



Québec, le 30 juin 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-06-15-017

Monsieur,

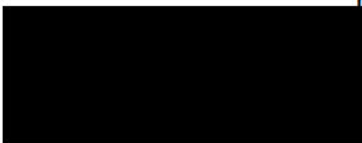
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 12 juin dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant les copies des rapports d'inspection et d'infraction générale visant l'entreprise 9383-6526 Québec Inc. (Restaurant Kim Fung) et Zahaan Aviation Corporation (la Belle Province Nouveau).

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. Ces articles ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

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

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

r, 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 # 120395

LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
LA BELLE PROVINCE
1663 Avenue Dollard
LaSalle, Québec
H8N 1T7

Exploitant : ZAHAAN AVIATION CORPORATION
Dossier : 2614437-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Accumulation de résidus d'aliments séchés sur le tranchoir. Présence de crasse sur les tablette grillagée. Les contenants de marinade sont crasseux. Des ustensiles pour garnitures sont encroûtés. Les tablettes pour les applications de livraison sont couvertes de crasse. De la graisse figée couvre la machine à vapeur. ■ Lieux malpropres. Importante accumulation de crasse sur les murs et les portes de l'ensemble de l'établissement. Accumulation de poussière sur la bouche de ventilation de l'aire de préparation et la grille de ventilation dans la chambre froide. Importante accumulation de picots de couleur brune partout sur les murs, les câdrages de portes et les supports de métal. De la graisse coule et dégoute de la hotte de ventilation au dessus des équipements de cuisson. Action prise : Nettoyage commencé

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 932056	
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

But de la visite : Traitement d'une plainte portant sur la propreté des lieux, du matériel et des équipements. La visite inclu le suivi de maîtrise suite à un constat d'infraction recommandé pour malpropreté.

Au cours de la visite, un appel téléphonique a eu lieu avec Mme Sohana Sara Siddiky, responsable de l'établissement. Elle a été mise au courant de la plainte, ainsi que de la poursuite qui serait recommandée suite à la visite.

À la demande de la responsable, le rapport d'inspection a été transmis par courriel à l'adresse 

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 Sohana Sara Siddiky.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Émilie Gravel Lalumière

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: emilie.gravellalumiere@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° 310-588541 Référence n° 10671	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
ZAHAAN AVIATION CORPORATION		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
1663 Avenue Dollard, Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 400-5091	
		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurateur	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
2025-06-03 14:15			
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 LA BELLE PROVINCE NOUVEAU			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
1663 Avenue Dollard, Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Casse-croûte		120395	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
☐ Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Lorsque je me suis présentée à l'établissement pour le traitement d'une plainte du public portant principalement sur la malpropreté des lieux, le commerce était ouvert et en opération. La porte avant était débarrée, un employé se trouvait derrière le comptoir et les équipements de la cuisine étaient allumés. De la vapeur s'échappait de la machine à vapeur utilisée pour réchauffer les saucisses et les pains à hot-dog. Aucun représentant de la compagnie selon le Registraire des entreprises du Québec et le registre des sociétés de régime fédéral de corporation Canada n'était sur place lors de la visite. Lors de la visite, j'ai parlé avec madame Sohana Sara Siddiky au téléphone. À sa demande, le rapport d'inspection lui a été transmis par courriel. Un permis valide émis par le MAPAQ au nom de la compagnie à l'adresse du commerce était disponible sur place (photo #1).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou		☐ Agent de la paix ou	
☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
GRAVEL LALUMIERE, EMILIE			
Matricule		Matricule	
[REDACTED]		[REDACTED]	
Année Mois Jour		Année Mois Jour	
2025-06-11			
Signature		Signature	
[REDACTED]		[REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-588541 Référence n° 10671	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
AIRE DE PRÉPARATION ET D'ENTREPOSAGE			
Un fouet métallique était suspendu à son crochet de rangement. Le crochet était couvert de saletés en picots bruns (photo #2).			
Le crochet sur lequel était accroché le rouleau de papier à mains était, lui aussi, couvert de saleté en picots de couleur brune que j'ai facilement essuyée à l'aide d'une lingette humide (photo #3).			
AIRE DE PRÉPARATION ET DE SERVICE			
Les pinces utilisées pour manipuler les garnitures étaient encroûtées de moutarde séchée de couleur brune (photo #4).			
Les pots de verre et leurs couvercles, qui étaient remplis de marinades en provenance de plus gros contenants, étaient sales, crasseux, collants au toucher (photo #5).			
Une couche de crasse recouvrait la surface de la porte de la machine à cuisson vapeur. À l'aide de mon ongle, j'ai facilement tracé une ligne dans la casse figée (photo #6).			
Les écrans des tablettes utilisées pour la réception des commandes via les applications en ligne étaient couverts de graisse et de saleté (photo #7).			
Une tablette grillagée utilisée pour entreposer les sacs de pains était couverte d'une couche de crasse grise que j'ai facilement soulevée avec mon ongle (photo #8).			
ENVIRONNEMENT			
La porte arrière du local, ainsi que sa poignée, étaient toutes deux couvertes d'une couche de crasse noire et grise (photo #9).			
La porte de la chambre froide était couverte d'une couche de crasse noire que j'ai facilement nettoyée à l'aide d'une lingette humide (photo #10).			
La porte de la petite salle d'entreposage était, elle aussi, couverte d'une couche de crasse noire que j'ai facilement nettoyée à l'aide d'une lingette humide (photo #11).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-06-11	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° 310-588541 Référence n° 10671	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le mur derrière le congélateur horizontal était tapissé d'une couche de crasse jaune (photo #12). Les murs et le cadrage de la porte de la petite salle d'entreposage étaient tous deux couverts de saleté en picots bruns (photos #13 et #14). De la poussière s'accumulait en amas sur les murs de la chambre froide (photo #15). La grille du ventilateur dans la chambre froide était incrustée de poussière de couleur grise (photo #16). De la crasse grise s'accumulait sur les portes du réfrigérateur (photo #17). De la poussière entourait et recouvrait la bouche d'aération qui se trouvait au dessus de l'aire de préparation (photo #18). De la graisse de couleur jaune et brune coulait le long de la hotte de ventilation et formait des gouttelettes sur le rebord de celle-ci juste au dessus des équipements de cuisson et de la zone de préparation des aliments (photo #19). Le mur près de la table froide était couvert d'une couche de crasse grise (photo #20).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur MAPAQ		
N° permis :	2614437-0001-01		
Émis à (exploitant) :	ZAHAAN AVIATION CORPORATION		
Date de délivrance :	2024-07-16		
Date d'expiration :	2025-07-15		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-06-11	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-03

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED]

INSPECTION REPORT

TARGET PEST	INFESTATION LEVEL	PRODUCT USED	QUANTITY	CODE
-------------	-------------------	--------------	----------	------

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

PERMIS 2614437-0001-01

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 **6**

Période **2024-07-16 au 2025-07-15**

Lieu où véhicule exploité
**LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
1663, AVENUE DOLLARD
MONTREAL, (Qc)
H8N 1T7**

Exploitant **ZAHAAN AVIATION CORPORATION**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Photo #1

