



Québec, le 16 avril 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-03-30-011

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 27 mars dernier concernant les copies des rapports d'inspection visant le restaurant-bar Pizzeli Coq, le restaurant Solymar, le Groupe Compass (Québec) Ltée, le Cégep Vanier-Principal n° 47444 et le restaurant Siciliana.

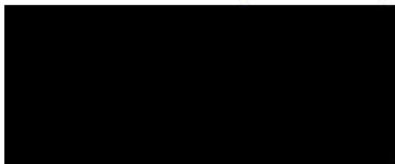
À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-jointes les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1)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

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



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

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

(Chapitre A-2.1)

Article 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 # 582

REST. BAR PIZZELI COQ & REST. SOLYMAR
7614 Rue Saint-Hubert
Montréal, Québec
H2R 2N6

Exploitant : 142525 CANADA INC.
Dossier : 0126409-0002

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la grande cuisine, à l'intérieur du réfrigérateur à quatre portes, (section salade) on trouve <ul style="list-style-type: none"> -un contenant de potage de poulet et légumes cuit à 10.8°C -un contenant de saucisses tranchées à 10.2°C. Tous les autres aliments non potentiellement dangereux sont conformes. La température de ambiante du réfrigérateur est de 10°C <p>Action prise : Déplacés dans une installation conforme.</p>
2 *	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un contenant d'environ 250 g de moules et 250g de palourdes dont les reçus sont absents <p>Action prise : Destruction volontaire</p>
3 *	Il est obligatoire de conserver les factures, registres et pièces justificatives indiquant la nature, quantité, date d'achat, nom et adresse du fournisseur des produits achetés. Ces derniers doivent être mis à la disposition des inspecteurs.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les factures ni les étiquettes avec la provenance ne sont pas disponibles pour le dernier lot de moules et palourdes en préparation dans la cuisine. <p>Action prise : Destruction volontaire</p>
4	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux qui sont cuits, refroidis et réchauffés pour être gardés chauds à 60°C de manière à ce que toutes les parties de l'aliment atteignent en moins de 2 heures une température d'au moins 74°C durant 15 secondes ou 63°C durant 3 minutes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans le réchaud à poulet de la section pizza, le poulet entier cuit est sorti du réfrigérateur et mis dans le réchaud en but de réchauffer. Ces poulets ont été placés dans le réchaud depuis une heure de temps et la température est de 47C

5	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'excréments de souris: <ul style="list-style-type: none"> -dans la section pizza, sur la tablette haute à droite du bac à glace -dans le sas au sol où sont entreposées les palettes de boisson -au sol et sur les tables basses dans le petite cuisine utilisée pour enrober les poulets -au sol en arrière des laves vaisselle de la grande cuisine -au sol, au fond de la grande cuisine, où sont entreposés les produits secs. <p>Action prise : Un nettoyage et assainissement des surfaces a été entamé</p>
6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la section pizza: <ul style="list-style-type: none"> -il y a une accumulation de poussière le long de la table de préparation -les rebords des portes du réfrigérateur sont moisissés -les rebords des équipements sont gras ■ Les toiles d'araignée: <ul style="list-style-type: none"> -sur le support à ustensiles fixé au plafond dans la petite cuisine -sur l'éclairage fixé au fond de la grande cuisine et sur la ventilation ■ Il y a un dépôt de saleté sur les contours de la machine à glace dans la cuisine
7	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La pelle en métal est laissée à l'intérieur de la machine à glace
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la grande cuisine, au fond de la pièce, le plafond au dessus de la table de préparation s'écaille
9	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la grande cuisine, au fond de la pièce, le néon d'éclairage au dessus de la table de préparation n'est pas protégé en cas de bris.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	En vertu de l'article 4 du règlement sur l'assainissement des eaux, tous les exploitants des établissements qui préparent des aliments susceptibles de contenir des matières grasses, doivent s'assurer que toutes les eaux provenant de leur établissement soient traitées par un piège à matières grasses (trappe à graisses) avant d'être déversées dans l'égout.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Absence d'un piège à matières grasses.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 931176

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3 Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, non conforme aux lois et règlements	2,500\$ à 25,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi C-37.01, r2008-47, art. 4, par. b Piège à matières grasses	1,000\$ à 500,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants <ul style="list-style-type: none"> ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée. 	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.5 Registres et factures	2,500\$ à 75,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi C-37.01, r2008-47, art. 4, par. b Piège à matières grasses

Le propriétaire ou l'exploitant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments doit s'assurer que toutes les eaux provenant du restaurant ou de l'entreprise susceptibles d'entrer en contact avec des matières grasses sont, avant d'être déversées dans un ouvrage d'assainissement, traitées par un piège à matières grasses bien entretenu, installé et utilisé.

Loi P-29, art. 3 Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, non conforme aux lois et règlements

Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.

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

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

Loi P-29, r.1, art. 2.2.5 Registres et factures

Toute personne tenue de se munir d'un permis ou de s'enregistrer en vertu de la Loi doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations et les garder à la disposition des inspecteurs. Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer: la nature et la quantité des produits achetés ou reçus; la date de leur achat ou réception et, dans le cas des mollusques bivalves marins vivants et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot; les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas de l'entreposeur, les nom et adresse de l'entrepositaire ainsi que le numéro correspondant à un même lot de produits entreposés avec mention du numéro de l'estampille dans le cas des viandes et aliments carnés en provenance d'un exploitant autorisé.

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

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Carlos Corcuera.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Élodie Ngo Houga

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

Courriel: marieelodie.ngohouga@montreal.ca

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

Signature _____

ACCOMPAGNATEUR(S)

Lisa Bishara, 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° 310-584805 Référence n° 10659	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 142525 CANADA INC.		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 7614 Rue Saint-Hubert, Montréal, Québec, H2R 2N6			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail) 514 495-0111	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Détaillant-restaurateur	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2025-05-16 13:15	<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article Article 2.1.2, al. 1	
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 REST. BAR PIZZELI COQ & REST. SOLYMAR			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 7614 Rue Saint-Hubert, Montréal, Québec, H2R 2N6		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant		N° établissement 582	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction	<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection	<input checked="" type="checkbox"/> Photographies		
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
<p>Le 16 mai 2025 à 13h15, je me suis présentée au restaurant bar Pizzeli Coq situé au 7614 Rue Saint-Hubert, Montréal, Québec, H2R 2N6, avec mon superviseur, Mme Lisa Bishara pour effectuer une inspection. Le restaurant était ouvert, la porte était débarrée et nous sommes entrées. Il y'avait quelques clients assis et une employée au comptoir de service. À travers la fenêtre, je voyais des cuisiniers qui s'attelaient à leurs tâches. Je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspecteur à l'employée au comptoir de service et cette dernière a signalé au gérant adjoint qui était dans la cuisine de notre présence. Monsieur Rayes Corcuera qui était le gérant adjoint, est venu vers nous et je lui ai signifié la raison de notre présence. Selon le registraire des entreprises du Québec, la compagnie immatriculée 142525 CANADA INC. était en vigueur. Le permis affiché derrière le comptoir était également en vigueur (photo 1).</p>			
			<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) Marie Elodie Ngo Houga		Nom et prénom (en majuscules) Lisa Bishara	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 05 26	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-06-05
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° 310-584805 Référence n° 10659
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

Le commerce situé au rez-de-chaussée d'un immeuble était composé d'un air de vente où était placé un comptoir de service muni d'un bar, d'une section à pizza également munie d'un comptoir de service située à droite et d'un espace d'entreposage de boissons pétillantes. En arrière, il y'avait une salle de cuisine sectionnée en différentes stations. Une station réservée à la préparation de poulets barbecue et trois stations réservées à la cuisson et préparation des commandes. Il y'avait également deux lave-vaisselles et une zone d'entreposage de denrées sèches au fond de la pièce.

J'ai débuté l'inspection dans la section à pizza. J'ai vu excréments de souris sur une surface en bois, à hauteur d'un bac ouvert contenant de la glace, placé derrière le comptoir de service (photo 2).

Quittant la section à pizza pour la cuisine, dans le sas où étaient entreposées des palettes de boissons pétillantes, il y'avait également des excréments de souris sous les palettes et le long du mur (photo 3 et 4). Dans la cuisine, dans la section de préparation de poulets barbecue, j'ai vu des excréments de souris au sol, sous la table de préparation (photos 5 et 6) et sur la tablette haute où sont entreposées des ustensiles (photos 7). À droite de cette section, il y'avait une autre table de travail et sur la tablette basse où étaient entreposées des ustensiles, il y'avait également des excréments de souris (photos 8 et 9).

Dans la section de cuisson et de préparation des commandes, au sol sous le lave-vaisselle, il y'avait des excréments de souris (photos 10 et 11). Sur la tablette où était placée la machine à glace, il y'avait aussi des excréments de souris (photos 12 et 13). Et finalement au fond de la pièce, sous la table où étaient entreposées les denrées sèches, j'ai vu des excréments de souris (photo 14).

Un nettoyage et assainissement des zones avait été entamé.

Suite sur autre page

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) Marie Elodie Ngo Houga		Nom et prénom (en majuscules) Lisa Bishara	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 05 26	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-06-04
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° 310-584805 Référence n° 10659
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ: Restaurateur		
N° permis :	0126409-0002-01		
Émis à (exploitant) :	142525 CANADA INC.		
Date de délivrance :	2024-06-01		
Date d'expiration :	2025-05-31		

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		
Nom et prénom (en majuscules) Marie Elodie Ngo Houga	Nom et prénom (en majuscules) Lisa Bishara		
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 05 26	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-06-05
Signature [REDACTED]	Signature [REDACTED]		

REST. BAR PIZZELLI COQ & REST. SOLYMAR. Établissement 582
142525 CANADA INC.
7614 Rue Saint-Hubert, Montréal, Québec, H2R 2N6
Photos prises le : 2025-05-16 - Art. 2.1.2.
Marie Elodie Ngo Houga : [REDACTED] L. Bishara: [REDACTED]

10659

Photo 1



Photo 2



REST. BAR PIZZELI COQ & REST. SOLYMAR. Établissement 582
142525 CANADA INC.
7614 Rue Saint-Hubert, Montréal, Québec, H2R 2N6
Photos prises le : 2025-05-16 - Art. 2.1.2.
Marie Elodie Ngo Houga : [REDACTED] L. Bishara: [REDACTED]

Photo 3



Photo 4



REST. BAR PIZZELI COQ & REST. SOLYMAR. Établissement 582
142525 CANADA INC.
7614 Rue Saint-Hubert, Montréal, Québec, H2R 2N6
Photos prises le : 2025-05-16 - Art. 2.1.2.
Marie Elodie Ngo Houga : [REDACTED] L. Bishara: [REDACTED]

Photo 5



Photo 6



REST. BAR PIZZELI COQ & REST. SOLYMAR. Établissement 582
142525 CANADA INC.
7614 Rue Saint-Hubert, Montréal, Québec, H2R 2N6
Photos prises le : 2025-05-16 - Art. 2.1.2.
Marie Elodie Ngo Houga : [REDACTED] L. Bishara: [REDACTED]

Photo 7



Photo 8



REST. BAR PIZZELI COQ & REST. SOLYMAR. Établissement 582
142525 CANADA INC.
7614 Rue Saint-Hubert, Montréal, Québec, H2R 2N6
Photos prises le : 2025-05-16 - Art. 2.1.2.
Marie Elodie Ngo Houga : [REDACTED] L. Bishara: [REDACTED]

Photo 9



Photo 10



Photo 11



Photo 12



REST. BAR PIZZELI COQ & REST. SOLYMAR. Établissement 582
142525 CANADA INC.
7614 Rue Saint-Hubert, Montréal, Québec, H2R 2N6
Photos prises le : 2025-05-16 - Art. 2.1.2.
Marie Elodie Ngo Houga : [REDACTED] L. Bishara: [REDACTED]

Photo 13



Photo 14



Établissement # 582

REST. BAR PIZZELI COQ & REST. SOLYMAR
7614 Rue Saint-Hubert
Montréal, Québec
H2R 2N6

Exploitant : 142525 CANADA INC.
Dossier : 0126409-0002

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 *	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.	<ul style="list-style-type: none"> La température ambiante du réfrigérateur dans la section BBQ était de 14°C. La température interne des aliments placée dans le réfrigérateur est: Poissons de poulet 12.8C Brochette de boeuf 12.9C Saucisse 13.6C Lanières de boeuf 8C <p>Action prise : Les aliments sont déplacés vers une installation conforme.</p>
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.	<ul style="list-style-type: none"> Présence d'excréments de souris sur le plancher en arrière des denrées sèche dans la section préparation. Présence d'excréments de souris au long du mur dans la section préparation à salades Présence d'excréments de souris sur le plancher et sur les étagères au sous-sol dans la section entreposage. Présence d'une souris morte sur une étagère au sous-sol, section entreposage. <p>Action prise : Nettoyage de toutes les surfaces amorcé. Le restaurant utilise le service de l'entreprise d'extermination Surprenant. La dernière visite été cette semaine.</p>
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> L'intérieur de la machine à glace à côté de la chambre froide il y de la moisissure. L'unité de ventilation est poussiéreuse dans la chambre froide.
4	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.	<ul style="list-style-type: none"> Les étagères dans le réfrigérateur dans la section poulet BBQ et pizzas sont rouillées. Planches à découper très usées sur la table froide dans la section préparation à salades et dans la section-bar.
5	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre deux tables dans la section-bar.