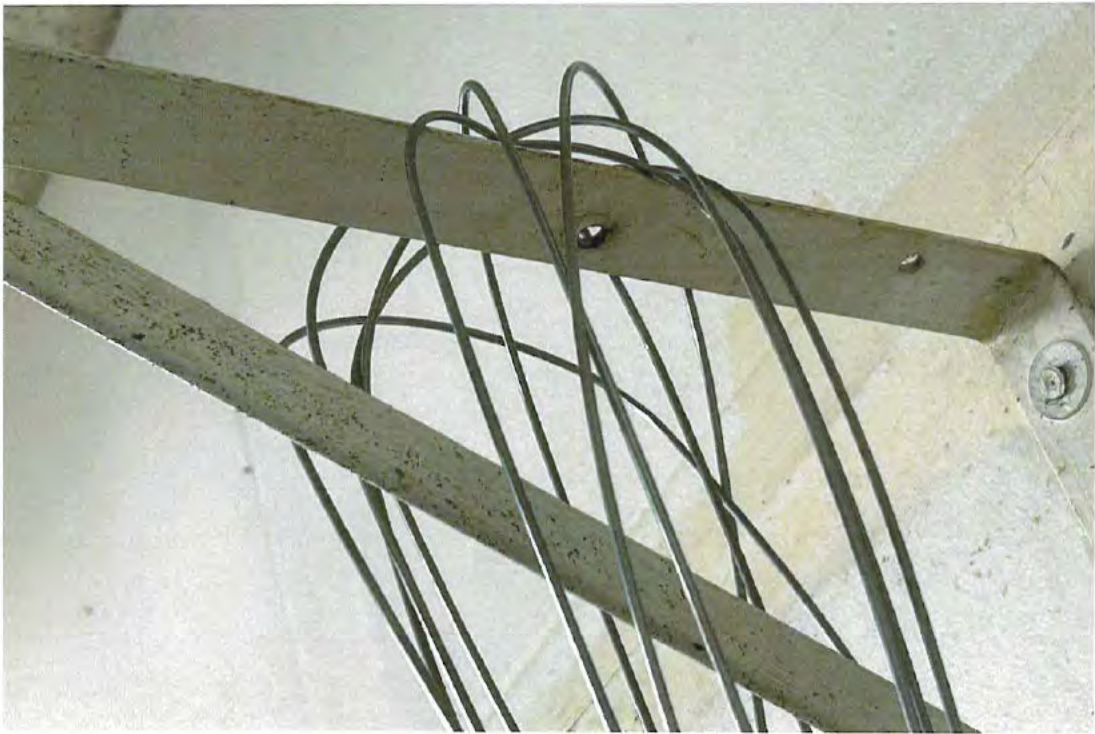


Photo #2

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-03

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #3



Photo #4

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-03

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #5



Photo #6

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-03

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

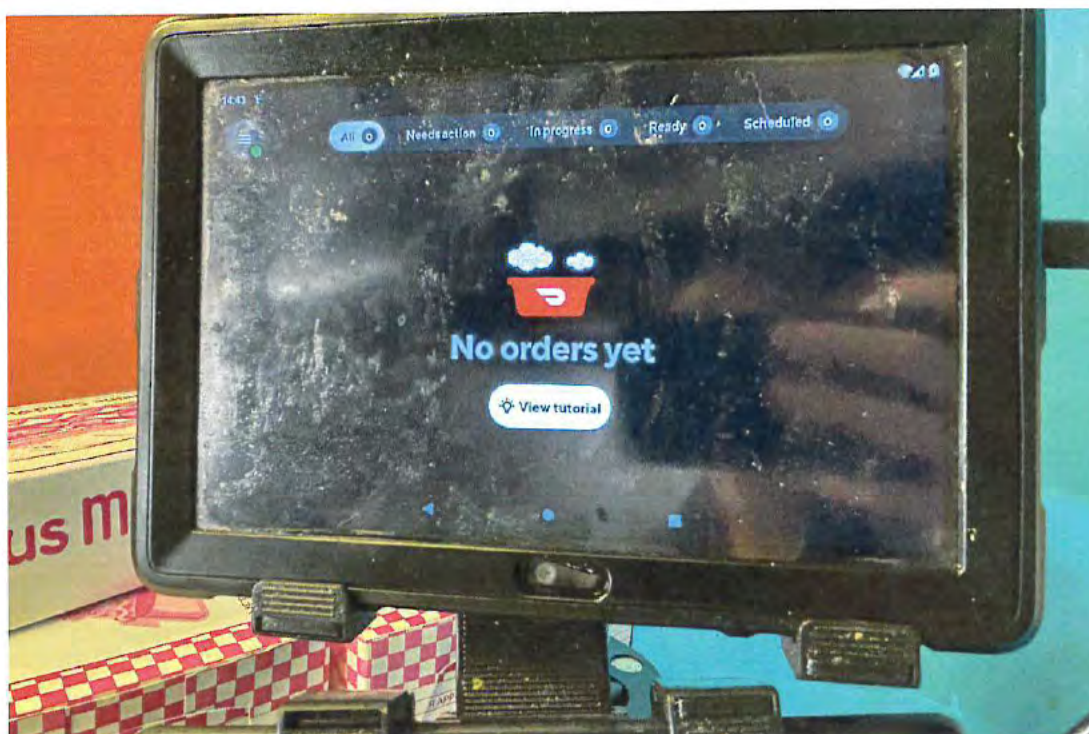


Photo #7



Photo #8

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-03

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

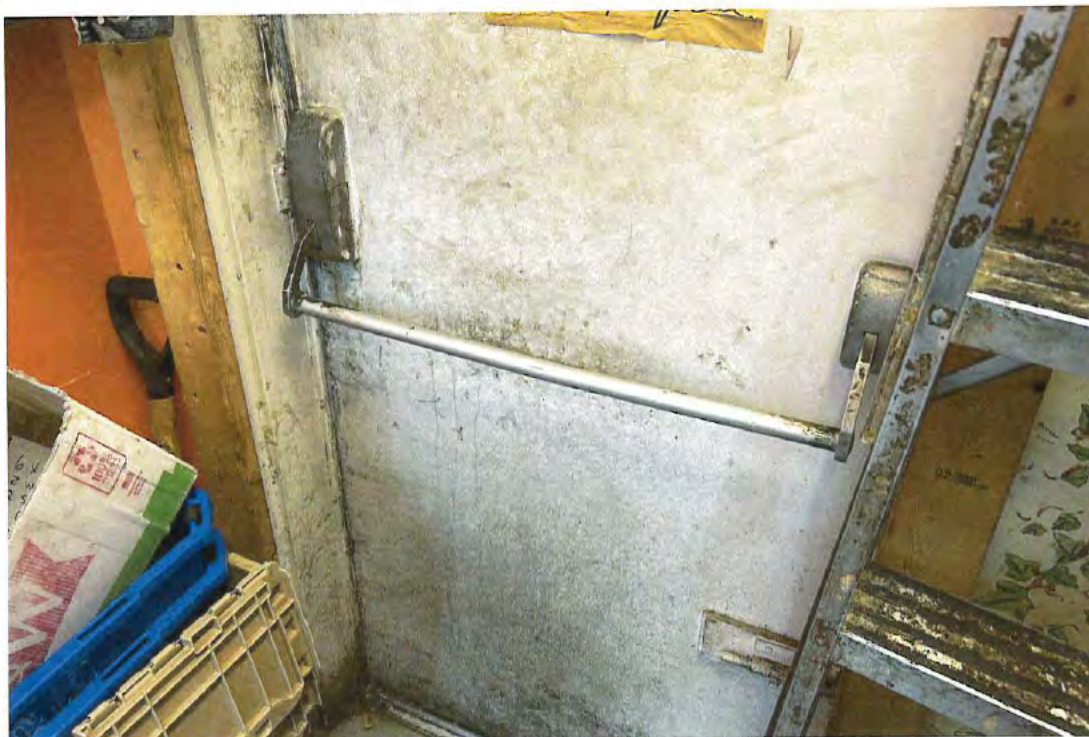


Photo #9

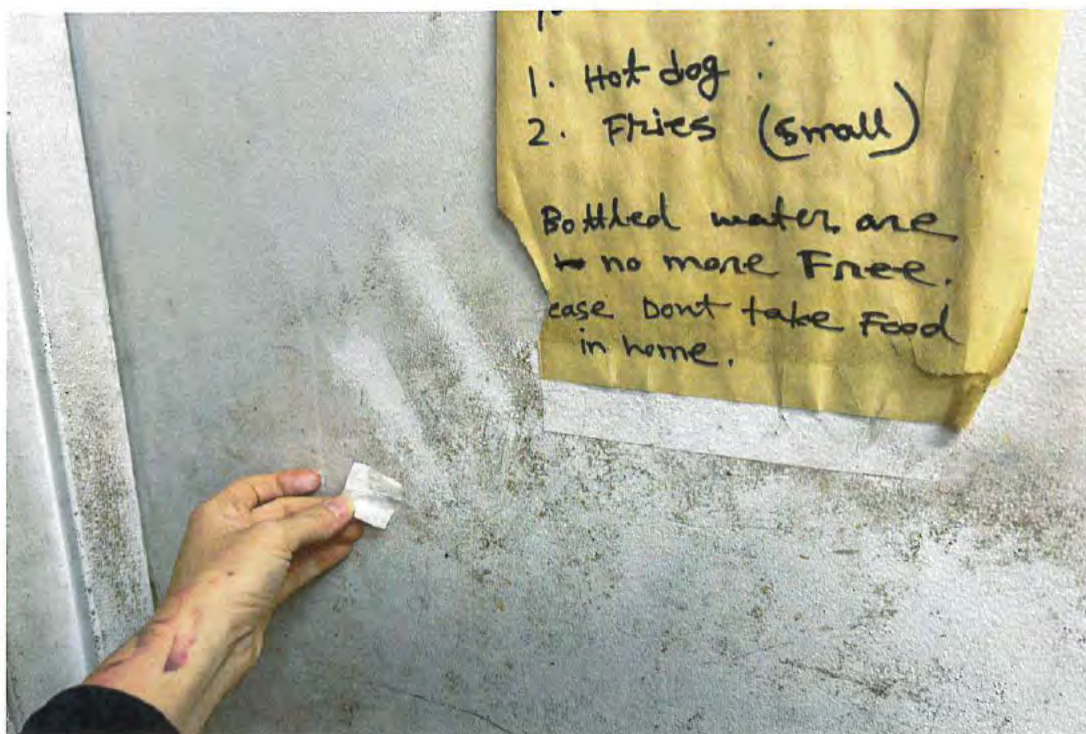


Photo #10

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-03

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #11



Photo #12

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-03

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #13



Photo #14

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-03

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #15



Photo #16

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-03

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #17



Photo #18

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAH AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-03

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

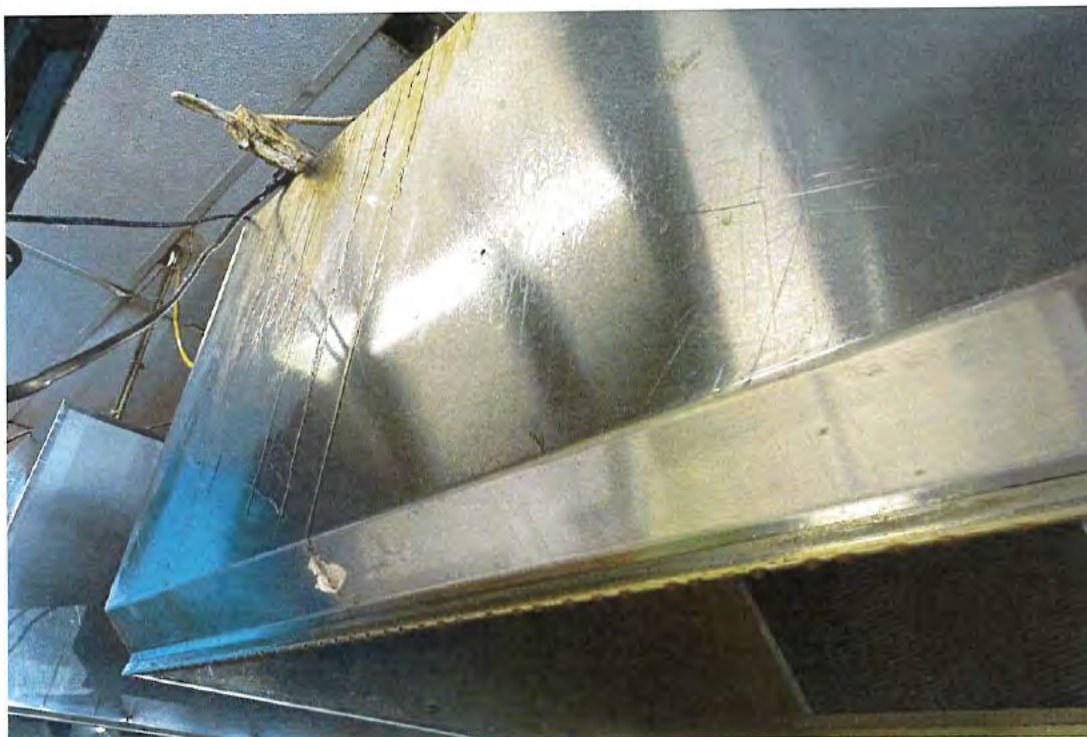


Photo #19



Photo #20

Établissement # 120395

LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
LA BELLE PROVINCE
1663 Avenue Dollard
LaSalle, Québec
H8N 1T7

Exploitant : ZAHAAN AVIATION CORPORATION
Dossier : 2614437-0001

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 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -Panier de plastique pour entreposer les pains dans la machine vapeur -Extérieur des réfrigérateurs -Ustensiles -Porte papier mains -Contenants de plastique considérés propres et prêts à l'emploi -Chaudières de plastique contenant des aliments -Extérieur des congélateurs -Tablettes d'entreposage -Four -Comptoirs et surfaces de travail ■ Lieux malpropres: -L'ensemble des portes (intérieures et extérieures) -Moisissure et poussière sur les murs de la chambre froide -Moisissure et poussière sur la grille de ventilation de la chambre froide -Hotte de ventilation -Murs -Plancher -Plafond et ventilation Action prise : Nettoyage commencé
2	Les matériaux de bouchage des bouteilles, papiers, pellicules, tissus, enduits, matières plastiques, et autre matières servant à envelopper, couvrir ou protéger le produit, des sacs ou emballages de papier, de tissu, de matière plastique ou transparente doivent être neufs et bactériologiquement propres.	■ Le matériel d'emballage à usage unique n'est pas propre. Des boîtes à pizza sont souillées.
3	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Plusieurs contenants d'aliments sont brisés, craqués ou fondus.
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien. Des surfaces ne sont pas finies ou peintes. De la peinture s'écaille et s'arrache du mur par endroit.

5	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Présence de trous et d'ouvertures dans les murs.
---	---	--

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Tout récipient, emballage, appareil, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter ou servir le produit, doit être bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. Réutilisation de boîtes de carton pour entreposer des équipements et du matériel.
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Porte arrière de l'aire de préparation ouverte et non munie d'un moustiquaire.
3	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.
4	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Des contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher ou à moins de 10 cm du sol.
5	Les éviers de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Fuites d'eau au niveau de la plomberie de l'évier. L'eau coule sans cesse.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 930961	
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
La visite fait suite à une plainte du public portant sur la propreté des lieux, la salubrité des aliments et les températures de conservation des aliments. Des photos ont été prises.
Aagissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .

Le rapport d'inspection a été remis à Quazi Mohamed.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@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° 310-586673 Référence n° 10064	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A		DÉFENDEUR	
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
ZAHAAN AVIATION CORPORATION		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
1663 Avenue Dollard, Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 400-5091	
		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
		Restaurateur	
B		INFRACTION	
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article	
2025-05-13 12:50		☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
Description de l'infraction			
En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C		LIEU DE L'INFRACTION	
Endroit			
LA BELLE PROVINCE NOUVEAU			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
1663 Avenue Dollard, Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Casse-croûte		120395	
D CHOSSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☐ Autre	
		☒ Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Lorsque je me suis présentée à l'établissement, le commerce était ouvert et en opération. La porte avant était débarrée, un employé se trouvait derrière le comptoir et les équipements de la cuisine étaient allumés. De la vapeur s'échappait de la machine à vapeur utilisée pour réchauffer les saucisses et les pains à hot-dog.			
Aucun représentant de la compagnie selon le Registraire des entreprises du Québec et le registre des sociétés de régime fédéral de corporation Canada n'était sur place lors de la visite. C'est à l'employé présent, monsieur Quazi Mohamed, que le rapport d'inspection a été remis et expliqué.			
Un permis valide émis par le MAPAQ au nom de la compagnie à l'adresse du commerce était disponible sur place (photo #1).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou		☐ Agent de la paix ou	
☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
GRAVEL LALUMIERE, EMILIE			
Matricule		Matricule	
[REDACTED]		[REDACTED]	
Année Mois Jour		Année Mois Jour	
2025-06-02			
Signature		Signature	
[REDACTED]		[REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-586673 Référence n° 10664	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
AIRE DE CUISSON ET DE SERVICE Les surfaces intérieures et extérieures du panier dans lequel les pains à hot-dog étaient déposés afin de les réchauffer à la vapeur étaient complètement recouvertes d'une couche de matière brune (photo #2). La surface de la planche à découper qui se trouvait devant la machine vapeur et sur laquelle les hot-dogs étaient déposés afin de les garnir était grasseuse au toucher (photo #3). De la graisse de couleur brune et des résidus d'aliments s'accumulaient sur le pourtour des contenants d'aliments rangés dans la table froide (photo #4). La porte et le dessus du four à pizza étaient recouverts d'une couche de matière calcinée. Une croûte texturée au toucher s'accrochait sous la poignée de four (photo #5). La spatule métallique géante utilisée pour manipuler les pizzas dans le four était couverte d'une couche grasseuse sur laquelle se collait de la poussière (photo #6). L'intérieur et l'extérieur de la hotte de ventilation étaient enduits de graisse qui coulait le long des parois et formait des gouttelettes sur le rebord de celle-ci (photo #7). Une tablette grillagée utilisée pour entreposer les sacs de pains était couverte d'une couche de crasse grise que j'ai facilement soulevée avec mon ongle (photo #8). La surface du couvercle du congélateur était couverte d'une épaisse couche de crasse grise que j'ai facilement, elle aussi, soulevée avec mon ongle (photo #9). La tablette, sur laquelle des boîtes à pizza assemblées étaient entreposées, était couverte de résidus gras­seux de couleur grise (photo #10). AIRE DE PRÉPARATION ET D'ENTREPOSAGE Un fouet métallique suspendu à son crochet de rangement présentait une accumulation de matière brune séchée (photo #11). Le crochet sur lequel il était accroché était couvert de saletés en picots bruns (photo #12). Le crochet sur lequel était accroché le rouleau de papier à mains était, lui aussi, couvert de saletés en picots de couleur brune (photo #13). Des contenants en plastique rangés considérés prêts à l'emploi étaient gras­seux au toucher (photo #14). ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-06-02	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° 310-586673	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste		Référence n° 10004	
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Une chaudière qui contenait un aliment sec ressemblant à du sel était couverte de graisse sur laquelle s'accrochaient des résidus d'aliments séchés (photo #15). Des couteaux rangés considérés prêts à l'emploi étaient couverts de résidus d'aliments séchés (photo #16). La porte de la petite salle d'entreposage était couverte d'une couche de crasse noire que j'ai facilement nettoyée à l'aide d'un tampon d'alcool (photo #17). La porte de la chambre froide était couverte, elle aussi, d'une couche de crasse noire que j'ai facilement nettoyée à l'aide d'un tampon d'alcool (photo #18). Finalement, la porte arrière du local, ainsi que sa poignée, étaient toutes deux couvertes d'une couche de crasse noire et grise (photo #19). La bouche d'aération au dessus de l'aire de préparation était couvert de poussière de couleur noire (photo #20).			
F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur MAPAQ		
N° permis :	2614437-0001-01		
Émis à (exploitant) :	ZAHAAN AVIATION CORPORATION		
Date de délivrance :	2024-07-16		
Date d'expiration :	2025-07-15		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-00-02	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

10004

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-05-13

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED]

INSPECTION REPORT

TARGET PEST	INFESTATION LEVEL	PRODUCT USED	QUANTITY	CODE

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

PERMIS

2614437-0001-01

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 **6**

Période **2024-07-16 au 2025-07-15**

Lieu ou véhicule exploité

**LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
1663, AVENUE DOLLARD
MONTREAL, (Qc)
H8N 1T7**

Exploitant **ZAHAAN AVIATION CORPORATION**

Tél. : 1 800 463-6210

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

AM

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



Photo #1



Photo #2

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-05-13

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #3



Photo #4

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-05-13

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED]



Photo #5



Photo #6

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-05-13

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

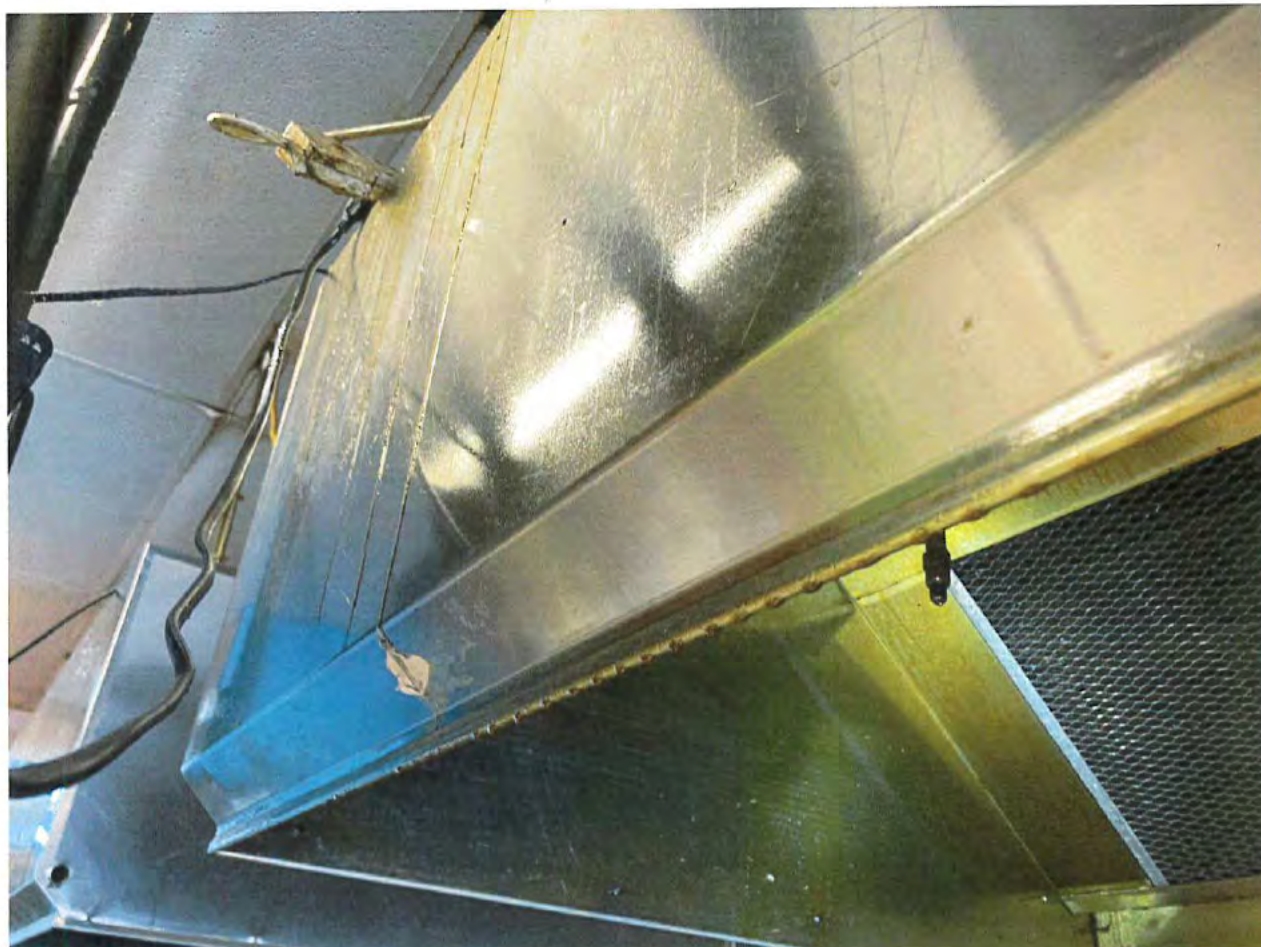


Photo #7



Photo #8

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-05-13

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #9



Photo #10

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-05-13

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED]

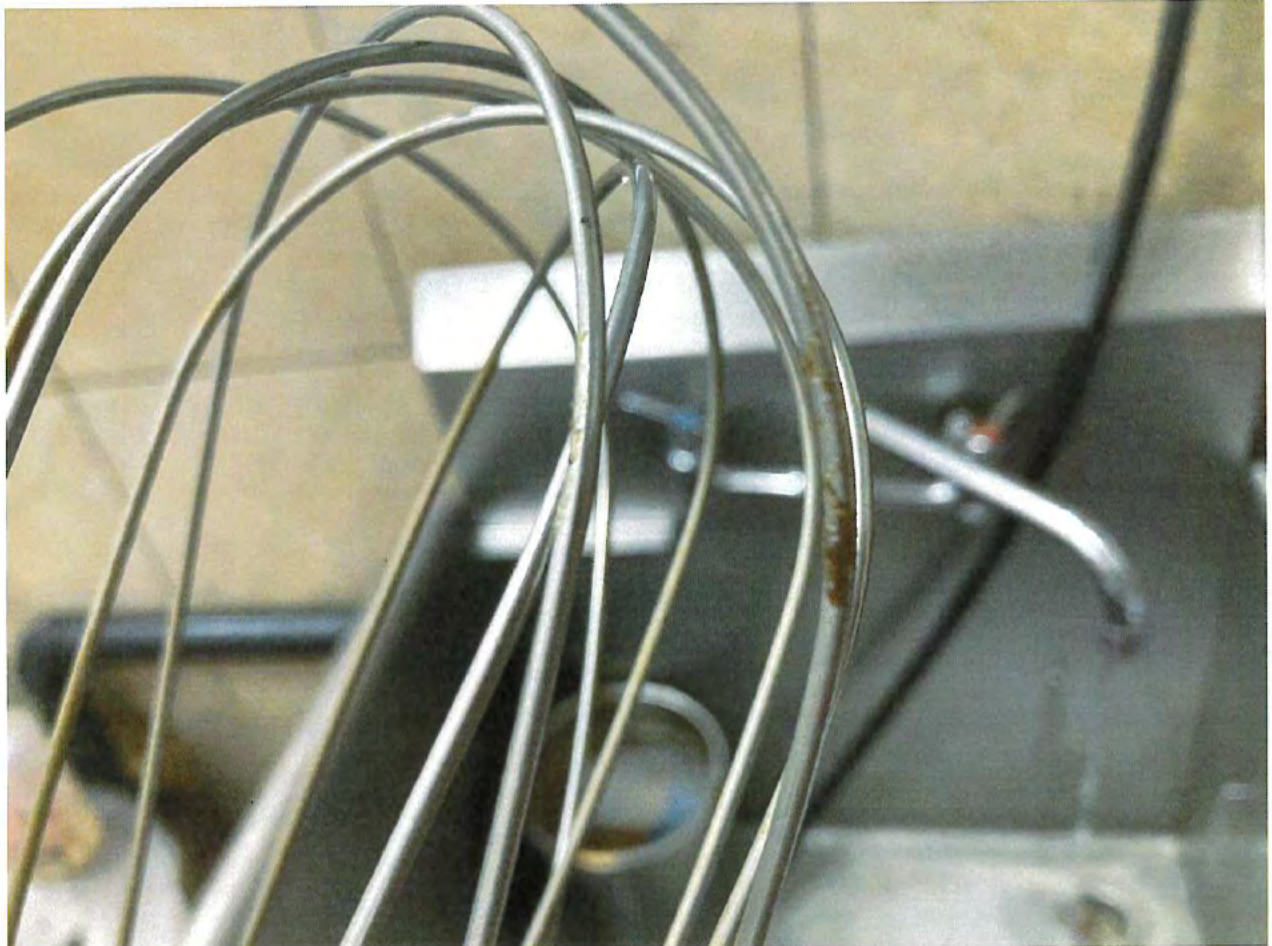


Photo #11



Photo #12

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-05-13

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #13



Photo #14

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-05-13

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #15



Photo #16

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-05-13

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #17

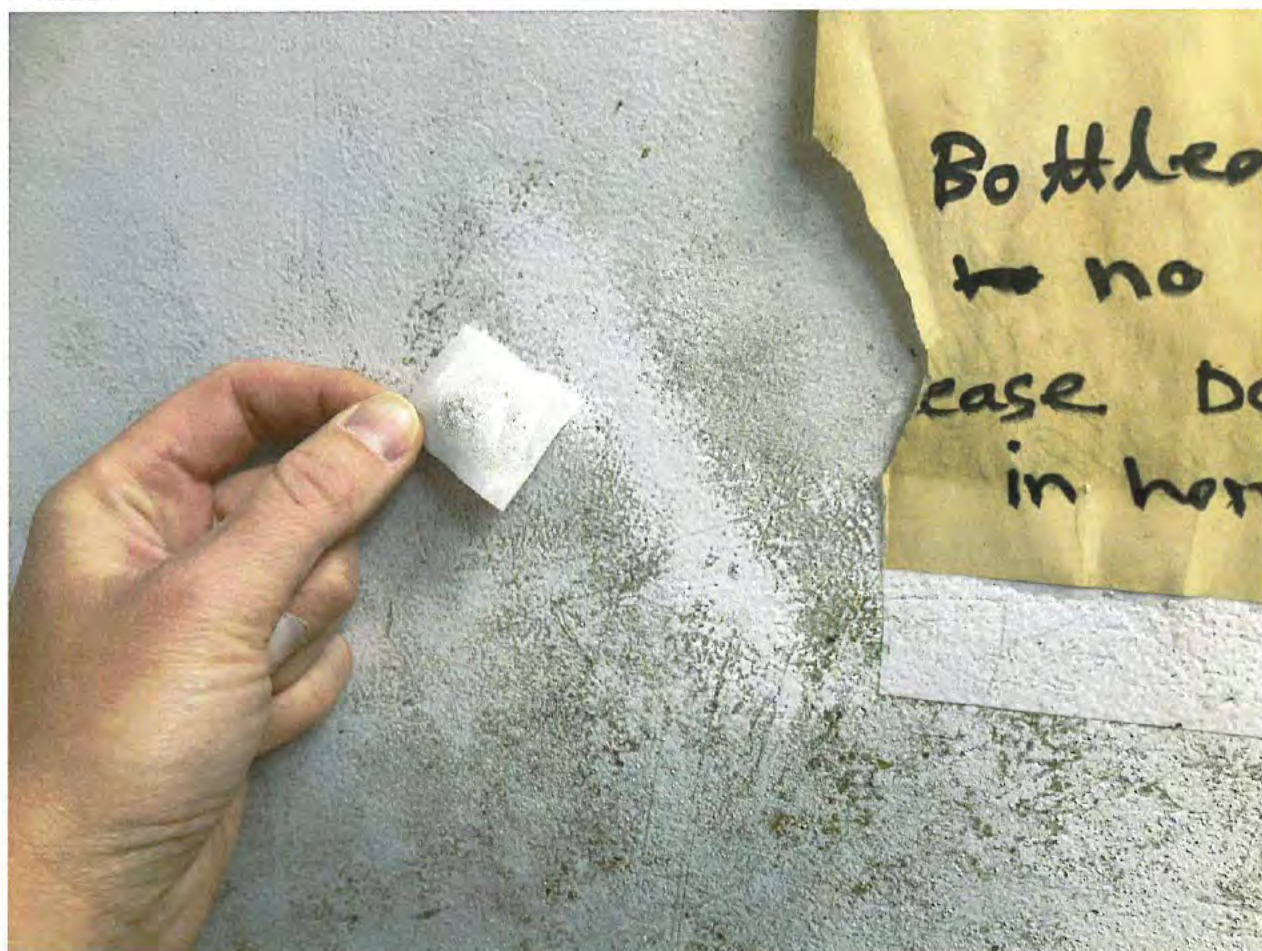


Photo #18

RS : LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
EXPL: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
ADRESSE : 1663 Avenue Dollard
Montréal (LaSalle), Québec, H8N 1T7
PHOTOS PRISES LE : 2025-05-13

ÉTABL : 120395
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #19



Photo #20

Établissement # 120395

LA BELLE PROVINCE
LA BELLE PROVINCE
1663 Avenue Dollard
LaSalle, Québec
H8N 1T7

Exploitant : ZAHAAN AVIATION CORPORATION
Dossier : 2614437-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

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

1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Chaudières de sauce poutine avec des couvercles fermés qui étaient en entreposage dans le petit réfrigérateur de type domestique dont la température ambiante était de 8.7.C et dans la chambre froide à 11.2.C ambiant. Les chaudières s'y trouvaient depuis la veille vers 22 heures selon l'employé. ■ Dans le réfrigérateur une des chaudières de sauce avait une température interne de 17.1.C et la sauce dans une autre chaudière avait une température interne de 19.C (environ 18 litres de sauce dans chaque chaudière) et dans la chambre froide une chaudière sauce poutine avait une température interne de 17.0C (environ 18 litres) ■ Dans la chambre froide à 11.2.C ambiant il y avait aussi un emballage de porc cru qui avait une température interne de 11.7.C (1.2 kg), un sac de fromage en grain de 2 kg (emballé le 10 octobre 2023) qui avait une température interne de 8.4.C, de la sauce tzatziki qui avait une température interne de 9.7.C (environ 2.5 kg) ■ Sur la plaque de cuisson dans la cuisine avant (aire de service), il y avait dans un contenant troué placé dans un autre contenant du bacon et saucisse dont plusieurs tranches de bacon était cuit mou et la température interne était de 42.5.C (environ 800 grammes) et deux saucisses à déjeuner cuites qui avait une température interne de 31.6.C. La température ambiante à cet endroit était de 35.C ■ Dans la cuisine avant (aire de service) il y avait environ 3 kg de pomme de terre frites blanchies conservées inutilement en tout temps au côté de la friteuse à la température ambiante de 21.C ■ 3 grosses chaudières de pommes de terre crues tranchées en frites étaient conservées sans manipulation à la température ambiante de la cuisine arrière à 19.4.C (en attente d'être éventuellement blanchies selon l'employé) environ 16 litres par chaudière. Les pommes de terre crues tranchées en frites dans une chaudière avaient une température interne de 20.0.C Action prise : Destruction volontaire de la sauce à poutine et des deux saucisses à déjeuner par l'employé. Demande de placer les aliments altérables à la chaleur se trouvant dans la chambre froide dans d'autres réfrigérateurs fonctionnels. Après avoir jeté les deux chaudières de sauce à poutine qui se trouvaient dans le petit réfrigérateur, la température ambiante du réfrigérateur a diminué à 5.9.C L'employé a placé le bacon cuit mou au réfrigérateur. La responsable SARA SOHANA SIDDIKY a mentionné au téléphone qu'elle allait contacter le technicien pour la température de la chambre froide.
2 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Morceaux de viande fumée à 42.5.C conservé inutilement à la température ambiante de l'aire de préparation avant à 23.4.C. Action prise : Aliments placés dans le réchaud vapeur

3 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ L'employé responsable explique que la Sauce à poutine a été cuite la veille et a terminé sa cuisson à 13:00 et a été refroidie à la température ambiante de la cuisine jusqu'à environ 22 heure et par la suite mise en grandes chaudières de 18-20 litres avec des couvercles fermés et placées dans le petits réfrigérateurs de type domestique dont la température ambiante au moment de l'inspection était de 8.7.C et dans la chambre froide dont la température ambiante lors de l'inspection était 11.2.C ■ Dans le réfrigérateur une chaudière de sauce à poutine avait une température de 17.1.C et une autre de 19.C (environ 18 litres chaque) Dans la chambre froide une chaudière sauce à poutine avait une température interne de 17.0C (environ 18 litres) Action prise : Explications des risques données au cuisinier responsable et il a jeté les contenants de sauce de façon volontaire par la suite ainsi que les contenants de sauce à poutine qui se trouvait dans la table chaude et qui avait été faite en même temps et qui avait subi le même refroidissement.
4	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Produit carné décongelé à la température de la pièce: Viande de boeuf crue en tranches. La viande était congelée encore au moment de la visite.
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.	■ Des boîtes de viandes crues sont entreposés pêle-mêle avec d'autres boîtes d'entreposage d'aliments et de matériel dans le petit espace d'entreposage. Action prise : Demande de jeter les boîtes de viandes crues.
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.	■ Certaines parties du tranchoir sont sales. Pourtour du comptoir de l'évier qui est sale, Des tablettes basses sont malpropres, les coupes-froids des portes de réfrigérateur de l'aire de service sont sales ainsi que la paroi haute interne du réfrigérateur trois portes. Des murs et la ventilation de la chambre froide sont sales. Dans la cuisine arrière, la ventilation au plafond est poussiéreuse. Des paniers servant à l'entreposage dans la cuisine arrière sont sales. ■ Nettoyer ce qui est mentionné et partout où nécessaire.
7	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier et brosse avec poils métalliques utilisées pour récurer des surfaces d'équipements qui entrent en contact avec le produit.
8	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise. Se lave les mains à l'eau froide seulement.

9	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ -Présence de morceaux de ruban adhésif qui recouvrent diverses surfaces en mauvais état dont la porte du congélateur horizontal et les coupes-froids des portes du réfrigérateurs 3 portes. -Table de préparation avec le tranchoir qui est en mauvais état avec des parties non lavables en bois, des craques et fissures. -Étagère métallique noire pour les boîtes de sirop et produits de nettoyage qui est très rouillée. -Dessus de la porte du congélateur horizontal dont la peinture est écaillée.
10	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Des murs sont en mauvais état avec la présence de trous, de surfaces non lisses et lavables et de morceaux détachables. - Dans la chambre froide le plafond est en mauvais état non lisse et lavable. ■ Plusieurs parties de plafond sont en mauvais état avec la présence de trous dans des tuile acoustiques du plafond et tuiles absentes au plafond.
11	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Collants et piège lumineux à mouches installés au dessus de l'aire de préparation arrière.
12	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.	■ Des néons en vitre d'éclairage sont non protégés en cas de bris (au fond de la cuisine).

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet pour couvrir ses cheveux long de couleur Blond/blanc de plusieurs centimètres. Il coupait des poitrines de poulet sur une planche à découper placée sur le dessus du congélateur de la cuisine. ■ Un employé affecté à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe pour couvrir sa barbe grisâtre de plus d'un centimètre de longueur. Il a d'ailleurs fait des hot dogs, du nettoyage de matériel alimentaire et diverses autres préparation.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Plusieurs contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher dont dans la chambre froide et dans la cuisine arrière.
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète dans l'aire de préparation (de service) avant. Il n'y a pas de distributeur de papier à main cependant il y a un rouleau de papier à main près de l'évier sur une table.

4	Dilutions à considérer: CHLORE (hypochlorite de sodium) : 50 ppm pour immersion au moins 10 sec 200 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution: 24°C - 49°C AMMONIUM QUATERNAIRE: 200 ppm, 30 sec. T° de la solution: 24°C - 49°C IODE: 12,5 ppm pour immersion 30 sec. 25 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution 24°C - 45°C PEROXYDE: 150 à 200 ppm, rincer à compter de 300 ppm	■ Dilutions des assainisseurs à considérer (recommandations) : Assurez-vous de bien respecter les dilutions du fabricant pour votre produit assainisseur Utiliser des instruments de mesures appropriés pour faire les dilutions.
5	Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entre en vigueur le 28 mars 2023. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549.	■ Utilisation de paille en plastique pour les clients. Action prise : Demande de retirer les pailles en plastique de l'utilisation. Remis document d'information sur les AUU.
6	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ en vigueur est non à la vu du public.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 905322

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.	400\$ à 4,000\$
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2.1 Aliments surélevés du sol	500\$ à 15,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 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. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60C jusqu'à sa livraison.

Loi P-29, r.1, art. 2.1.2.1 Aliments surélevés du sol

Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte. Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou 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.

Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe

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; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.

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

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

NOTES

Motif de la visite: Inspection régulière et enquête de plainte au sujet d'une personne qui aurait été malade suite à la consommation d'une poutine préparée au commerce.

Des photos ont été prises pendant l'inspection.

Lors de l'inspection l'employé responsable Monsieur Quazi Ferdous était présent et les constatations lui ont été montrées et expliquées. J'ai discuté rapidement au téléphone avec la responsable Madame SARA SOHANA SIDDIKY lors de l'inspection. Il a été entendu que j'allais lui envoyer une copie du rapport d'inspection par courriel et lui parler par la suite (aujourd'hui ou demain) pour lui expliquer en détail le rapport.

Rapport d'inspection envoyé par courriel à la responsable du commerce à l'adresse SARA SOHANA SIDDIKY à l'adresse courriel [REDACTED] ainsi que par courrier recommandé.