6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées ou peinture écaillée) dans l'aire de préparation et devant la chambre froide.
7	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris dans la section préparation.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ La chaudière de sauce est entreposée directement sur le plancher dans l'aire de préparation. Diverses chaudières sont entreposées directement sur le plancher dans la chambre froide.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 920092	
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\$
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\$
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.	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	


NOTES
Visite concernant un suivi pour la température de conservation des aliments et le vermine.GAP
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 CORCUERA, LUIS.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Pereira



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

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° 310-579080 Référence n° 10149	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
142525 Canada INC.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
7614, rue St - Hubert, Montréal, Québec, H2R 2N6,			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		514 273 4446	Restaurant
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 2.1.2 al 1
2024-09-20 13:30			
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			
Rest. Bar Pizzelli Coq & Rest. Solymar			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
7614, rue St - Hubert, H2R 2N6, Montréal, Québec			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant			582
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction	<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection	<input checked="" type="checkbox"/> Photographies		
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
<p>Le vendredi 20 septembre, je me suis présenté à 13h30 au restaurant Rest. Bar Pizzelli Coq & Rest. Solymar situé au 7614, rue St-Hubert, H2R 2N6, Montréal, Québec. Je me suis présenté avec ma carte d'inspecteur aux employés de l'accueil en mentionnant la raison de ma visite c'est-à-dire pour effectuer l'inspection complète, un suivi pour la température interne des aliments et pour les problèmes de vermine. Je me suis déplacé de la salle à manger pour aller dans la cuisine. Il y avait des clients qui mangeaient leurs repas dans l'établissement et sur la terrasse sur la rue St-Hubert.</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
Pereira, Gustavo			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2024 09 23		
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° 310-579080 Référence n° 10149		
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>La compagnie 142525 Canada INC. est enregistrée au registraire des entreprises du Québec et elle possède un permis valide du ministère de l'Agriculture des pêcheries et de l'Alimentation Québec (photo 1), et sur le registraire du Canada, numéro de société 191810-9.</p> <p>Le restaurant se compose de trois salles à manger, d'une caisse, de deux bars et d'une cuisine divisée en diverses sections (pizzas, salades, BBQ, fruits de mer) au sous-sol il y a quelques congélateurs et un espace utilisé comme salle d'entreposage. La cuisine est munie de multiples équipements de cuisson et de maintien du froid. À mon arrivée, le restaurant était ouvert et en service. La porte d'entrée était débarée, il y avait des clients présents sur les lieux.</p> <p>CUISINE ARRIÈRE Dans la cuisine de préparation des fruits de mer, il y avait des excréments de souris de plusieurs grosseurs facilement visible sur le plancher en arrière des denrées sèches (photo 2 et 3).</p> <p>Le coin plonge est constitué d'un lave-vaisselle, évier, comptoir de travail et tablettes. Lorsque j'ai retiré la poubelle qui était en dessous de la table de travail, il y avait plusieurs excréments noirs de souris (photo 4 et 5).</p> <p>La cuisine de préparation à salades est constituée d'une table froide, d'un comptoir de travail et de tablettes. En dessous du comptoir de travail, il y avait divers excréments de souris le long du mur (photo 6 et 7).</p> <p>ENTREPÔT Il y avait des excréments de souris, ainsi que des cernes brunâtres séchés qui étaient facilement visibles sur des étagères (photo 8). Il y avait sur une tablette une souris morte (photo 9 et 10). Il y avait de nombreux excréments de souris qui tapissaient le plancher (photos 11).</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024 09 23	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		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° 310-579080 Référence n° 10149		
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input type="checkbox"/> Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec, Restaurateur		
N° permis :	0126409-0002-01		
Émis à (exploitant) :	142525 Canada INC.		
Date de délivrance :	2024-06-01		
Date d'expiration :	2025-05-31		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 	Année Mois Jour 2024 09 23	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

10149

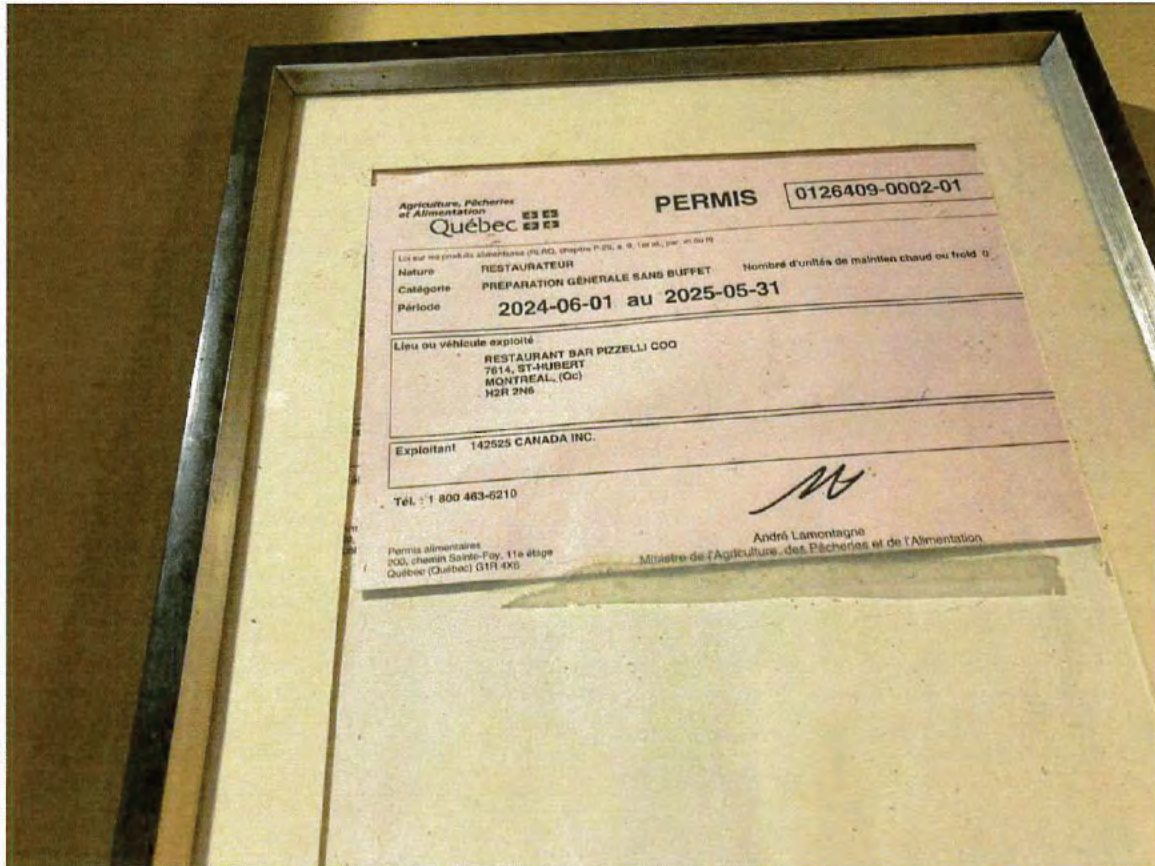
142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Rest. Bar Pizzelli Coq & Solymar Article :2.1.2 AI - 2

7614, rue St – Hubert, H2R 2N6, Montréal, Québec Photos prises : :2024-09-20

INSP- Pereira, Gustavo [REDACTED] Photo 1



Rest. Bar Pizzelli 142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Coq & Solymar Article :2.1.2 AI 2

7614, rue St – Hubert, H2R 2N6, Montréal, QUEBEC Photos prises : :2024-09-20

Inspecteur- Pereira, Gustavo [REDACTED]

Photos (2 et 3)



Rest. Bar Pizzelli 142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Coq & Solymar Article :2.1.2 AI 2

7614, rue St – Hubert, H2R 2N6 Montréal, QUEBEC Photos prises : :2024-09-20

Inspecteur- Pereira, Gustavo

Photos (4 et 5)



142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Rest. Bar Pizzelli Coq & Solymar Article :2.1.2 AI - 2

7614, rue St – Hubert, H2R 2N6, Montréal, Québec Photos prises : :2024-09-20

INSP- Pereira, Gustavo [REDACTED] Photo 6 et 7



142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Rest. Bar Pizzelli Coq & Solymar Article :2.1.2 AI - 2

7614, rue St – Hubert, H2R 2N6, Montréal, Québec Photos prises : :2024-09-20

INSP- Pereira, Gustavo [REDACTED] Photo 8 et 9



Rest. Bar Pizzelli 142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Coq & Solymar Article :2.1.2 AI 2

7614, rue St – Hubert, H2R 2N6 ,Montréal, QUEBEC Photos prises : :2024-09-20

Inspecteur- Pereira, Gustavo [REDACTED]

Photos (10 et 11)



CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

324003746

Greffe : Dossier N°

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

C.C.M

VOIR
AU
VERSO



Défendeur	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale		Nom
	3		142525 CANADA INC
			Prénom(s)
Adresse			App.
2614, ST-HUBERT			
Localité			
MONTRÉAL			
Prov./État	Code postal	<input type="checkbox"/> Mineur	Date de naissance (a-m-j)
QC	H2R2N6		
<input type="checkbox"/> Permis de conduire	<input type="checkbox"/> Certificat	<input type="checkbox"/> Licence	<input checked="" type="checkbox"/> Autre permis
			<input type="checkbox"/> FCE
01 264 09-0002+01			QC

Infraction	Loi / Règlement	P-29 RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS	
	Article(s)	1.4.1 al 2	Codification 2919
	Description de l'infraction		
	EN DÉTENANT UN PRODUIT ALIMENTAIRE À LA CHALEUR SANS LE MAINTENIR CONTINuellement À UNE TEMPÉRATURE INTERIEURE ET AMBIANTE NE DÉPASSANT PAS 4°C JUSQU'À SA LIVRAISON AU CONSOMMATEUR		
	Date de l'infraction (a-m-j)		29 09 20
Heure (h-m)		1 33 0	

Lieu	Endroit	2614, RUE ST-HUBERT	
	REST. BAR PIZZELLI COQ ET REST. SOLYMAN		Unité
Ville ou arrondissement		V Y 2.6	

\$ D	Peine minimale	Frais minimal	Montant total réclamé
	1000 \$	326 + 250 \$ =	1576 \$

M	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai signifié <input checked="" type="checkbox"/> lors de la perpétration de l'infraction	
	<input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C		<input type="checkbox"/> 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)		<input checked="" type="checkbox"/> au défendeur <input type="checkbox"/> autrement	
GUSTAVO PERGATA		M. COMCUERA, LUIS		
Nom (lettres moulées)		<input type="checkbox"/> Même que attestation		
QUALITÉ		Agent de la paix		
Autre (spécifiez)		Membre		
INSPECTEUR		Unité		
Service		Date de signification (a-m-j)		
A L		29 09 20 16 21		
<input type="checkbox"/> 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.		
Signé		Signé		

324003746

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 324003746

Dossier N°

Code d'événement
10207

FAITS ET GESTES PERTINENTS PAGE 1, RECTO

A JE ME SUIS RENDU LE 20 SEP
TEMBRE 2024 à 11h³⁰ AU RESTAURANT
BAR PIZZELI COQ ET RESTAURANT
SOLYMAR POUR EFFECTUER UN SUIVI
DE MATRISE ET UNE INSPECTION
REGULIERE. JE ME SUIS PRESENTE AVEC

MA CARTE D'INSPECTEUR A L'EMPLOYE DE
LA SALLE-A-MANGER EN LUI MENTIONNANT
LA RAISON DE LA VISITE. ILY AVAIT PLUSIEURS
CLIENTS ATABLES DANS LA SALLE-A-MANGER
QUI CONSOMMAIENT LEUR REPAS ET ONT

B PAYE. LE RESTAURANT ETAIT DIVISE EN
3 PARTIES. DEUX GRANDES SALLE-A-MANGER
ET UNE GRANDE CUISINE ENCLUANT DES
AIRES DE PREPARATION ET UNE SECTION
NETTOYAGE DE VAISSELLE. DANS LA CUISINE,
IL Y AVAIT PLUSIEURS EMPLOYES QUI MANI
PULAIENT LES ALIMENTS ET LA VAISSELLE.
LE PERMIS M.A.P.A.Q. ETAIT AFFICHE ET
EN VIGUEUR DU 2022-06-01 AU 2023-05-31
(PHOTO 1). LE RESTAURANT PREPARAIT DES
ALIMENTS TELS QUE POISSONS, POULET BBQ,
PIZZA, SALADES, VIANDES, FRUITS Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B		J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B	
Qualité <input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre INSPECTEUR		Qualité <input type="checkbox"/> Agent de la paix <input type="checkbox"/> Autre	
Nom et prénom (en lettres moulées) PEREIRA, GUSTAVO		Nom et prénom (en lettres moulées)	
Signature [Signature]		Signature	
Matricule [Matricule]	Date (a-m-j) 24/09/20	Matricule	Date (a-m-j)

SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C DE MER, PARMI TOUT D'OUTRES.
PENDANT MON INSPECTION, RENDU
DANS LA SECTION GALADES, J'AI
CONSTATÉ QUE LA TEMPÉRATURE
AMBIANTE DE RÉFRIGÉRATEUR DANS LA
SECTION BBQ ÉTAIT DE 14°C (PHOTO 2).