Remis aide-mémoire des règles d'hygiène et salubrité alimentaire, pictogramme des températures de conservation des aliments.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Madame SARA SOHANA SIDDIKY.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: inspectiondesaliments@montreal.ca

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

[REDACTED]

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° 310 569 162 Référence n° 9644	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
ZAHAAAN AVIATION CORPORATION		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
1663, Av. Dollard LaSalle, Québec, H8N 1T7			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
514 400-5091		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant avec service rapide	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.3. al.3 par.1	
2023-10-24 12:35			
Description de l'infraction			
en ayant exploité un lieu où une personne affectée à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel ou de l'équipement ne porte pas un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
LA BELLE PROVINCE NOUVEAU			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
1663, Av. Dollard LaSalle, Québec,		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
		120395	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☐ Autre	
☒ Photographies			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée le 24 octobre 2023 à 12:35 au commerce LA BELLE PROVINCE situé au 1663, Av. Dollard à LaSalle, pour y effectuer une inspection régulière et pour y traiter une plainte publique reçue à l'inspection des aliments de la Ville de Montréal. À mon arrivée, le commerce était ouvert et en opération. La porte qui donnait sur la salle à manger et sur le comptoir de service était débarrée. Je me suis présentée à l'aide de ma carte d'inspectrice à l'employé responsable présent Monsieur Quazi Ferdous qui se trouvait derrière le comptoir de commande et de préparation et il m'a laissé procéder à l'inspection du commerce.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
ASNONG, JOLAINE			
Matricule		Matricule	
Année Mois Jour		Année Mois Jour	
2023-10-30			
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° 310 569 162 Référence n° 91644	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Au début de l'inspection, il y avait deux employés dont un cuisiniers qui coupait des poitrines de poulet cru sur une planche à découper placée sur un congélateur de la cuisine et Monsieur Quazi Ferdous. Le cuisinier qui coupait le poulet ne portait pas de bonnet ou de résille pour couvrir ses cheveux. Ses cheveux étaient de couleur blond/blanc et mesuraient plusieurs centimètres de longueur. J'ai mentionné à Monsieur Quazi Ferdous que l'employé qui coupait le poulet devait mettre une résille ou bonnet pour couvrir ses cheveux. Je l'ai alors vu parlé avec l'employé qui coupait le poulet et cet employé a décidé de quitter les lieux. Pendant l'inspection Monsieur Quazi Ferdous qui est resté au commerce à fait diverses tâches telles que de préparer des commandes pour des clients. Il a fait entre autres des hot-dogs et cuit des frites pour des commandes de clients. Pendant l'inspection plusieurs clients ont acheté des aliments pour consommer à l'extérieur du commerce. Le commerce était composé principalement d'une petite salle à manger et d'une cuisine ouverte dont les deux espaces étaient séparés par un comptoir de service. Il y avait tout au fond de la cuisine ouverte une petite cuisine de préparation et une petite chambre froide. Au commerce, il y avait un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec émis pour l'exploitant ZAHAAN AVIATION CORPORATION. pour le commerce LA BELLE PROVINCE NOUVEAU situé à l'adresse 1663, Av. Dollard LaSalle, Québec, H8N 1T7 et ce dernier était expiré (photo #1). Des informations figurants sur ce permis sont indiquées dans la section F du présent rapport. En faisant une recherche sur le site du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, j'ai constaté que l'exploitant avait renouvelé son permis alimentaire et qu'il était en vigueur. J'ai alors demandé une copie conforme de ce permis au MAPAQ.			
☐ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-10-30	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° 310 569 162 Référence n° 96044	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☐ Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec		
N° permis :	2614437-0001-01		
Émis à (exploitant) :	ZAHAAN AVIATION CORPORATION		
Date de délivrance :	2022-07-16		
Date d'expiration :	2023-07-15		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-10-30	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

9644

Raison sociale: LA BELLE PROVINCE NOUVEAU, Établissement #120395
Exploitant: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
Adresse:1663, Av. Dollard LaSalle, Québec, H8N 1T7
Photo prise le 2023-10-24, Article 2.2.3. al.3 par.1
Jolaine Asnong_



Photo #1

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° 310 569 151 Référence n° 91643	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) ZAHAAN AVIATION CORPORATION		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 1663, Av. Dollard LaSalle, Québec, H8N 1T7			
Téléphone (résidence) 514 400-5091		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant avec service rapide	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2023-10-24 12:35		☐ Loi sur les produits alimentaires ☒ Règlement sur les aliments Article Article 1.4.1. al.2	
Description de l'infraction en détenant un produit altérable à la chaleur sans le maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4.C jusqu'à sa livraison au consommateur			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit LA BELLE PROVINCE NOUVEAU			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 1663, Av. Dollard LaSalle, Québec,		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant avec petite salle à manger		N° établissement 120395	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction ☒ Rapport d'inspection		☐ Rapport d'analyse ☒ Photographies ☐ Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée le 24 octobre 2023 à 12:35 au commerce LA BELLE PROVINCE situé au 1663, Av. Dollard à LaSalle, pour y effectuer une inspection régulière et pour y traiter une plainte publique reçue au sujet d'un plaignant qui disait avoir été malade après avoir consommé une poutine préparée et vendue par le commerce. À mon arrivée, le commerce était ouvert et en opération. La porte qui donnait sur la salle à manger et sur le comptoir de service était débarrée. Je me suis présentée à l'aide de ma carte d'inspectrice à l'employé responsable présent Monsieur Quazi Ferdous qui m'a laissé procéder à l'inspection du commerce.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-10-30	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° 310 569 151 Référence n° 9643	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Au début de l'inspection, il y avait deux employés cuisiniers dont un qui coupait des poitrines de poulet cru sur une planche à découper placée sur un congélateur de la cuisine ainsi que Monsieur Quazi Ferdous. Après le début de l'inspection le cuisinier qui coupait du poulet est partie et Monsieur Quazi Ferdous à fait diverses tâches telles qu'entre autres faire des hot-dogs et cuire des frites pour des commandes de clients. Pendant l'inspection plusieurs clients ont acheté des aliments pour consommer à l'extérieur du commerce. Lors de l'inspection, le commerce était composé principalement d'une petite salle à manger et d'une cuisine ouverte dont les deux espaces étaient séparés par un comptoir de service. Il y avait tout au fond de la cuisine ouverte, une petite cuisine de préparation et une petite chambre froide. Au commerce, il y avait un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec émis pour l'exploitant ZAHAAN AVIATION CORPORATION. pour le commerce LA BELLE PROVINCE NOUVEAU situé à l'adresse 1663, Av. Dollard LaSalle, Québec, H8N 1T7 et ce dernier était expiré (photo #1). Des informations figurants sur ce permis sont indiquées dans la section F du présent rapport. En faisant une recherche sur le site du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, j'ai constaté que l'exploitant avait renouvelé son permis alimentaire et qu'il était en vigueur. J'ai alors demandé une copie conforme de ce permis au MAPAQ. Pendant l'inspection, j'ai constaté que de nombreux aliments altérables à la chaleur étaient conservés à une température interne et ambiante supérieure à 4.C. Voici le détail de ces aliments et de leur température interne et ambiante. Il y avait deux chaudières de sauce à poutine avec des couvercles fermés (l'employé a mentionné qu'elle avait été cuite la veille) qui étaient en entreposage dans le petit réfrigérateur de type domestique de la cuisine arrière (photo #2 et #3) . La température ambiante dans ce réfrigérateur était de 8.7.C. Dans une des chaudières, la sauce avait une température interne de 17.1.C et dans la deuxième chaudière, la sauce avait une température interne de 19.C (environ 18 litres de sauce dans chaque chaudière). Dans la chambre froide la température ambiante était de 11.2.C et à l'intérieur il y avait entre autres: -une chaudière de sauce à poutine avec un couvercle fermé (l'employé a mentionné qu'elle avait été cuite la veille) dont la sauce avait une température interne de 17.0.C (environ 18 litres) -un emballage de porc cru qui avait une température interne de 11.7.C (1.2 kg) -un sac de fromage en grain de 2 kg (emballé le 10 octobre 2023) qui avait une température interne de 8.4.C -de la sauce tzatziki qui avait une température interne de 9.7.C (environ 2.5 kg)			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-10-30	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° 310 569 151 Référence n° 91043	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Sur la plaque de cuisson dans la cuisine avant (aire de service), il y avait dans un contenant troué placé dans un autre contenant: -du bacon dont plusieurs tranches de bacon étaient cuites molles et qui avaient une température interne de 42.5.C (environ 800 grammes) -2 saucisses à déjeuner à la viande qui avaient une température interne de 31.6.C. La température ambiante à cet endroit était de 35.C Suite à ces constatations l'employé a décider de placer le bacon au réfrigérateur et de jeter les deux saucisses à déjeuner à la viande. Dans la cuisine arrière, il y avait 3 grosses chaudières de pommes de terre crues tranchées en frites qui étaient conservées sans manipulation à la température ambiante de la cuisine arrière à 19.4.C (en attente d'êtres éventuellement blanchies selon l'employé) environ 16 litres par chaudière. Les pommes de terre crues tranchée en frites dans une chaudière avaient une température interne de 20.0.C Les températures ont été prises avec les thermomètres à tige numérique vérifiés #3036 et #2245.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec		
N° permis :	2614437-0001-01		
Émis à (exploitant) :	ZAHAAN AVIATION CORPORATION		
Date de délivrance :	2022-07-16		
Date d'expiration :	2023-07-15		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-10-30	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

9643

Raison sociale: LA BELLE PROVINCE NOUVEAU, Établissement #120395
Exploitant: ZAHAAN AVIATION CORPORATION
Adresse:1663, Av. Dollard LaSalle, Québec, H8N 1T7
Photo prise le 2023-10-24, Article 1.4.1. al.2
Jolaine Asnong

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**
Québec

PERMIS 2614437-0001-01

Loi sur les produits alimentaires (RLRC, 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 6
Période	2022-07-16 au 2023-07-15	

Lieu ou véhicule exploité

LA BELLE PROVINCE NOUVEAU
1663, AVENUE DOLLARD
MONTREAL, (Qc)
H8N 1T7

Exploitant ZAHAAN AVIATION CORPORATION

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Photo #1

Établissement # 119740

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

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments maintenus à une température interne inférieur à 60°C sur un chariot. La température ambiante était à 25.7 C - Dumpling au porc 32.4 C - Calamar frit 29.9 C - Dumpling aux crevettes frit 36 C - Rouleau poulet frit 31.2 C Action prise : Réchauffage à une température sécuritaire.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments : plancher, tablettes, l'extérieur de certains des équipements de cuisson et l'intérieur d'une des tables froides.
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'une blatte adulte sous une table d'appoint et quelques petites blattes dans un interstice sous la table. Action prise : Nettoyage et assainissement débuté.

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 937677	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60C jusqu'à sa livraison.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

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

Le responsable n'a pas reçu des plaintes similaires.

Photos prises _____

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

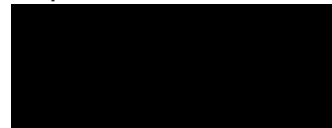
Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Jessica Tran, Inspecteur

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

CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

324006222

Greffes : Dossier N°

Poursuivante:

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

VOIR
AU
VERSO

A	1 - M. 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom
	3	9383-6526 Quebec INC.
	Adresse	App.
	1111 rue Saint-Urbain, local Mo5	
Défendeur	Localité	
	Montréal	
	Prov./État	Code postal
	QC	H2Z 1Y6
Infraction	☐ Mineur	Date de naissance (a-m-j)
	☐ Permis de conduire	☐ Certificat
	☐ Licence	☒ Autre permis
	☐ FCE	Prov./État
B	Loi / Règlement	
	C.P. 29, r. 1 2RQ	
	Article(s)	Codification
	14.1. al. 5	2422
Description de l'infraction		
	En ayant détenu un produit périssable	
	vendu ou servi chaud au consommateur	
	sans être gardé à une température	
C	interne d'au moins 60°C jusqu'à sa	
	livraison.	
	Date de l'infraction (a-m-j)	
	25	09
Lieu	Heure (h-m)	
	1	3
	Endroit	
	Restaurant Kim Fung.	
D	1111 rue Saint-Urbain local Mo5	
	Montréal, QC, H2Z 1Y6	
	Ville ou arrondissement	Unité
	Montréal	M 26
E	Peine minimale	Frais minimal
	1000 \$ + 336 + 250 \$ =	1586 \$
	Montant total réclamé	
	ATTESTATION	SIGNIFICATION
Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en	☒ lors de la perpétration de l'infraction	
	☐ après la perpétration de l'infraction	
	un double du constat par la remise:	
	☒ au défendeur ☐ autrement	
et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise par le défendeur.	M. YIU WAH SHEK	
	président	
	Nom (lettres moulées)	
	☒ Même que attestation	
Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées)	SCHEIC SAHLI	
	QUALITÉ	
	Membre	
	Unité	
☐ Agent de la paix	☐ Agent de la paix	
	Matricule	
	Unité	
	☐ Huissier	
☒ Autre (spécifiez)	inspecteur	
	Service	
	Aliment	
	Date de signification (a-m-j)	
☐ Je n'ai pas remis un double du constat.	25	
	09	
	16	
	14	
Signature	40	
	Si la signification a été faite par la poste, la date et l'heure de signification sont celles indiquées sur l'avis de réception ou de livraison.	

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 324006222

Dossier N°

Code d'événement

10963

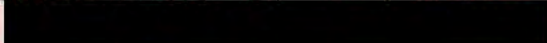
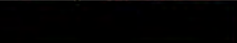
FAITS ET GESTES PERTINENTS PAGE 1, RECTO

A Jeme suis présentée au restaurant Kim Fung, 1111 rue St-Urbain local P105 avec ma collègue Jessica Tran pour une plainte concernant une toxoinfection alimentaire probable. Lors de la visite, il y avait plusieurs

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

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

☒ Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en	
☒ A ☒ B		☒ A ☐ B	
Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre Inspecteur Aliment		Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre Inspectrice des aliments	
Nom et prénom (en lettres moulées) SAHIL SOHITEIL		Nom et prénom (en lettres moulées) TRAN, JESSICA	
Signature 		Signature 	
Matricule 	Date (a-m-j) 25/11/2028	Matricule 	Date (a-m-j) 25/11/2029

COUR

☒ SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

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

D

- Dumpling su pœr était à 25,7°C (photo #4)
- Calamar frit était à 29,4°C (photo #5)
- Dumpling aux crevettes ^{frit} à 36°C (photo #6)
- Roule su pœlet frit 31,2°C (photo #7)

Tous les aliments ont été réchâuffés à une température sécuritaire suite à mon intervention.

Jour de la semaine	
☐ Lundi	☐ Mardi ☒ Mercredi ☐ Jeudi ☐ Vendredi ☐ Samedi ☐ Dimanche
E ☐ TÉMOIN(S) CIVIL(S)	Nom, Prénom
Adresse	
Nom, Prénom	
Adresse	

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ C ☒ D		J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ C ☒ D	
Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre Inspecteur Aliments		Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre Inspectrice des aliments	
Nom et prénom (en lettres moulées) SAHLE SOUHEIL		Nom et prénom (en lettres moulées) TRAY, Jessica	
Signature [Signature]		Signature [Signature]	
Matricule [Matricule]	Date (a-m-j) 25/11/2018	Matricule [Matricule]	Date (a-m-j) 25/11/2018

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

#ref: 10963

Photo 1

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

PERMIS 2542996-0001-01

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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2024-09-06 au 2025-09-05

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

Exploitant 9383-6526 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Photo 2



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

Photo 3



Photo 4



Photo 5



Photo 6

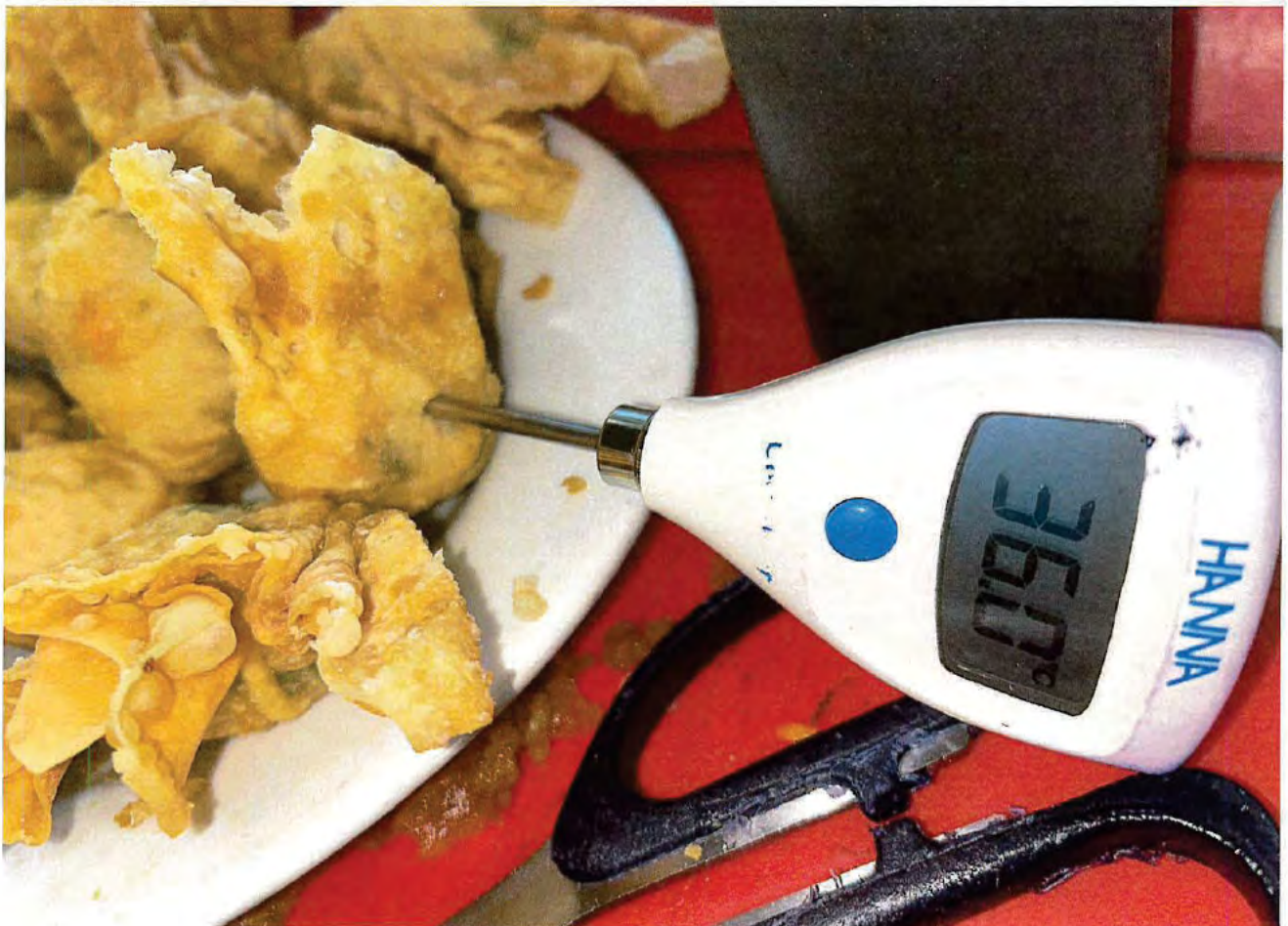


Photo 7



Établissement # 119740

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

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

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Infestation de blattes. Présence de plusieurs blattes à divers endroits : - Près de la grande chambre froide, une blatte vivante de taille adulte à été constaté au-dessus de la table froide. - Section préparation des dumplings, une blatte vivante a été constaté au-dessus de la surface de travail servant à faire des emballers des farces. Sous cette table de travail en bois, j'y ai vu plusieurs blattes mortes dans les interstices de la table en bois. ■ Non loin, une blatte marchait sur le sol (près du gros malaxeur). Dans la section arrière, j'ai constaté plusieurs petites blattes et une grande blatte en dessous de la table d'appointe près de la boîtier électrique. Plusieurs petites blattes sous une planche à découper. Dans la même section, j'ai constaté une petite blatte sous une table de travail/ table d'appoint. ■ Présence de plusieurs blattes mortes dans une piège collant (section thé près de l'aquarium). Présence de deux blattes dans un piège collant (section arrière). ■ Présence d'une souris encore vivante dans une trappe collante. Action prise : Un avis et une ordonnance de cessation des activités ont été remis au responsable. La trappe collante avec la souris a été jetée.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Veuillez suivre ces recommandations.

3 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Plusieurs aliments gardés à la température pièce (sur le chariot pour le service aux tables) . : - Boules de crevettes frites : 42.2C - Nouilles cuites à 32.2C. Action prise : Le responsable a placé les aliments au froid.
4	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Présence d'une insertion de viande crue avec ue forte odeur.
5	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Aliments non recouverts lors de son entreposage dans les équipements de maintien froid.
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.	■ Un employé mange dans la cuisine.
7	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments : - Plancher, les poignées des équipements de maintien froid, l'intérieur de la table froide, étagères, certains contenants d'aliments, certains équipements et l'extérieur des équipements de cuisson.

AUTRES REMARQUES

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 936207

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60C jusqu'à sa livraison.	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	

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

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

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

NOTES

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

Pour une réouverture

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

Photos prises

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

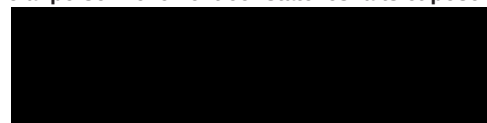
Le rapport d'inspection a été remis à M. Yiu Wah Shek.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jessica Tran

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

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Anne-Catherine Félix, Inspecteur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie — Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-588 482 Référence n° 10850	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9383-6526 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 1111 Rue Saint-Urbain, Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6			
Téléphone (résidence) 514 878-2888		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2025-08-22 13:40		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
Description de l'infraction En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit RESTAURANT KIM FUNG			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 1111 Rue Saint-Urbain, Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant chinois avec des places assises		N° établissement 119740	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction ☒ Rapport d'inspection		☐ Rapport d'analyse ☒ Photographies ☐ Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée au Restaurant Kim Fung situé au 1111, rue Saint-Urbain Local M05 à Montréal avec ma collègue Mme Anne-Catherine Félix le 22 août 2025 à 13:40 pour faire une inspection. Le commerce était en activité. Je me suis présentée à M. Yiu Wah Shek, le président de la compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. qui selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie était immatriculée et en vigueur. Dans la salle à manger, il y avait plusieurs dizaines de clients attablés et qui mangeaient leur repas. J'ai vu des clients payer leur repas pendant la rédaction du rapport. Dans la cuisine, il y avait plusieurs employés qui faisaient la préparation d'aliments (cuisson et la préparation des dumplings). Il y avait un employé dans l'aire de lavage de la vaisselle. + ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-08
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-588 482 Référence n° 10850	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Lors de la visite, j'ai vu un permis MAPAQ affiché pour l'exploitant 9383-6526 QUEBEC INC. à l'adresse suivante 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6. Une copie conforme est jointe au dossier. Le restaurant est composé comme suit: En arrivant dans le restaurant, il y a une salle à manger de 300 places assises. Derrière le comptoir-caisse, il y a une petite section pour la préparation du thé et un réfrigérateur servant à l'entreposage des boissons. Au fond de la salle à manger, il y a une autre aire pour les serveurs où ils font la préparation du thé. Cette section est pourvue d'une machine à glace et d'un aquarium. Au-delà de cette section, il y a la cuisine. Celle-ci est pourvue d'appareils à cuisson, de tables de travail, de réfrigérateurs, d'une hotte de ventilation, d'un lave-vaisselle et d'une grande chambre froide. Au fond à droite, il y a un espace de travail supplémentaire avec 2 fours, un malaxeur, une table de travail, un évier et une chambre de congélation. En allant à gauche, il y a une autre aire de travail qui est constituée de tables de travail, d'un évier double, d'une petite chambre froide, d'une petite chambre de congélation et d'un espace pour les effets personnels des employés. Lors de la visite, j'ai constaté une infestation de blatte. En effet, il y avait la présence de plusieurs blattes à divers endroits. Tout d'abord, j'ai constaté plusieurs blattes mortes de tailles différentes sur une trappe collante sous l'évier de la section servant à la préparation du thé situé au fond de la salle à manger. Au fond de la cuisine à gauche se trouvaient deux tables de travail (photo 1). En regardant de plus près la table de travail près des boîtiers électriques, j'ai constaté des excréments de blattes et plusieurs blattes mortes et vivantes en dessous de la table de travail (photos 2 à 4). Lorsque M. Yiu Wah Shek s'est mis à déplacer la table de travail et à enlever la planche à découper de couleur blanche, j'ai constaté une blatte vivante marcher sur le dessous de la planche à découper. Au-dessus de cette table de travail, j'ai constaté quelques blattes mortes dans une trappe (photo 5). Adjacent à cette table de travail, il y avait des étagères de rangement. En tirant les gros bacs de denrées sèches sur roues, j'ai constaté plusieurs blattes prises dans une trappe collante à proximité d'une souris encore vivante (photo 6). Non loin, il y avait une deuxième table de travail, en inspectant de la table de travail, j'ai constaté un bébé blatte marcher sur le dessous de la table (photo 7). Une autre blatte vivante a été aperçue sur le support en bois visé après la table (photo 8). ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-08
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-588 482 Référence n° 10850	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Ensuite, je me suis dirigée vers le fond de la cuisine à droite où se trouvait la section servant à la préparation des dumplings/ dim sum. Au-dessus de la table de travail, une blatte vivante a été constatée au-dessus de la surface de travail servant à emballer des farces pour les dumplings. La blatte marchait sur le silicone blanc et on pouvait également apercevoir des excréments de blattes sous forme de petits points noirs sur le silicone (photo 9). Sous cette table de travail en bois, j'y ai vu plusieurs blattes mortes dans les interstices de la table en bois. Non loin, près du gros malaxeur, j'ai constaté une blatte à marcher sur le sol (photo 10). Pour finir, en rebroussant chemin vers l'avant de la cuisine, j'ai constaté près de la grande chambre froide, une blatte vivante de taille adulte marcher sur le mur au-dessus de la table froide. Compte tenu de ce qui précède, j'ai eu des motifs raisonnables de croire qu'il en résultait un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs, c'est pourquoi j'ai donné une ordonnance de cessation des opérations d'une durée de 7 jours afin que l'exploitant puisse corriger la situation.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis du M.A.P.A.Q Préparation générale sans buffet		
N° permis :	2542996-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9383-6526 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-09-06		
Date d'expiration :	2025-09-05		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-28
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