LA TEMPÉRATURE INTERNE DES ALIMENTS
PLACÉE DANS CE RÉFRIGÉRATEUR EST:

POITAINES DE POULET À 12,8°C (PHOTO 3),

BROCHETTES DE BOEUF 12,5°C (PHOTO 4),

SAUCISSE À 13,6°C (PHOTO 5) ET LES

D LANIÈRES DE BOEUF À 8°C. (PHOTO 6) TOUTS LES

ALIMENTS SONT DÉPLACÉS VERS UNE
INSTALLATION CONFORME À MA DEMANDE.

Jour de la semaine

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi Samedi Dimanche

E TÉMOIN(S) CIVIL(S)

Nom, Prénom

Adresse

Nom, Prénom

Adresse

J'ai moi-même constaté
les faits mentionnés en

C D

J'ai moi-même constaté
les faits mentionnés en

C D

Qualité

Agent de la paix Autre

Qualité

Agent de la paix Autre

Nom et prénom (en lettres moulées)

PEREIRA, GUSTAVO

Nom et prénom (en lettres moulées)

Signature

Signature

Matricule

Date (a-m-j)

Matricule

Date (a-m-j)

24109120

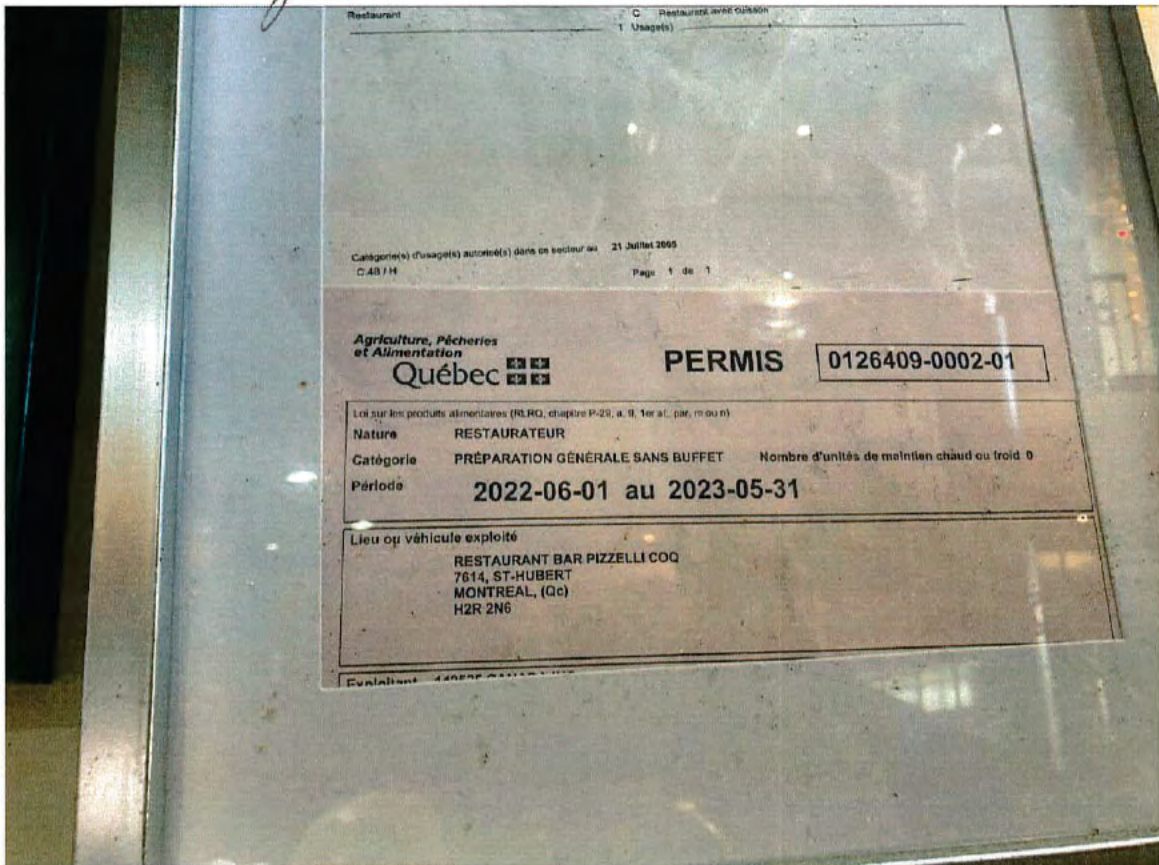
142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Rest. Bar Pizzelli Coq & Solymar Article :1.4.1 Al - 2

7614, rue St – Hubert, H2R 2N6 ,Montréal, QUEBEC Photos prises : :2024-09-20

INSP- Pereira, Gustavo [Redacted] Photo 1



142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Rest. Bar Pizzelli Coq & Solymar Article :1.4.1 AI - 2

7614, rue St – Hubert, H2R, 2N6 , Montréal, QUEBEC Photos prises : :2024-09-20

INSP- Pereira, Gustavo [REDACTED] Photo 2



142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Rest. Bar Pizzelli Coq & Solymar Article :1.4.1 AI - 2

7614, rue St – Hubert, H2R 2N6 Montréal, QUEBEC Photos prises : :2024-09-20

INSP- Pereira, Gustavo [REDACTED] Photo 3



142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Rest. Bar Pizzelli Coq & Solymar Article :1.4.1 AI - 2

7614, rue St – Hubert, H2R 2N6 Montréal, QUEBEC Photos prises : :2024-09-20

INSP- Pereira, Gustavo [REDACTED] Photo 4



142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Rest. Bar Pizzelli Coq & Solymar Article :2.1.4 Al - 2

7614, rue St – Hubert, H2R 2N6! Montréal, QUEBEC Photos prises : :2024-09-20

INSP- Pereira, Gustavo [REDACTED] Photo 5



142525 QUEBEC INC

ÉTABLISSEMENT :582

Rest. Bar Pizzelli Coq & Solymar Article :1.4.1 al 2

7614, rue St - Hubertl, H2R 2N6 ,Montréal, QUEBEC Photos prises : :2024-09-20

INSP- Pereira, Gustavo [REDACTED] Photo 6



Établissement # 108897

CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444
GROUPE COMPASS
821 Avenue Sainte-Croix
St-Laurent, Québec
H4L 3X9

Exploitant : GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
Dossier : 1070040-0810

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Section plonge Excréments sur les tablette basse de panier pour laver la vaisselle et sur celle entreposant les produits d'entretien. Section entreposage Sur toutes les tablettes basses soit vides, soit de boites de matériels. Un sur le carton ouvert de bol uniservice en carton. Un à côté des boites de barre Kind ■ Infestation de souris en cours. La quasi totalité des excréments observés lors de la visite étaient frais et noirs. Présence de plusieurs voir beaucoup d'excréments sur le plancher selon les sections. Par section quelques détails seront ici ajoutés. ■ Section de préparation avant/vente - Nombreux excréments sur la tablette qui entrepose des couvercles alimentaires de la table froide et chaude. Un des excréments est collé au pourtour d'un couvercle alors qu'il est déplacé. Présence de trous et de débris de bois et de plastique rongés. ■ Section cuisine Première armoire ouverte adossé au bureau Excréments sous le support de planche à couper, sous les paniers de présentation en métal autour des boites de vaisselles jetables et 2 dans la boîte parmi les contenants jetable servant aux sandwiches. ■ Excréments sur le bord des fenêtres : fenêtre dépôt de papier. Fenêtre de contenants alimentaires en utilisation. Excréments sur les tablettes basses des rangements parfois vide, mais aussi celles avec les emballages de plats uni services, celle de caisse de vaisselle et contenant en plastique, celle de plaque de cuisson de pizza. Action prise : Nettoyage des surfaces hautes et du matériel débuté.

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.	■ Recommandations générales en plus de positionner les équipements de manière à faciliter l'extermination.
---	---	--

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Sont non entretenus de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: - Armoire en malamine troué et effrité recouvert d'un plastique déchiré et rongé présente non loin de la table chaude section de vente
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Accumulation de poussière au fond des tablettes section de préparation/vente et poignées de réfrigérateur collantes. Poussière et débris environnementaux dont des mouches et insectes morts sur le bord des fenêtres.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 930792

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\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Ibrahim Sarr.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Isabelle Plante

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

Courriel: isabelle.plante@montreal.ca

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





Signature

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

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° 310-584783 Référence n° 10657	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
821 Av. Sainte-Croix, St-Laurent, Québec, H4L 3X9			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 744-7500; 7938	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise			
Cafétéria			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article	
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.1.2 al.1	
2025-05-09 08:20			
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 leur excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
821 Av. Sainte-Croix, St-Laurent, Québec,			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Cafétéria			108897
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
		<input type="checkbox"/> Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Je me suis présentée à l'aide de ma carte d'inspecteur le 9 mai à 8h20 dans la cafétéria du CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444 afin de faire une visite régulière. À mon arrivée, il y avait une caissière, une cuisinière à la section du service des petits déjeuners et deux cuisiniers à la cuisine arrière qui faisaient des coupes et des cuissons en lien avec la préparation journalière. Le gérant, Monsieur Ibrahim Sarr, est arrivé en cours de visite et c'est à ce dernier que le rapport a été remis. Durant la visite, il y a eu plusieurs clients et le permis MAPAQ valide au nom de GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE était affiché près d'un des réfrigérateurs de l'aire de vente (photo no1).			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
PLANTE, ISABELLE			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-05-12		
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° 310-584783 Référence n° 10657	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>DESCRIPTION DES LIEUX</p> <p>L'établissement est une cafétéria avec des sections de service distinctes et les repas et achats sont payables à la caisse enregistreuse avant de sortir de l'espace alimentaire.</p> <p>Les sections de préparations et de services alimentaires sont placées l'une à la suite de l'autre derrière un long comptoir. La cuisine arrière est accessible directement en entrant via 2 entrées. Le premier via un espace longeant le mur du local de la plonge et le local du bureau fermé et le 2e via la section « sauté » et « pizza » à l'autre bout de la ligne de service. Dans l'établissement, il y a aussi la plonge et du rangement.</p> <p>CUISINE</p> <p>La visite a débuté dans l'espace ouvert de préparation et de services avant, ce à l'endroit où la première cuisinière travaillait. Dans une armoire basse et ouverte située à côté de la table chaude, il était possible de voir plus d'une soixantaine d'excréments de souris dans des débris de bois et de plastique rongés. Ces excréments étaient surtout longeant la paroi de droit et de gauche ainsi qu'au fond. Par contre, il y en avait aussi devant une boîte de papier aluminium d'emballage des repas chauds et entre les couvercles alimentaires en métal utilisé pour recouvrir les plats de la table chaude et de la table froide. Lors du retrait des couvercles pour leur lavage, un des excréments frais était collé contre le rebord. (Photos no 2,3,4,5 et 6). Dans la section avant, il y avait quelques excréments de souris sur les parties de plancher visibles surtout le long du mur mitoyen avec la cuisine et particulièrement sous le four à pizza dans l'espace de porte allant vers la cuisine arrière.</p> <p>L'inspection s'est poursuivie en direction de la cuisine arrière en passant par la première entrée, soit du côté bureau. Dès la première armoire ouverte de rangement (photo no7) j'ai pu voir plusieurs excréments. Sans déplacer quoi que ce soit, il y avait un excrément écrasé sous la planche de couleur verte, un peu reculé par rapport aux autres, du support de planches. Il y avait aussi un autre excrément dans le coin avant à côté de la patte du support (photo no8). Plus d'une dizaine d'excréments de souris était devant une boîte ouverte de contenants d'emballage pour sandwiches, dans le repli de la tablette et devant les paniers en métal (photo no9). En regardant dans la boîte d'emballage, rapidement un excrément a été aperçu et la boîte a été remise au responsable (photo no 10). Après avoir enlevé les paniers métalliques, la tablette était recouverte d'une autre dizaine d'excréments (photo no11) tout comme l'extrême droite derrière une boîte de vaisselle uniservice d'entreposé là.</p> <p>Suivant mon chemin vers le fond de la cuisine, j'ai inspecté les items entreposés sur un premier rebord de fenêtre. Il y avait là plus des papiers variés et très peu de matériel. J'y ai tout de même observé une dizaine d'excréments frais et aussi poussiéreux.</p> <p>S'en suivait un deuxième rebord de fenêtre (photo no12). Ce deuxième rebord entreposait différents contenants alimentaires entreposés pour leur utilisation selon l'information recueillie. Il y avait une quinzaine d'excréments noirs, dont un des excréments qui était sur le rebord avant devant le contenant avec un bec verseur et quelques-uns du côté droit de la fenêtre (photo no13).</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) PLANTE, ISABELLE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-05-12	Matricule	Année Mois Jour
Signat [REDACTED]		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° 310-584783 Référence n° 10657		
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Il était possible d'observer quelques excréments sur le plancher sous les premières 2 étagères grillagées de matériel de préparation puis aussi sous les 2 autres étagères servant au matériel de cuisson. La première des étagères de matériel de cuisson avait des tablettes pleines et il y avait un recouvrement en plastique picoté noir et blanc de coller dessus (photo no 14). Il y avait plus d'une trentaine d'excréments de souris parmi les emballages de plats uniservices. Ces excréments étaient surtout autour des bâtons de structure à l'arrière de la tablette (photo no 15).</p> <p>Sur différentes tablettes sous les tables et comptoirs de travail, il y avait ici et là des excréments de visibles. Plusieurs étaient vides, mais il y avait aussi quelques excréments sur les tablettes qui avaient de l'entreposage tel que celle sous une armoire avec des tiroirs et une tablette. Il y avait un excrément au coin avant devant une caisse de lait avec des assiettes en porcelaine et des contenants en plastique à côté. De retour vers le mur mitoyen avec la cafétéria, il y avait sous une table de travail, sur la tablette d'entreposage des plaques de cuisson pour pizza, une douzaine d'excréments de souris dont la moitié était dans le coin droit de la tablette. (photo no16).</p> <p>Suivant le mur mitoyen, quelques déjections étaient sur le plancher derrière les équipements de cuisson.</p> <p>Section plonge</p> <p>Des excréments étaient sur 2 des tablettes basses de la pièce, soit celle avec les paniers pour laver la vaisselle et sur celle qui entreposait les produits d'entretien au coin opposé de la pièce. Il y en avait aussi longeant le mur sur plancher.</p> <p>Lors de l'inspection du local d'entreposage situé à la suite du passage et des chambres froides, j'ai pu voir quelques excréments de souris frais, mais aussi poussiéreux sur toutes les tablettes basses, soit vides du côté droit de la pièce, soit avec des boîtes de matériels moins utiles. Au fond de la pièce, un des excréments était sur le carton de la boîte ouverte d'emballage de bols uniservice. Les excréments vus du côté droit étaient généralement plus frais, mais aussi plus nombreux même sur le plancher. Dans les étagères, il y avait des boîtes de barres et de collations préemballées. À la 3e hauteur, il y avait un excrément à côté des boîtes de barre de la marque « Kind ».</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) PLANTE, ISABELLE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-05-12	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		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° 310-584783 Référence n° 10657		
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	M.A.P.A.Q. - restauration Préparation générale sans buffet		
N° permis :	1070040-0811-01		
Émis à (exploitant) :	GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE		
Date de délivrance :	2024-06-16		
Date d'expiration :	2025-06-15		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) PLANTE, ISABELLE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 	Année Mois Jour 2025-05-12	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