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



Photo 1



Photo 2

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



Photo 3



Photo 4

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



Photo 5



Photo 6

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



Photo 7



Photo 8

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



Photo 9

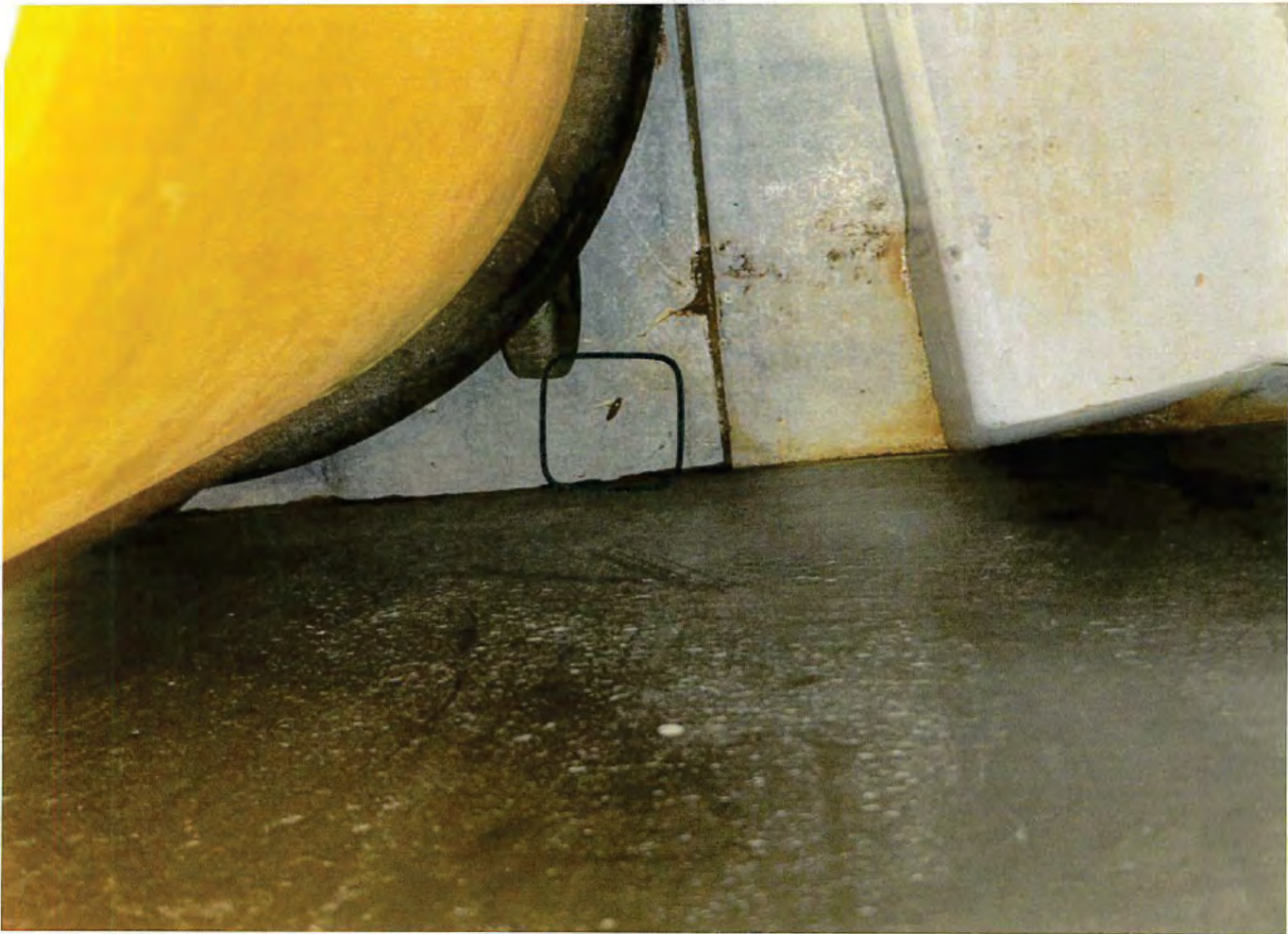


Photo 10

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie — Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est — bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-588 493 Référence n° 10851	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9383-6526 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
1111 Rue Saint-Urbain, Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		514 878-2888	Restauration
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
2025-08-22 13:40			
Description de l'infraction			
En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
RESTAURANT KIM FUNG			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
1111 Rue Saint-Urbain, Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant chinois avec des places assises			119740
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
☐ Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée au Restaurant Kim Fung situé au 1111, rue Saint-Urbain Local M05 à Montréal avec ma collègue Mme Anne-Catherine Félix le 22 août 2025 à 13:40 pour faire une inspection. Le commerce était en activité. Je me suis présentée à M. Yiu Wah Shek, le président de la compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. qui selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie était immatriculée et en vigueur.			
Dans la salle à manger, il y avait plusieurs dizaines de clients attablés et qui mangeaient leur repas. J'ai vu des clients payer leur repas pendant la rédaction du rapport. Dans la cuisine, il y avait plusieurs employés qui faisaient la préparation d'aliments (cuisson et la préparation des dumplings). Il y avait un employé dans l'aire de lavage de la vaisselle.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou		☐ Agent de la paix ou	
☒ Personne chargée de l'application de la loi		☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
TRAN, JESSICA		Félix, Anne-Catherine	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-08-29		2025-08-08
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° 310-588 493 Référence n° 10851	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Lors de la visite, j'ai vu un permis MAPAQ affiché pour l'exploitant 9383-6526 QUEBEC INC. à l'adresse suivante 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6. Une copie conforme est jointe au dossier. Le restaurant est composé comme suit: En arrivant dans le restaurant, il y a une salle à manger de 300 places assises. Derrière le comptoir-caisse, il y a une petite section pour la préparation du thé et un réfrigérateur servant à l'entreposage des boissons. Au fond de la salle à manger, il y a une autre aire pour les serveurs où ils font la préparation du thé. Cette section est pourvue d'une machine à glace et d'un aquarium. Au-delà de cette section, il y a la cuisine. Celle-ci est pourvue d'appareils à cuisson, de tables de travail, de réfrigérateurs, d'une hotte de ventilation, d'un lave-vaisselle et d'une grande chambre froide. Au fond à droite, il y a un espace de travail supplémentaire avec 2 fours, un malaxeur, une table de travail, un évier et une chambre de congélation. En allant à gauche, il y a une autre aire de travail qui est constituée de tables de travail, d'un évier double, d'une petite chambre froide, d'une petite chambre de congélation et d'un espace pour les effets personnels des employés. Lors de la visite, j'ai constaté sur les lieux plusieurs équipements, matériaux, ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, qui ne sont pas propres. Tout d'abord, dans la section arrière de la salle à manger servant à la préparation du thé, j'ai constaté sur l'étagère servant à l'entreposage de la vaisselle et des ustensiles propres, un panier gris dont l'extérieur était encrassé de saleté noire (photos 1 et 2). Ce panier servant à l'entreposage des ustensiles à usage unique. En ouvrant les portes du congélateur à 2 portes, j'ai constaté une accumulation de cernes noire sur une des portes du congélateur (photo 3). Ensuite, en rentrant dans la cuisine, il y avait une table froide près de la chambre froide (photo 4). En ouvrant la porte de la table froide, j'ai constaté que le dessous de la porte présentait une accumulation de saleté jaunâtre (photo 5). En inspectant l'intérieur de la table froide, j'ai constaté une couche épaisse de saleté brunâtre sur le contour de la table froide (photo 6). Idem pour l'intérieur du réfrigérateur de la table froide (photo 7). Dans la grande chambre froide, il y avait plusieurs étagères dont le dessus était recouvert d'une substance blanche et d'un duvet gris-vert ressemblant à de la moisissure (photo 8). Ensuite, dans l'aire de cuisson des aliments, le dessus du brûleur à gaz était recouvert de résidus calcinés et d'un liquide brun foncé (photos 9 et 10). Devant la station Wok, il y avait un chariot dont la tablette basse était recouverte d'une couche de saleté noire (photo 11). En regardant vers le haut, j'ai constaté qu'une partie de la hotte de ventilation était d'une couche d'huile avec plusieurs gouttelettes d'huile en suspension (photo 12). L'extérieur de la friteuse était maculé de gras (photo 13). Non loin, on y retrouvait des appareils pour la cuisson à la vapeur (photo 14). J'ai constaté plusieurs couvercles et paniers en bambou dont l'extérieur était taché de saleté noire (photos 15 et 16). Au fond de la cuisine à gauche, il y avait du limon rose sur la porte d'une des chambres de maintien froid (photo 17). ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-08
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-588493 Référence n° 10851	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Puis, au fond de la cuisine à droite, on y retrouvait une chambre de congélation. Le plancher de ce congélateur encrassé de saleté noire et d'une substance poudreuse blanche (photo 18). De plus, l'étagère servant à l'entreposage était recouverte d'une couche de saleté blanche (photo 19). Pour finir, je me suis dirigée à la station de thé situé derrière le comptoir-caisse (photo 20). Le robinet d'eau chaude, le contour de l'évier ainsi que le panier servant de passoire pour les feuilles de thé étaient malpropres (photos 21 et 22).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis du M.A.P.A.Q Préparation générale sans buffet		
N° permis :	2542996-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9383-6526 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-09-06		
Date d'expiration :	2025-09-05		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-08
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