10657

CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444 # 108897
GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
821 Av. Sainte-Croix St-Laurent H4L 3X9
Photo prise le : 2025-05-09 Art. 2.1.2. Photos # 1, 2
Plante, Isabelle : [REDACTED]



CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444 # 108897
GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
821 Av. Sainte-Croix St-Laurent H4L 3X9
Photo prise le : 2025-05-09 Art. 2.1.2. Photos # 3, 4
Plante, Isabelle : [REDACTED]



CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444 # 108897
GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
821 Av. Sainte-Croix St-Laurent H4L 3X9
Photo prise le : 2025-05-09 Art. 2.1.2. Photos # 5, 6
Plante, Isabelle : [REDACTED]



CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444 # 108897
GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
821 Av. Sainte-Croix St-Laurent H4L 3X9
Photo prise le : 2025-05-09 Art. 2.1.2. Photos # 7, 8
Plante, Isabelle : [REDACTED]



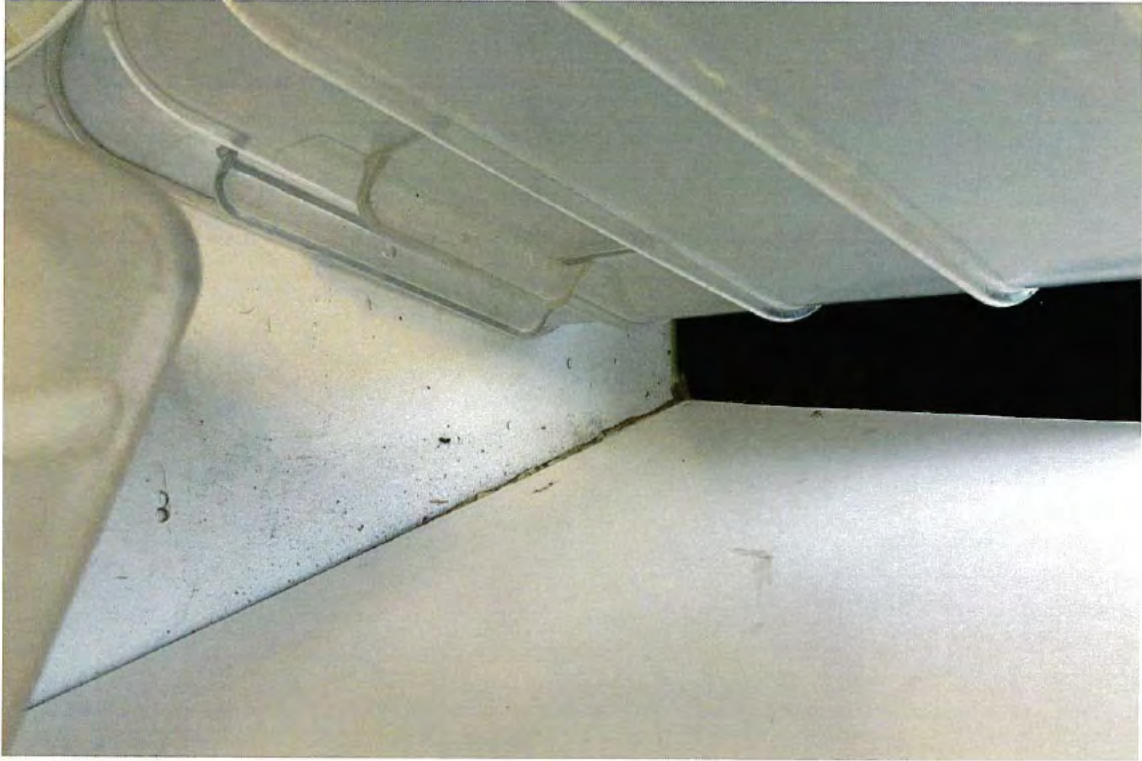
CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444 # 108897
GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
821 Av. Sainte-Croix St-Laurent H4L 3X9
Photo prise le : 2025-05-09 Art. 2.1.2. Photos # 9, 10
Plante, Isabelle : [REDACTED]



CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444 # 108897
GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
821 Av. Sainte-Croix St-Laurent H4L 3X9
Photo prise le : 2025-05-09 Art. 2.1.2. Photos # 11, 12
Plante, Isabelle : [REDACTED]



CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444 # 108897
GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
821 Av. Sainte-Croix St-Laurent H4L 3X9
Photo prise le : 2025-05-09 Art. 2.1.2. Photos # 13, 14
Plante, Isabelle : [REDACTED]



CEGEP VANIER-PRINCIPAL #47444 # 108897
GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
821 Av. Sainte-Croix St-Laurent H4L 3X9
Photo prise le : 2025-05-09 Art. 2.1.2. Photos # 15, 16
Plante, Isabelle : [REDACTED]



Établissement # 1135

RESTAURANT SICILIANA
1264 Rue Stanley
Montréal, Québec
H3B 2S7

Exploitant : 9189-4329 QUEBEC INC.
Dossier : 1888139-0001

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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Malpropreté générale de l'environnement et des installations, équipements et ustensiles de travail, vaisselle et table de travail, chambres froides, unités de réfrigération, planchers et murs de la section de préparation. ■ Il y a une accumulation de saleté collante sur les portes et poignées des équipements de cuisson, fours et micro-ondes. ■ Les contenants utilisés pour entreposer les aliments sont sales, les surfaces de travail en bois sont noircies de saleté incrustée.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 936158	
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
<p>Visite suite à une plainte concernant la propreté des lieux.</p> <p>Des photos ont été prises.</p> <p>_____</p> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>
<p>Le rapport d'inspection a été remis à M. Tony Assal.</p>

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

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° 310-586500 Référence n° 10849	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9189-4329 QUEBEC INC.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
1264 Rue Stanley Montréal, Québec, H3B 2S7			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		514 393-8623	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 2.2.1.
2025-08-21 12:50			
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 SICILIANA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
1264 Rue Stanley Montréal, Québec, H3B 2S7			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant			1135
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction	<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection	<input checked="" type="checkbox"/> Photographies		
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
<p>Je me suis présenté, le 21 août 2025 à 12h50, au restaurant Siciliana situé au 1264 rue Stanley, Montréal, Québec, pour effectuer une visite suite à une plainte. La porte d'entrée principale était ouverte et l'établissement était ouvert. Je me suis présenté à la personne responsable, M. Tony Assal et je me suis identifié en montrant mes cartes d'inspecteur.</p> <p>Lors de l'inspection le restaurant était ouvert et en opération. Il y avait 20 clients dans la salle à manger qui consommaient leur repas. Il y avait 1 employé à la caisse au comptoir à l'avant et 1 serveur dans la salle à manger. Il y avait 1 employé à l'avant qui cuisait des calzones dans le four à bois. Dans la cuisine, il y avait 2 employés, 1 cuisait des pains à l'ail et l'autre lavait la vaisselle.</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté		J'ai personnellement constaté	
les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
CARON PIERRE-ALEXANDRE			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
██████████	2025-08-21		
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° 310-586500 Référence n° 10849		
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>La compagnie 9189-4329 QUEBEC INC. était enregistrée au Registraire des entreprises du Québec et elle était en vigueur. Il y avait un permis du MAPAQ #1888139-0001 affiché sur le mur à l'avant et il était en vigueur jusqu'au 18 novembre 2025 (photo 1).</p> <p>L'établissement Restaurant Siciliana est un restaurant de soixante dix places assises. En entrant dans le restaurant, il y avait la salle à manger. Au fond du local se trouvait un comptoir avec la caisse et une section ouverte sur la salle à manger avec un four à bois en brique et un réfrigérateur avec table froide. À l'arrière se trouvait la cuisine, en entrant par la droite, il y avait les fours sous la hotte sur le mur de droite. AU milieu de la pièce se trouvait des réfrigérateurs avec tables froides surmontés de tablettes. Sur le mur de gauche se trouvaient des congélateurs et un évier pour le nettoyage de la vaisselle. Au fond de la cuisine se trouvait une pièce pour l'entreposage, un congélateur et une chambre froide.</p> <p>SECTION CUISINE:</p> <p>J'ai débuté ma visite dans la cuisine, je me suis dirigé vers l'évier pour me laver les mains. En prenant du savon, j'ai constaté que le distributeur était noircit de graisse sur le dessus et le devant (photo 2). Sur le comptoir à côté de l'évier se trouvait un support a vaisselle avec une paire de pinces propres à l'intérieur, le support de plastique était taché de moisissures noires (photo 3). La poubelle située sous l'évier était noircie de saleté et la cavité de la poignée était remplie d'une accumulation de résidus séchés (photo 4). En regardant à l'intérieur des réfrigérateurs avec tables froides, j'ai aperçu plusieurs taches de moisissure et de la saleté en suspension dans les trous de la tablette métallique (photo 5). Les contenants d'aliments entreposés sur la partie inférieure étaient salis sur le contour et l'extérieur (photo 6). Il y avait un micro-onde sur la tablette au dessus de l'aire de préparation dont le panneau de contrôle était grassex et couvert d'une couche de saleté collante (photo 7). Les boutons de contrôle et poignées des fours étaient tapissés d'une couche de saleté agglomérée (photo 8). Il y avait des coulisses de graisse jaunâtre sur le rebord de la table chaude (photo 9). Le dessus du four et le dossier étaient noircis d'une couche de saleté noire calcinée (photo 10). Les tôles qui se trouvaient sur la tablette au dessus du four étaient entièrement noircies d'une accumulation de résidus (photo 11). L'intérieur du four, où se trouvaient des pains déposés sur une tôle sale, était couvert de salissures (photo 12). Il y avait une couche de débris d'aliments séchés sur un papier d'aluminium dans le fond de la salamandre à côté du four (photo 13). Il y avait des coulisses de graisse à l'intérieur de la hotte (photo 14). Le devant de la hotte était couvert de coulisses d'huile jaunâtre et des gouttes d'huile étaient en suspension sur le rebord (photo 15). La table de travail en bois était malpropre et on pouvait apercevoir de la saleté noire incrustée à l'intérieur des fissures (photo 16). Une planche à découper de bois était noircie de saleté dans les aspérités (photo 17). Sur la tablette basse sous la table, il y avait un contenant de semoule dont le contour et le couvercle étaient couverts d'une couche de saleté collante (photo 18). À l'intérieur de la chambre froide, il y avait des résidus d'aliments sur les tablettes grillagées métalliques (photo 19). D'autres tablettes d'étagères à l'intérieur de la chambre froide présentaient une agglomération de saleté et de graisse (photos 20 et 21). J'ai pu apercevoir sur la poignée et la porte d'un congélateur une accumulation de saleté jaune et brune (photo 22). Vers la sortie de la cuisine, il y avait un micro-onde dont la poignée et le</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) CARON PIERRE-ALEXANDRE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-21	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		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° 310-586500 Référence n° 10849	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>panneau de contrôle étaient sales et collants (photo 23). Sur la tablette de la station de service à la sortie de la cuisine, le panneau latéral était recouvert de saleté accumulée (photo 24).</p> <p>SECTION AVANT:</p> <p>À l'avant, près du four à pizza, il y avait un réfrigérateur avec table froide dont le contour et le couvercle présentaient une accumulation de saleté (photo 25). Dans le coin du comptoir, l'accumulation de farine avait formé une croûte collante durcie (photo 26).</p>			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	M.A.P.A.Q. Permis de restaurateur (photo 1)		
N° permis :	1888139-0001- 01		
Émis à (exploitant) :	9189-4329 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-11-19		
Date d'expiration :	2025-11-18		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) CARON PIERRE-ALEXANDRE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 	Année Mois Jour 2025-08-21	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

RESTAURANT SICILIANA
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley Montréal, Québec, H3B 2S7
INSP: Pierre-Alexandre Caro

Établissement: 1135 10849
Article 2.2.1.
Photos prises le 2025-08-21

Photo #1

Montreal
Arrondissement Ville-Marie
Direction de l'aménagement urbain et des services aux entreprises
888, boulevard De Maisonneuve Est, 5e étage
Montréal (Québec) H2L 4S8
Téléphone : 514 872-6158 Télécopieur : 514 872-3567

Pierre Sainte-Marie
Directeur

Il est obligatoire d'afficher ce certificat. Tout changement d'exploitation, d'usage ou toute transformation du local entraîneront l'annulation du certificat d'occupation.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

PERMIS 1888139-0001-01

Loi sur les produits alimentaires (RLRO, 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 2024-11-19 au 2025-11-18

Lieu ou véhicule exploité
RESTAURANT SICILIANA
1264, RUE STANLEY
MONTREAL, (Qc)
H3B 2S7

Exploitant 9189-4329 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

Produits alimentaires
Avenue Sainte-Foy, 11e étage
(Québec) G1R 4X6



Photo #2

Photo #3



Photo #4

Photo #5



Photo #6

RESTAURANT SICILIANA
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley Montréal, Québec, H3B 2S7
INSP: Pierre-Alexandre Caron

Établissement: 1135
Article 2.2.1.
Photos prises le 2025-08-21

Photo #7



Photo #8

Photo #9



Photo #10

Photo #11



Photo #12

Photo #13

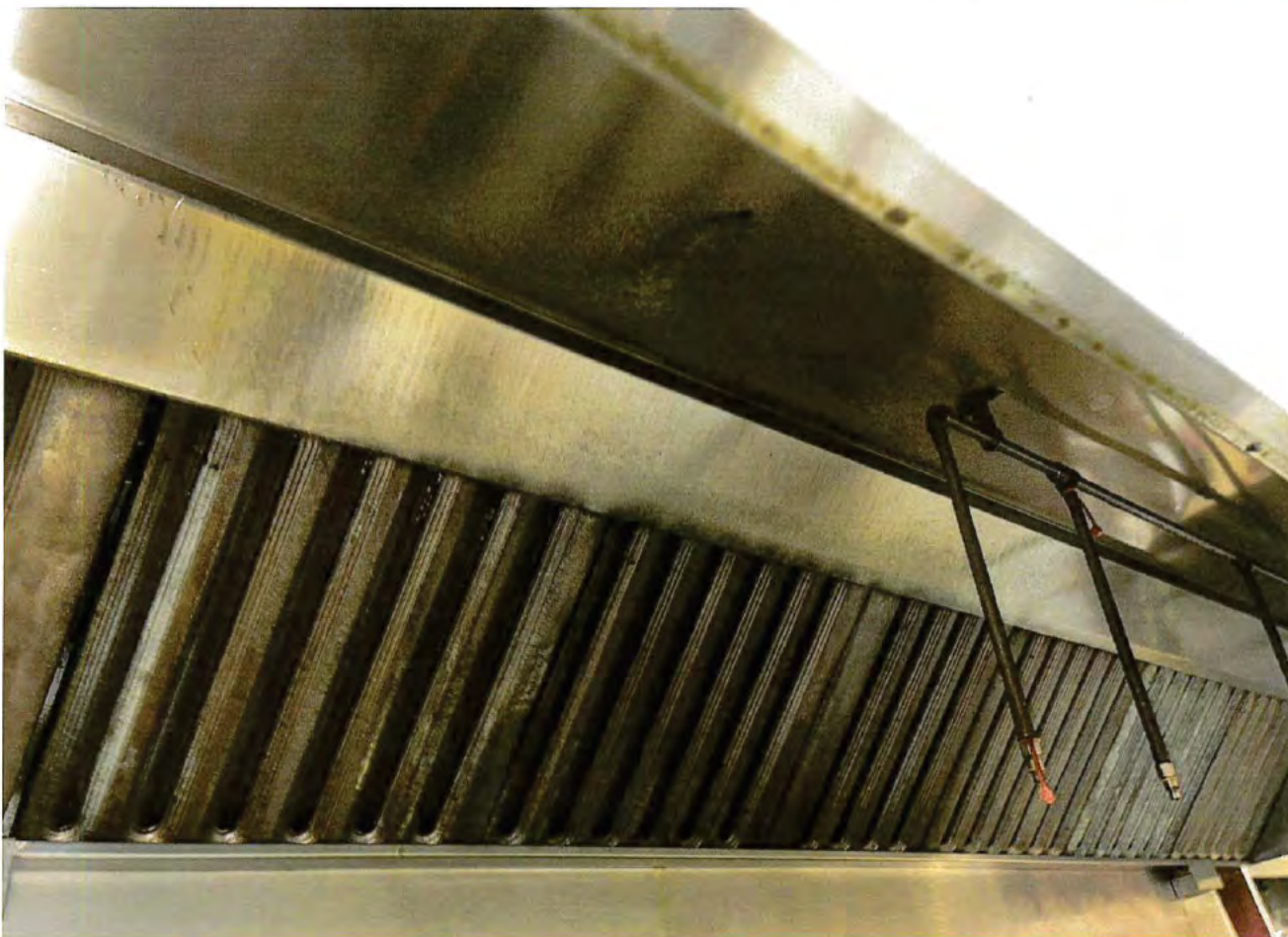


Photo #14

Photo #15



Photo #16

Photo #17



Photo #18

Photo #19



Photo #20

Photo #21



Photo #22

Photo #23



Photo #24

Photo #25



Photo #26

Établissement # 1135

RESTAURANT SICILIANA
1264 Rue Stanley
Montréal, Québec
H3B 2S7

Exploitant : 9189-4329 QUEBEC INC.
Dossier : 1888139-0001

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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la cuisine sous le réfrigérateur près de la porte donnant dans le couloir, il y avait beaucoup d'excréments de rats sur le plancher. Dans la partie entreposage des denrées alimentaires (farine, conserves et pâtes), il y avait des sacs de farine rongés et des sacs de pâtes alimentaires également rongés. On pouvait voir des traces de pattes de rat dans la farine qui provenait des sacs rongés. Des excréments de rats étaient visibles sur le bord de la porte de sortie de secours arrière. <p>Action prise : Deux employés ont nettoyé l'endroit d'entreposage de la farine (plancher et palette).</p>
2 *	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliment dont l'innocuité n'est pas assurée. 3 sacs de farine tout usage de 20 kg ch (Total: 60 kg) qui étaient rongés. Un sac de 4.54 kg de pâtes alimentaires rongé. Un sac de 500 gr de pâtes alimentaires rongé. <p>Action prise : Les aliments ont été éliminés.</p>
3	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Collant ou plaquette à mouches installé au dessus des aires de préparation. <p>Action prise : Collant retiré à ma demande</p>
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Certaines tablettes dans le réfrigérateur sous l'îlot central de travail étaient sales. Forte accumulation de graisse sur le plancher sous les appareils à cuisson. Utilisation de 2 chaudières en plastique sales pour mettre la sauce tomate qui est en train de cuire. <p>Action prise : Les deux chaudières qui étaient vide ont été envoyées au lavage</p>
5	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La pelle à glace était laissé sur la dessus de la machine dont la surface était sale. <p>Action prise : Retrait de la pelle</p>

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 926365	
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\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
<p>Lors de la visite, la porte du commerce était débarrée et le restaurant était en opération. Il y a eu 3 clients qui se sont attablés dans la salle à manger pendant ma visite.</p> <p>Je me suis présenté à M. Tony Assal, le gérant.</p> <p>Lors de la visite, il y avait également sur place, deux employés dans la cuisine, un employé à la section pizza. Lors de mon inspection, le président de la compagnie 9189-4329 QUEBEC INC., Farid Uddin Munshi, est arrivé accompagné de son frère.</p> <p>À la fin de l'inspection, une autre employée est arrivée pour le service dans la salle à manger.</p> <p>La compagnie 9189-4329 QUÉBEC INC. était immatriculée et en vigueur au registraire des entreprises du Québec.</p> <p>Le permis du MAPAQ était valide et affiché derrière le comptoir de service.</p> <p>Lors de la rédaction du rapport d'inspection, le technicien exterminateur de la compagnie "MH" s'est présenté sur le lieu.</p> <p>Lors de la visite, des photos ont été prises</p> <p>_____</p> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>

Le rapport d'inspection a été remis à M. Tony Assal.

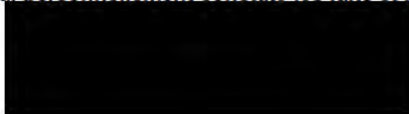
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Arnulfo De La Espriella

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

Courriel: arnulfo.delaespriella@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° 310-584 606 Référence n° 10548	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9189-4329 QUEBEC INC.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec, H3B 2S7			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 393-8623	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise			
Restauration			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	
Année Mois Jour Heure		Article	
2025-02-04 11:00		<input checked="" type="checkbox"/> 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 SICILIANA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec, H3B 2S7			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec des places assises			1135
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
		<input type="checkbox"/> Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
<p>Je me suis présenté au 1264 rue Stanley à Montréal, le 4 février 2025 à 11:00 au restaurant Siciliana pour effectuer une inspection avec mon collègue, Pierre Bilodeau.</p> <p>À mon arrivée, la porte du restaurant était débarrée et le restaurant était en opération. Pendant ma visite, il y a eu 3 clients qui étaient attablés dans la salle à manger. Je me suis présenté à M. Tony Assal, qui s'est identifié comme le gérant du restaurant. Lors de la visite, il y avait également sur place, deux employés dans la cuisine, un employé à la section pizza. Lors de mon inspection, le président de la compagnie 9189-4329 QUEBEC INC., Farid Uddin Munshi, est arrivé [REDACTED]</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
DE LA ESPRIELLA, ARNULFO		BILODEAU, PIERRE	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2025 02 12	[REDACTED]	2025-02-19
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° 310-584606 Référence n° 10548		
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>À la fin de l'inspection, une autre employée est arrivée pour le service dans la salle à manger. Lors de la rédaction du rapport d'inspection, le technicien exterminateur de la compagnie "MH" s'est présenté sur le lieu.</p> <p>Pendant la rédaction de mon rapport d'inspection, j'ai été témoin d'une transaction de vente par carte bancaire sur la caisse enregistreuse .</p> <p>Le permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec était valide du 2024-11-19 au 2025-11-18 et il était affiché derrière le comptoir de service (photo 1). J'ai inscrit les informations du permis alimentaire de restaurateur à la section "F" du présent rapport. Le permis a été émis pour l'exploitant 9189-4329 QUÉBEC INC. qui selon le Registraire des Entreprises du Québec était immatriculé et en vigueur</p> <p>Au rez-de-chaussée de l'établissement, on y retrouvait une salle à manger avec une petite aire de préparation pour les pizzas munies d'un four à bois, d'un comptoir-caisse et d'une cuisine à l'arrière. La cuisine était composée d'une aire de cuisson des aliments, d'une section lavage de la vaisselle, d'une chambre froide ainsi qu'une petite aire d'entreposage des aliments. Au sous-sol, on y retrouvait une section d'entreposage avec plusieurs congélateurs de type "tombeau"</p> <p>CUISINE, AIRE DE CUISSON (photo 2):</p> <p>En entrant dans l'aire de préparation de la cuisine, j'ai noté sous le réfrigérateur près de la porte donnant dans le couloir, il y avait plusieurs excréments de rat sur le plancher (photos 3-4). Dans l'aire d'entreposage des denrées sèches, il y avait des sacs de farine, des boîtes de conserve et des pâtes alimentaires (photo 5). Afin de mieux constater l'état des produits entreposés sur une palette en bois, cette dernière a été démontée par les employés à notre demande. J'ai vu qu'il y avait trois sacs de farine rongés. Un total de 60 kg de farine a été éliminé. Près de cette palette, une tablette en bois était installée au mur, servant d'entreposage pour des boîtes ayant à l'intérieur des sacs de pâtes alimentaires. En regardant dans les boîtes, j'ai constaté deux emballages de pâtes alimentaires rongés (photos 6-12). Un total de 5 kg de pâtes alimentaires a été jeté.</p> <p>Toujours dans l'aire d'entreposage, j'ai vu des traces de pattes de rat imprégnées dans les résidus de farine accumulés sur le plancher (photos 13-14). En me dirigeant dans le couloir menant à la porte de sortie arrière, j'ai remarqué des excréments de rat sur le rebord de la porte et sur le plancher (photo 15). Un nettoyage a été effectué dans l'aire d'entreposage.</p>			
<input type="checkbox"/> Suite sur autre page +			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) DE LA ESPRIELLA, ARNULFO		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU, PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 02 12	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-02-19
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° 310-584606 Référence n° 10548		
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input type="checkbox"/> Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis du M.A.P.A.Q Préparation générale sans buffet (restaurateur)		
N° permis :	1888139-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9189-4329 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-11-19		
Date d'expiration :	2025-11-18		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) DE LA ESPRIELLA, ARNULFO		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU, PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 02 12	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-02-19
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

10548

Raison sociale: Restaurant Siciliana. Établissement No 1135
Exploitant: 9189-4329 QUEBEC INC.
Adresse: 1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2025-02-04 - Art. 2.1.2.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]

Page 1 de 1

Montréal
Arrondissement Ville-Marie
Direction de l'aménagement urbain et des services aux entreprises
888, boulevard De Maisonneuve Est, 5e étage
Montréal (Québec) H2L 4S8
Téléphone : 514 872-6158 Télécopieur : 514 872-3567

Pierre Sainte-Marie
Directeur

Il est obligatoire d'afficher ce certificat. Tout changement d'exploitation, d'usage ou toute transformation du local entraîneront l'annulation du certificat d'occupation.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

PERMIS 1888139-0001-01

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 **2024-11-19 au 2025-11-18**

Lieu ou véhicule exploité
**RESTAURANT SICILIANA
1264, RUE STANLEY
MONTREAL, (Qc)
H3B 2S7**

Exploitant **9189-4329 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

Permis alimentaires
Avenue Sainte-Foy, 11e étage
Montréal (Québec) G1R 4X6

photo 1



photo 2

Raison sociale: Restaurant Siciliana. Établissement No 1135
Exploitant: 9189-4329 QUEBEC INC.
Adresse: 1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2025-02-04 - Art. 2.1.2.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 3



photo 4

Raison sociale: Restaurant Siciliana. Établissement No 1135
Exploitant: 9189-4329 QUEBEC INC.
Adresse: 1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2025-02-04 - Art. 2.1.2.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 5



photo 6

Raison sociale: Restaurant Siciliana. Établissement No 1135
Exploitant: 9189-4329 QUEBEC INC.
Adresse: 1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2025-02-04 - Art. 2.1.2.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 7

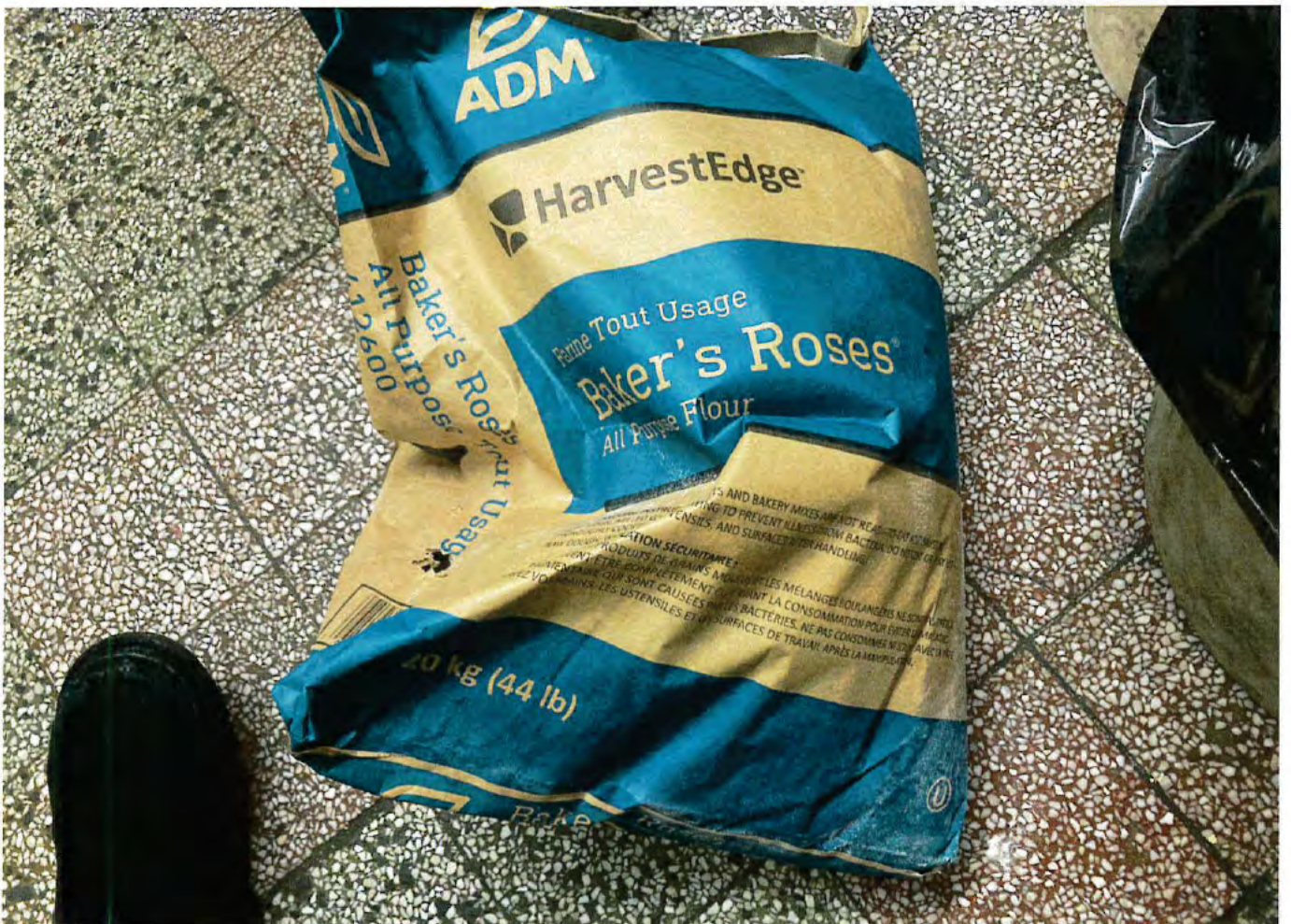


photo 8

Raison sociale: Restaurant Siciliana. Établissement No 1135
Exploitant: 9189-4329 QUEBEC INC.
Adresse: 1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2025-02-04 - Art. 2.1.2.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 9



photo 10

Raison sociale: Restaurant Siciliana. Établissement No 1135
Exploitant: 9189-4329 QUEBEC INC.
Adresse: 1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2025-02-04 - Art. 2.1.2.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 11



photo 12

Raison sociale: Restaurant Siciliana. Établissement No 1135
Exploitant: 9189-4329 QUEBEC INC.
Adresse: 1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2025-02-04 - Art. 2.1.2.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 13



photo 14

Raison sociale: Restaurant Siciliana. Établissement No 1135
Exploitant: 9189-4329 QUEBEC INC.
Adresse: 1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2025-02-04 - Art. 2.1.2.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 15

Établissement # 1135

RESTAURANT SICILIANA
1264 Rue Stanley
Montréal, Québec
H3B 2S7

Exploitant : 9189-4329 QUEBEC INC.
Dossier : 1888139-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'assainisseur disponible sur place (classi san) est un produit prêt à utilisation qui ne nécessite aucune dilution mais l'employé le mélange à l'eau. Dans l'aire de préparation de la cuisine, aucune bouteille d'assainisseur disponible pour assainir les surfaces de travail. Respectez les directives d'utilisation du fabricant. Un avis d'infraction a été remis à l'exploitant le 17 août 2023. Je vous rappelle qu'une amende minimum de 5000 \$ peut être remise lors d'un non respect de ce point
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plancher sous les appareils à cuisson et autour des appareils de préparation est sale. Les appareils de préparation et de cuisson, les réfrigérateurs, les contenants, les tablettes d'entreposage sont sales. Vous devez faire un nettoyage général des lieux et de ce qui s'y trouve <p>Action prise : Un réfrigérateur était trop sale et les aliments ont été déplacés pour procéder à nettoyage</p>
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'employé affecté à la préparation d'aliments portait des bijoux (bracelet et bagues)

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la chambre froide, il y avait des aliments entreposés directement sur le plancher.
2	Tous les établissements, qui préparent des aliments, doivent entretenir leur piège à graisses (ou trappe à graisses) correctement afin que toutes les eaux déversées dans l'égout soient traitées. Le piège doit être installé, utilisé et entretenu correctement. L'entretien régulier vise à ce que la qualité des eaux rejetées à l'égout, respecte la norme maximale de 150 mg de gras par litre, afin d'éviter les nuisances ou d'endommager ou nuire à l'écoulement des eaux dans le réseau d'égout.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La trappe à graisse au sous-sol est mal entretenue. Il est incrustée par une épaisse couche de matière grasse qui s'étend sur le plancher et qui coule dans le drain du plancher.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 912982

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi C-37.01, r2008-47, art. 4, par. b Piège à matières grasses	1,000\$ à 500,000\$
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 C-37.01, r2008-47, art. 4, par. b Piège à matières grasses

Le propriétaire ou l'exploitant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments doit s'assurer que toutes les eaux provenant du restaurant ou de l'entreprise susceptibles d'entrer en contact avec des matières grasses sont, avant d'être déversées dans un ouvrage d'assainissement, traitées par un piège à matières grasses bien entretenu, installé et utilisé.

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

Il y avait 1 serveur dans la salle à manger, un employé au comptoir de préparation et cuisson des pizzas et 3 employés dans la cuisine dont un faisait la cuisson d'un repas de pâtes et les deux autres étaient assis dans la cuisine.

Le permis du MAPAQ est valide et affiché au comptoir de la caisse enregistreuse près de la machine à glace.

La compagnie 9189-4329 QUEBEC INC. est immatriculé et en vigueur au registraire des entreprises du Québec.

Il y avait 5 clients attablés et qui consommaient des aliments lors de mon arrivée et 2 autres sont arrivés pendant la rédaction du rapport d'infraction. Des photos ont été prises.

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Tony Assal.

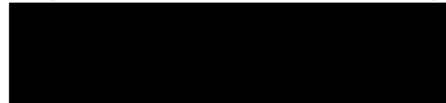
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Arnulfo De La Espriella

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

Courriel: arnulfo.delaespriella@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° 310-574460 Référence n° 9932	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9189-4329 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal 1264 Rue Stanley Montréal, Québec, H3B 2S7			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 393-8623	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2024-05-02 14:40		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article <input checked="" type="checkbox"/> 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 SICILIANA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 1264 Rue Stanley Montréal, Québec, H3B 2S7		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant avec des places assises		N° établissement 1135	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
		<input type="checkbox"/> Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Je me suis présenté au 1264 rue Stanley à Montréal, le 2 mai 2024 à 14:40 au restaurant Siciliana pour effectuer une inspection avec mon collègue, Pierre Bilodeau.			
Lors de la visite, la porte du restaurant était débarée et le restaurant était en opération. À mon arrivée, il y avait un serveur dans la salle à manger, un employé au comptoir de préparation et cuisson des pizzas et 3 employés dans la cuisine dont un faisait la cuisson d'un repas de pâtes et les deux autres étaient assis dans la cuisine. Dans la salle à manger, il y avait 5 clients attablés et qui consommaient des aliments et 2 autres sont arrivés pendant la rédaction du rapport d'infraction. Je me suis présenté à un employé M. Tony Assal, qui s'est identifié comme étant responsable du restaurant, c'est à ce dernier que le rapport d'inspection a été remis et expliqué.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) DE LA ESPRIELLA, ARNULFO		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU, PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-17	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-30
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-574460 Référence n° 9932	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Pendant la rédaction de mon rapport d'inspection, j'ai été témoin d'une transaction de vente sur la caisse enregistreuse par carte bancaire.</p> <p>Le permis ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec était valide du 2023-11-19 au 2024-11-18, j'ai inscrit les informations du permis alimentaire de restaurateur à la section "F" du présent rapport (photo 1). Le permis était délivré pour l'exploitant 9189-4329 QUÉBEC INC. qui selon le Registraire des Entreprises du Québec était immatriculé.</p> <p>Au rez-de-chaussée, on y retrouvait une salle à manger, d'une petite aire de préparation pour les pizzas munies d'un four à bois, d'un comptoir-caisse et d'une cuisine. La cuisine est composée d'une aire de cuisson des aliments, d'une section lavage de la vaisselle, d'une chambre froide ainsi qu'une petite aire d'entreposage des aliments. Au sous-sol, on y retrouvait une section d'entreposage avec plusieurs congélateurs de type "tombeau".</p> <p>CUISINE, AIRE DE CUISSON: Dans l'aire de préparation de la cuisine, la surface de la plaque à cuisson ainsi qu'une cuisinière au gaz étaient recouvertes de gras calciné et de matériel carbonisé (photo 2 et 3). Il en était de même pour la section de rangement située sous la plaque (photo 4). À côté de la cuisinière se trouvait un réchaud, dont les parois interne et externe étaient recouvertes de gras et des coulures de saleté brunâtre. Le dessous d'une table de travail était grasseux et la structure grise en métal était gommée d'une crasse brune et durcie (photo 5). Le plancher sous les équipements de cuisson était recouvert d'une couche de graisse noire et brune, ainsi que de débris alimentaires, de plastique et de papier. Les pattes de la cuisinière au gaz et du réchaud étaient maculées de gras noir et de coulures de graisse brune (photo 6,7,8 et 9). Les tables froides, situées au centre de la cuisine, étaient malpropres, les parois intérieures présentaient des taches de moisissure noire et d'une couche de crasse brunâtre. Les grillages de ventilation des mêmes tables froides étaient parsemés de poussière (photo 10,11,12 et 13). Le porte-couteau situé entre les deux tables de travail était grasseux et parsemé de débris alimentaires (photo 14). La tablette basse ainsi que le couvercle du contenant de chapelure étaient tapissés de résidus de poudre de farine, de poussière et de crasse noire par endroit. Également, il y avait des résidus d'une poudre blanche sur un bac qui contenait des laitues coupées, ce dernier était entreposé dans un réfrigérateur (photo 15,16 et 17). Près de la sortie de la cuisine, il y avait un gros réfrigérateur. En ouvrant la porte du haut de ce réfrigérateur, j'ai remarqué la présence d'un contenant de plastique vide servant à récupérer l'eau de condensation et dont les parois étaient sales. En ouvrant la porte du bas du réfrigérateur, j'ai constaté que le fond de l'appareil était taché d'éclaboussures de sauce et de moisissure noire. Il y avait une accumulation de gras brunâtre au cadrage de la porte du même réfrigérateur (photo 18 et 19). Le grillage du système de ventilation dans le mur, en haut de la cuisine, était maculé de poussière et de graisse noire (photo 20).</p> <p>CHAMBRE FROIDE: Des points noirs de moisissure et des coulures de graisse étaient visibles sur le mur de la chambre froide. Il y avait aussi, des résidus de sauce ainsi que de la moisissure sur les couvercles des chaudières de sauces qui étaient placées dans une étagère (photo 21).</p>			
<input type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) DE LA ESPRIELLA, ARNULFO		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU, PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-17	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-30
Signature [REDACTED]		Signaturé [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° 310-574460 Référence n° 9932		
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input type="checkbox"/> Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis du M.A.P.A.Q Préparation générale sans buffet (restaurateur)		
N° permis :	1888139-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9189-4329 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2023-11-19		
Date d'expiration :	2024-11-18		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) DE LA ESPRIELLA, ARNULFO		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU, PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-17	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-30
Signature [REDACTED]		Signatu [REDACTED]	

RESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]

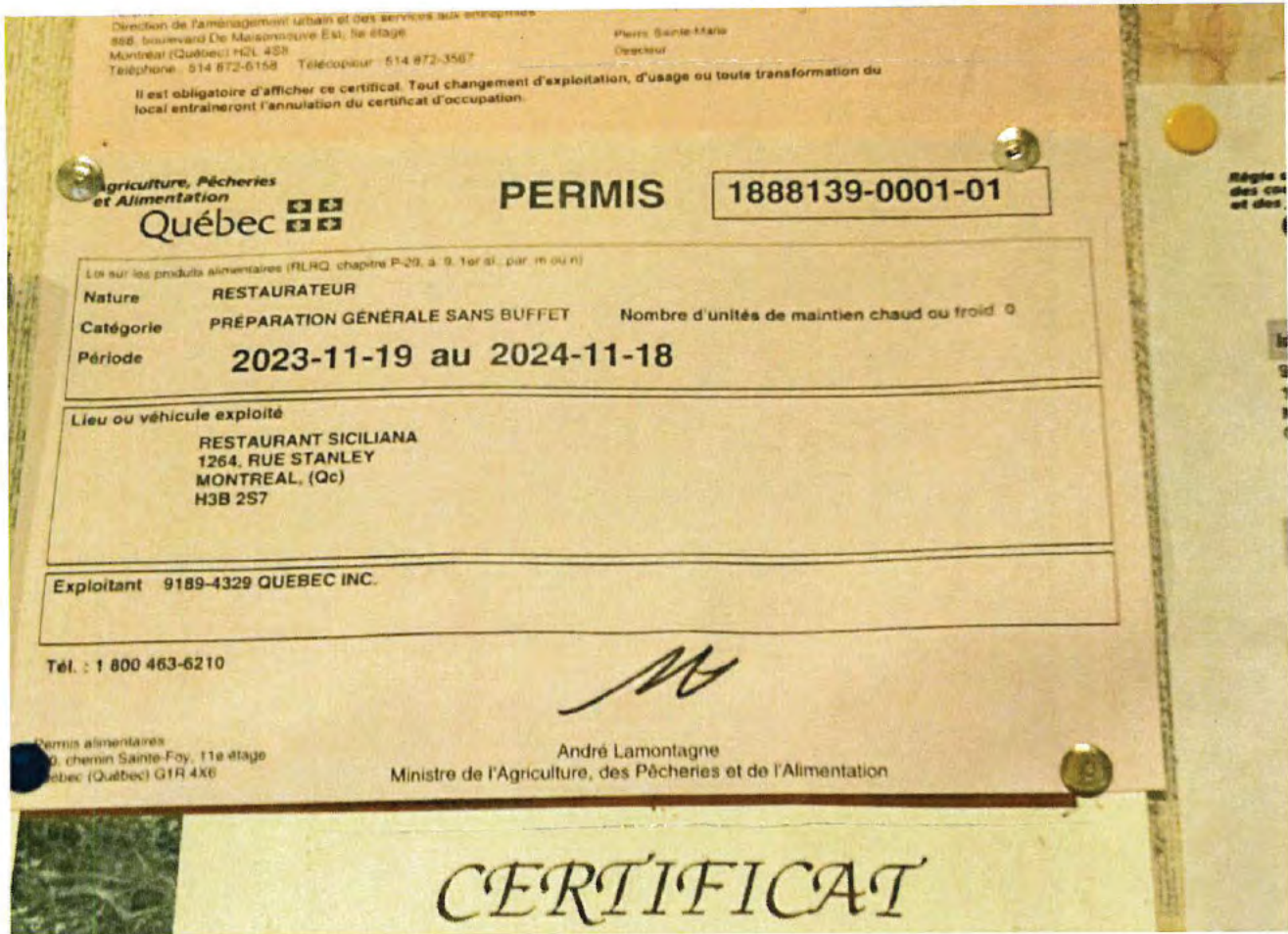


photo 1



photo 2

ESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 3



photo 4

ESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 5



photo 6

RESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 7



photo 8

ESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 9



photo 10

RESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 11



photo 12

RESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]

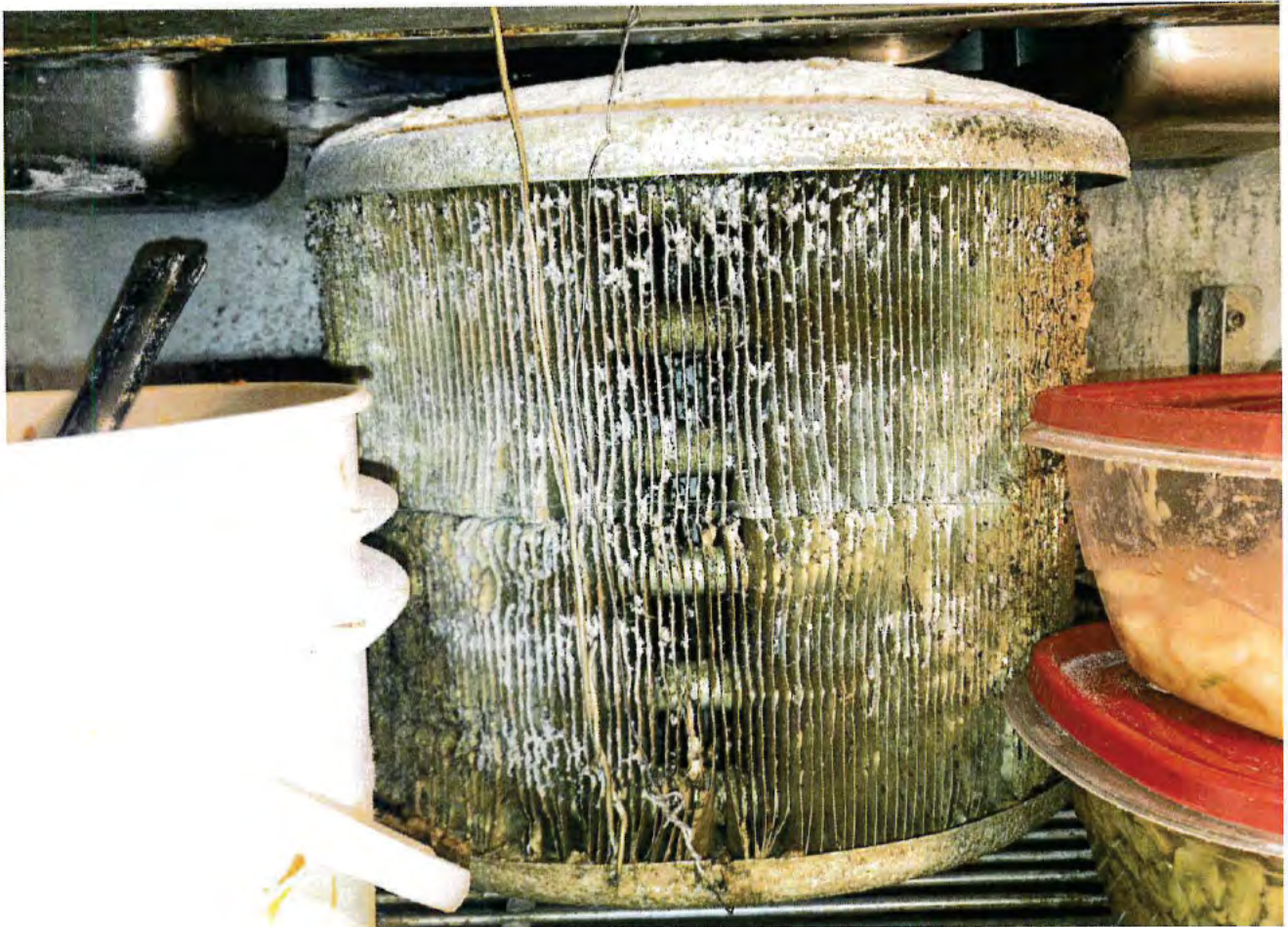


photo 13



photo 14

ESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 15



photo 16

ESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 17



photo 18

RESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 19



photo 20

ESTAURANT SICILIANA NO. Établissement 1135
9189-4329 QUEBEC INC.
1264 Rue Stanley, Montréal, Québec H3B 2S7
Photos prises le : 2024-05-02 - Art. 2.2.1.
A. DE LA ESPRIELLA: [REDACTED] P. BILODEAU: [REDACTED]



photo 21

Établissement # 1135

RESTAURANT SICILIANA
1264 Rue Stanley
Montréal, Québec
H3B 2S7

Exploitant : 9189-4329 QUEBEC INC.
Dossier : 1888139-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lors de la visite, j'ai constaté aucune étape d'assainissement sur le matériel/ vaisselle lavé à la main malgré la présence d'un assainisseur de grade alimentaire sur place. <p>Action prise : Il a été demandé d'utiliser l'assainisseur disponible sur place.</p>
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'excréments de souris à divers endroits : <ul style="list-style-type: none"> - sur le plancher - sur une surface de travail - sur une table de travail muni d'une table froide - sur un cabaret brun à proximité des épices - tablette basse à proximité de la chapelure - sur des sacs en papier brun - sur une palette en bois à proximité des sacs de farine - tablettes basses ■ Par questionnaire, le chef m'informe qu'il venait de placer les aliments dans la table froide. Lors de la visite, l'innocuité des aliments a été évaluée. <p>Action prise : Demande de nettoyage et d'assainissement des surfaces contaminées. Destruction volontaire des sacs en papier brun</p>
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments : les tablettes d'entreposage dans la chambre froide, l'extérieur des équipements de cuisson, les grilles de ventilation des réfrigérateur et le plancher.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet.

2	<p>Pour votre information: Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entrera en vigueur le 1er mars 2023, mais d'ici là, les établissements pourront engager la transition et se conformer. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549.</p>	<p>■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique</p>
---	--	--

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 892065

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\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

<p>Lors de la visite, la porte du commerce était débarrée et le restaurant était en opération.</p> <p>Je me suis présentée à M. Tony Assal, le gérant et c'est à ce dernier que le rapport d'inspection a été remis et expliqué.</p> <p>Lors de la visite, il y avait également sur place, deux employés dans la cuisine.</p> <p>Lors de la visite, des photos ont été prises. La compagnie 9189-4329 QUEBEC INC. est valide au Registraire des Entreprises du Québec.</p> <p>Pendant mon inspection, une employée (serveuse) est arrivée.</p> <p>Lors de la visite, j'ai été témoin d'une transaction de vente sur la caisse enregistreuse.</p> <p>Présence d'une compagnie d'extermination :MH Extermination services.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>

Le rapport d'inspection a été remis à M. Tony Assal.

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

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° 310 562 490 Référence n° 8983	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9189-4329 QUEBEC INC.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
1264 Rue Stanley Montréal, Québec, H3B 2S7			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 393-8623	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise			
Restauration			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article	
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
2023-01-09 10:51			
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 SICILIANA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
1264 Rue Stanley Montréal, Québec, H3B 2S7			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec des places assises			1135
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
		<input type="checkbox"/> Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Je me suis présentée au 1264 rue Stanley à Montréal, le 09 janvier 2023 à 10:51 pour effectuer une inspection.			
Lors de la visite, la porte du restaurant était débarrée et le restaurant était en opération. Je me suis présentée à M. Tony Assal le gérant et c'est à ce dernier que le rapport d'inspection a été remis et expliqué. Il y avait également sur place deux employés dans la cuisine. Pendant mon inspection, une employée (serveuse) est arrivée. Lors de la visite, j'ai été témoin d'une transaction de vente sur la caisse enregistreuse.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
TRAN, JESSICA			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2023-01-11		
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° 310 562 490 Référence n° 8983	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Le permis ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec était valide du 2022-11-19 au 2023-11-18, j'ai inscrit les informations du permis alimentaire de restaurateur à la section "F" du présent rapport (photo 1). Le permis était délivré pour l'exploitant 9189-4329 QUEBEC INC. qui selon le Registraire des Entreprises du Québec était en vigueur.</p> <p>Au rez-de-chaussée, on y retrouvait une salle à manger, d'une petite aire de préparation pour les pizzas munies d'un four à bois, d'un comptoir-caisse et une cuisine. La cuisine est composée d'une aire de cuisson des aliments, d'une section plonge, d'une chambre froide ainsi qu'une petite aire d'entreposage des aliments (photo 2 et 3). Au sous-sol, on y retrouvait une section d'entreposage avec plusieurs congélateurs de type "tombeau".</p> <p>Lors de la visite, la présence d'excréments de souris a été constaté à divers endroits dans le restaurant.</p>			
CUISINE			
<p>Tout d'abord, des excréments de souris ont été constatés à divers endroits dans la cuisine. En rentrant dans la cuisine, en dessous de la passe, j'ai constaté des excréments de souris sur une tablette ainsi qu'à l'intérieur d'une boîte en carton servant à l'entreposage des sacs en papier destiné pour des commandes à emporter/ livraison pour les consommateurs (photos 4 et 5). Ensuite, des excréments de souris ont été constatés sur deux surfaces de travail en bois. La première surface était munie d'un réfrigérateur tandis que la deuxième surface était munie d'une table froide. Sur la première surface de travail (devant la plaque à cuisson), j'ai constaté des excréments de souris à une des extrémités de la table (photo 6). Non loin, sur la même table, des excréments de souris ont été aperçus sur un cabaret brun à proximité des contenants d'épices (photo 7). Sur la deuxième table de travail, j'ai constaté à présence de deux excréments de souris à proximité des contenants métalliques de légumes coupés (photo 8). Devant cette table froide se trouvait une troisième table de travail. En dessous de cette table, il y avait une tablette base parsemée d'excréments de souris. Ces derniers étaient à proximité d'un bac gris composé de chapelure (photo 9).</p> <p>Par la suite, je me suis dirigée vers la section servant à l'entreposage des aliments. Des excréments de souris ont été constatés sur une palette de bois à proximité des sacs de farine (photos 10 et 11). Également, des excréments de souris ont été constatés à divers endroits sur le plancher dont notamment en dessous de la plonge, des palettes de bois et à proximité d'un sac d'oignon (photo 12).</p> <p>Pour finir, devant l'entrée de la cuisine, j'ai constaté sur une tablette base des excréments de souris poussiéreux (photos 13 et 14).</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-01-11	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		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° 310 562 490 Référence n° 8983
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input type="checkbox"/> Suite de E
Empty space for facts and gestures

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis du M.A.P.A.Q Préparation générale sans buffet		
N° permis :	1888139-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9189-4329 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2022-11-19		
Date d'expiration :	2023-11-18		

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 	Année Mois Jour 2023-01-11	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

RS : RESTAURANT SICILIANA
EXPL: 9189-4329 QUEBEC INC.
ADRESSE : 1264 Rue Stanley Montréal H3B 2S7
INSP : JESSICA TRAN

ÉTABL : 1135
ART : 2.1.2
PHOTO PRISE LE : 2023-01-09

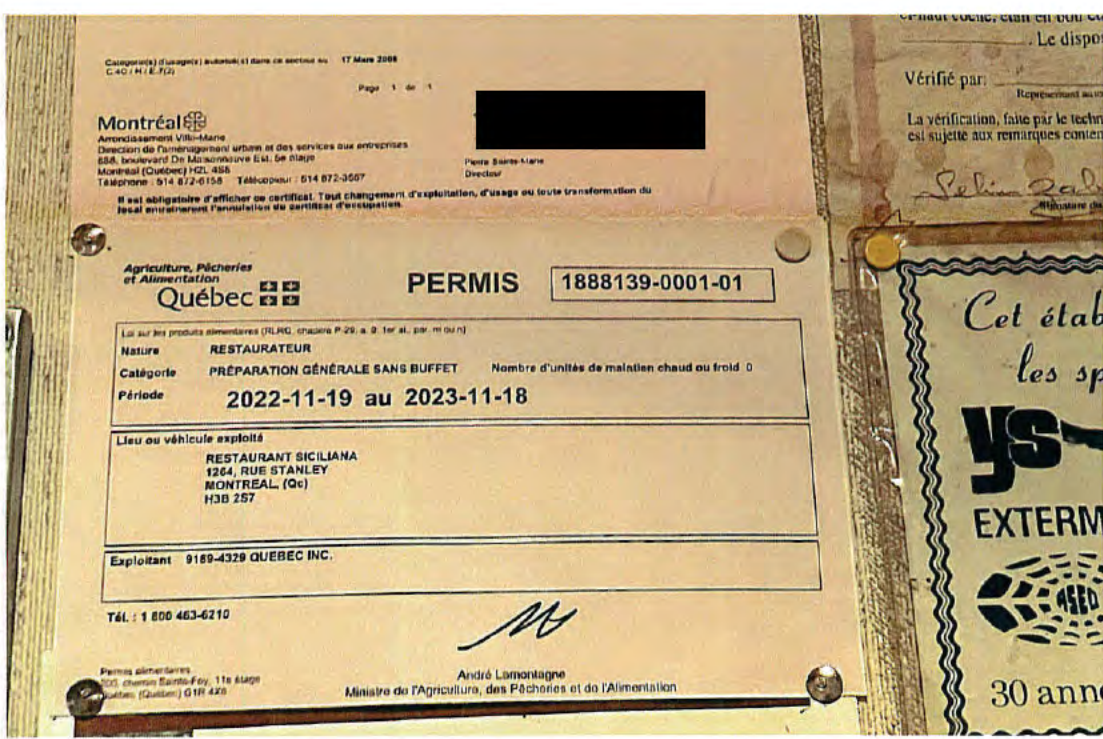


Photo 1



Photo 2

RS : RESTAURANT SICILIANA
EXPL: 9189-4329 QUEBEC INC.
ADRESSE : 1264 Rue Stanley Montréal H3B 2S7
INSP : JESSICA TRAN

ÉTABL : 1135
ART : 2.1.2
PHOTO PRISE LE : 2023-01-09



Photo 3



Photo 4

RS : RESTAURANT SICILIANA
EXPL: 9189-4329 QUEBEC INC.
ADRESSE : 1264 Rue Stanley Montréal H3B 2S7
INSP : JESSICA TRAN

ÉTABL : 1135
ART : 2.1.2
PHOTO PRISE LE : 2023-01-09



Photo 5

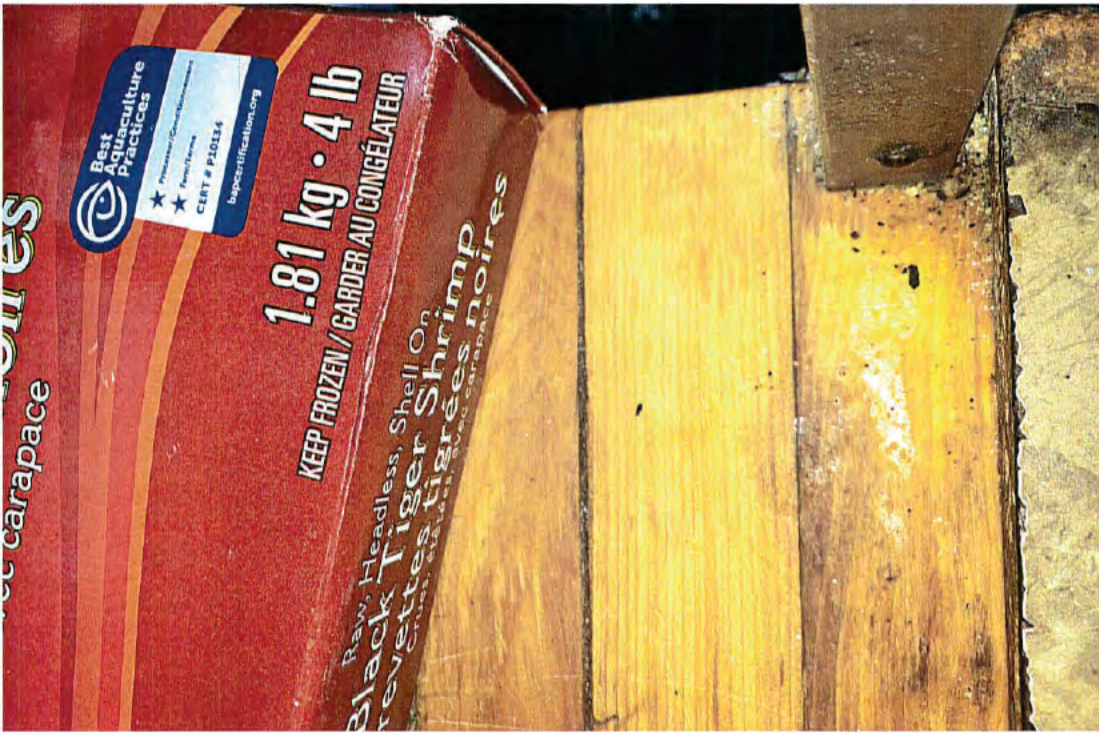


Photo 6

RS : RESTAURANT SICILIANA
EXPL: 9189-4329 QUEBEC INC.
ADRESSE : 1264 Rue Stanley Montréal H3B 2S7
INSP : JESSICA TRAN [REDACTED]

ÉTABL : 1135
ART : 2.1.2
PHOTO PRISE LE : 2023-01-09

Photo 7



Photo 8



RS : RESTAURANT SICILIANA
EXPL: 9189-4329 QUEBEC INC.
ADRESSE : 1264 Rue Stanley Montréal H3B 2S7
INSP : JESSICA TRAN

ÉTABL : 1135
ART : 2.1.2
PHOTO PRISE LE : 2023-01-09

Photo 9



Photo 10

RS : RESTAURANT SICILIANA
EXPL: 9189-4329 QUEBEC INC.
ADRESSE : 1264 Rue Stanley Montréal H3B 2S7
INSP : JESSICA TRAN

ÉTABL : 1135
ART : 2.1.2
PHOTO PRISE LE : 2023-01-09

Photo 11



Photo 12



RS : RESTAURANT SICILIANA
EXPL: 9189-4329 QUEBEC INC.
ADRESSE : 1264 Rue Stanley Montréal H3B 2S7
INSP : JESSICA TRAN

ÉTABL : 1135
ART : 2.1.2
PHOTO PRISE LE : 2023-01-09



Photo 13



Photo 14