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

10851



Photo 1



Photo 2

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



Photo 3



Photo 4

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



Photo 5



Photo 6

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



Photo 7



Photo 8

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



Photo 9



Photo 10

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



Photo 11

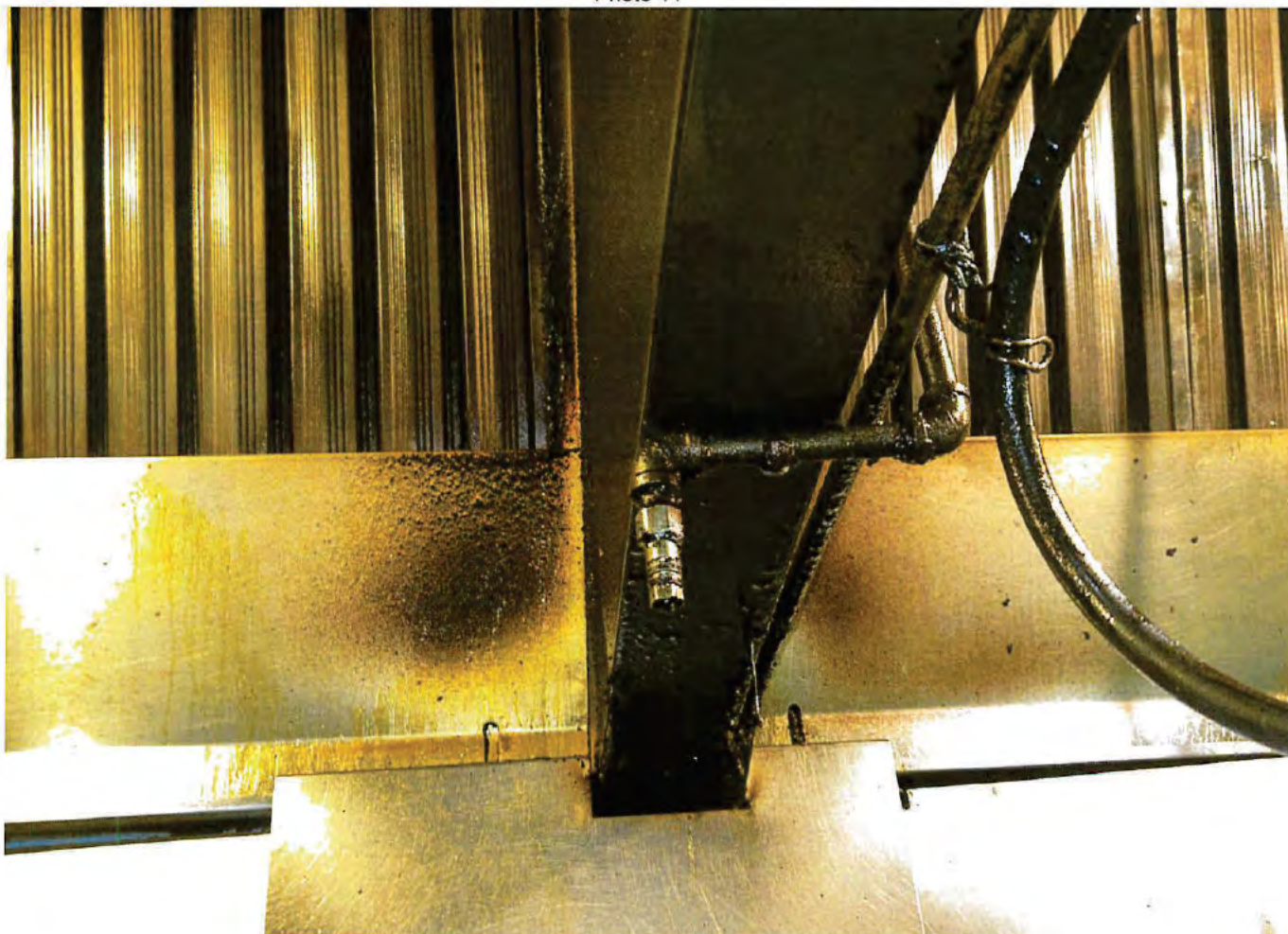


Photo 12

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



Photo 13



Photo 14

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

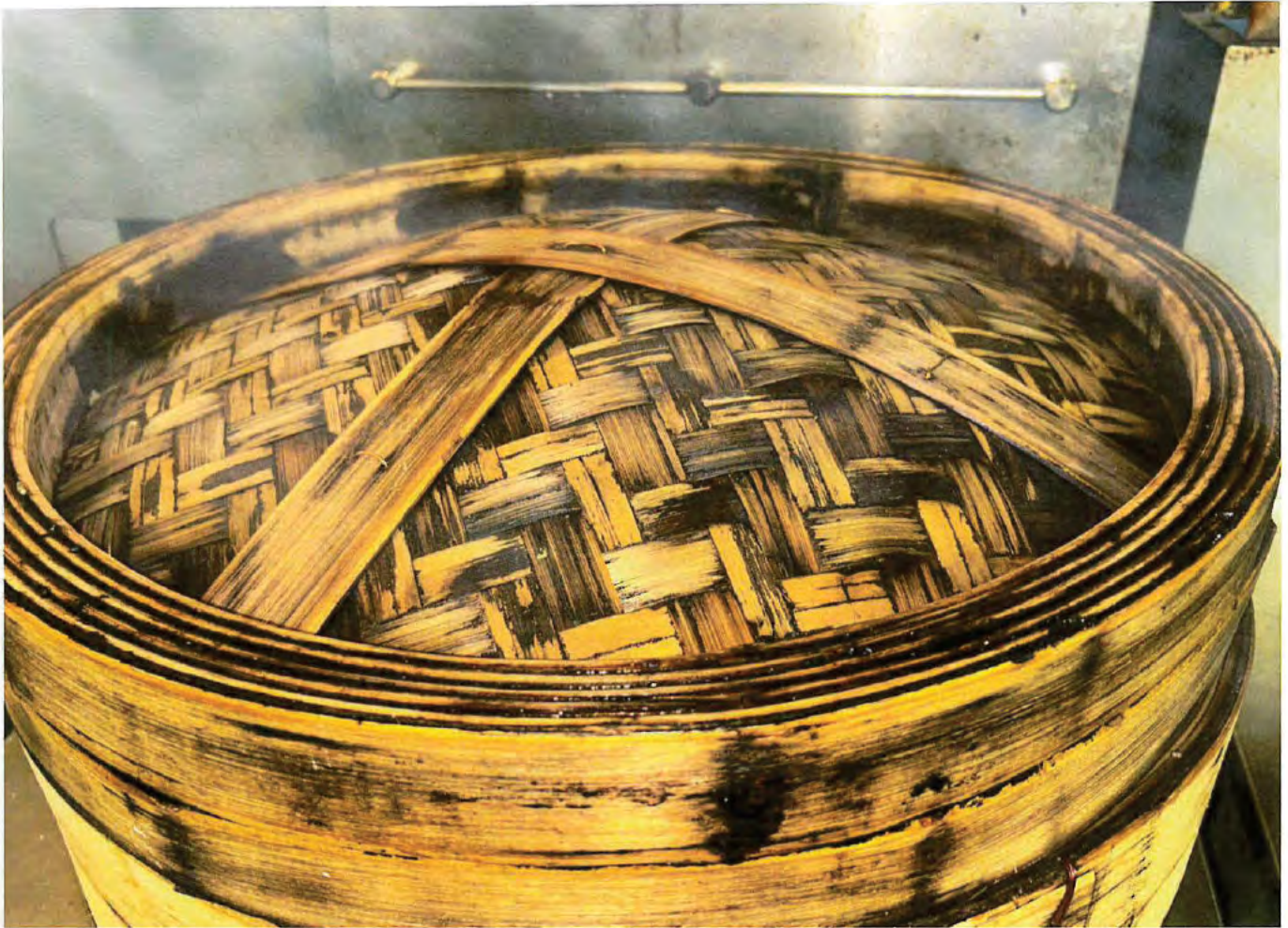


Photo 15



Photo 16

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



Photo 17



Photo 18

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

photo 19



Photo 20

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



Photo 21



Photo 22



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

Date : 2025-08-22

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

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

Nom du commerce : RESTAURANT KIM FUNG

Numéro du commerce (VM) 119740

Numéro du commerce (MAPAQ) 2542996-0001-01

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

M. (Benny) Yiu Wah Shek, président

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

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

-

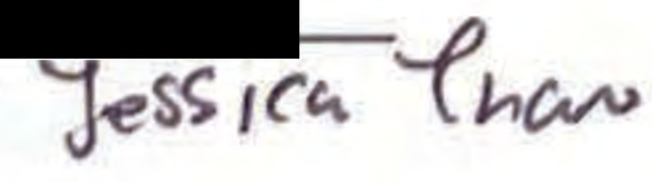
-

-

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

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

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

Personne autorisée 


Témoin (si présent)

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

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



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

Montréal, le 2025-08-22

Exploitant : 9383-6526 QUEBEC INC.

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

Nom du commerce : RESTAURANT KIM FUNG

Numéro du commerce (ville) 119740

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

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

Attendu que : IL Y A INFESTATION DE BLATTES NUISIBLES DANS L'AIRE DE PRÉPARATION

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

Attendu que :

Attendu que :

Attendu que :

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

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

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

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

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


Signature de la personne autorisée


Signature témoin (si présent)

Date et heure de la Notification : 2025-08-22 15:30

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

Établissement # 119740

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

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

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de rongeurs: - À l'intérieur de la chambre froide, sur le plancher sous les étagères. - Sur plusieurs plaques des échelles sur roulette à différentes hauteurs. - Sur la base du malaxeur près du congélateur. Action prise : Le nettoyage et l'assainissement des surfaces a été fait.
2 *	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Les manipulateurs d'aliments ne se lavent pas les mains selon la méthode requise, ils rincent leurs mains avec de l'eau seulement sans utiliser de savon. Action prise : Demande d'utiliser du savon lors du lavage des mains.
3 *	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Un panier des friteuses dont les tiges de métal étaient brisées. Le couvercle en métal de l'appareil à cuisson vapeur était rouillé, troué et l'exploitant avait utilisé du ruban adhésif métallique pour boucher les trous, mais ce dernier était en train de s'effriter. Des morceaux de métal cassés en partie commençaient à bouger et pouvaient tomber facilement.
4	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Tous les distributeurs à savon liquide sont brisés. Action prise : Des bouteilles pipettes ont été temporairement placées aux éviers avec du savon liquide.
5	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Plusieurs aliments ne sont pas recouverts lors de l'entreposage dans la chambre froide et dans le congélateur.
6	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate. L'assainisseur utilisé n'est pas recommandé pour usage alimentaire. Action prise : Préparation d'une solution assainissante d'eau de javel diluée.

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 926568

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

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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

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

Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains

Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendus aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits. Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

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

NOTES

Des photos ont été prises.

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

Il y avait 8 employés et des clients ont consommé leur repas et payé leur facture lors de la visite.

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

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

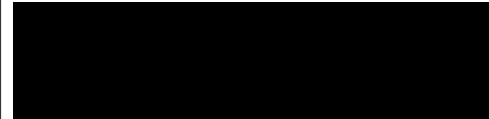
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Alexandre Caron

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

Courriel: pierre-alexandre.caron@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre Bilodeau, Inspecteur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-583313 Référence n° 10484	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9383-6526 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
514 878-2888		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
2025-02-06 13:40			
Description de l'infraction En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit RESTAURANT KIM FUNG			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant avec salle à manger et service aux tables		119740	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
☐ Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présenté, le 6 février 2025 à 13h40, au restaurant Kim Fung situé au 1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec, en compagnie de mon collègue Pierre Bilodeau pour une inspection. Lors de mon arrivée, la porte principale était débarrée et le restaurant était ouvert. Je me suis présenté à la personne responsable M. Yiu Wah Shek, président de la compagnie et je me suis identifié en montrant mes cartes d'inspecteur. Lors de l'inspection, le restaurant Kim Fung était ouvert et en opération. Il y avait quatre clients assis dans la salle à manger, ils terminaient de consommer leur repas et ils ont payé leurs factures avant de quitter les lieux. Dans la cuisine, il y avait 8 employés. Un cuisinier faisait cuire des dumplings à la vapeur et un autre coupait des légumes.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou		☐ Agent de la paix ou	
☒ Personne chargée de l'application de la loi		☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) CARON PIERRE-ALEXANDRE		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU PIERRE	
Matricule [redacted]		Matricule [redacted]	
Année Mois Jour 2025-02-06		Année Mois Jour 2025-03-11	
Signature [redacted]		Signature [redacted]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-583 313 Référence n° 10484	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
La compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. était enregistrée au Registraire des entreprises du Canada et son statut était actif. Le permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec #2542996-0001-01 était affiché à côté de la porte d'entrée et il était en vigueur jusqu'au 5 septembre 2025 (photo 1). Le Restaurant Kim Fung est constitué au deuxième étage, en entrant, d'une grande salle à manger de 300 places assises. Au fond de la salle à manger à gauche, il y avait des viviers et l'entrée de la cuisine. Derrière les viviers se trouvaient des réfrigérateurs et la station des serveurs pour les breuvages et le thé. En entrant dans la cuisine, à droite se trouvait la section de la plonge et devant, sous la hotte il y avait les équipements de cuisson, les fours, friteuses et fours à vapeur. À gauche, il y avait une table froide et se trouvait la porte de la chambre froide. À l'arrière, il y avait une autre pièce pour la préparation avec un évier, un malaxeur et un congélateur. Au fond de la cuisine se trouvaient d'autres chambre froides et l'accès au monte charge. SECTION CUISINE: J'ai débuté ma visite dans la cuisine à l'arrière. Je me suis dirigé vers l'évier pour me laver les mains. Ensuite, en entrant dans la chambre froide à gauche de la cuisine, j'ai aperçu sur le plancher dans le coin près d'une colonne une quinzaine d'excréments noirs de souris (photo 2). En regardant sous une étagère grillagée, le plancher le long du mur était recouvert d'excréments noirs (photo 3). En me penchant pour inspecter sous l'étagère, j'ai constaté qu'il y avait des crottes noires sur le plancher (photo 4). Sous une autre étagère, sur le plancher, il y avait aussi des excréments dans le coin du mur (photo 5). En continuant de vérifier à l'intérieur de la chambre froide, j'ai vu derrière l'échelle sur roulette, sur le plancher, plusieurs excréments de souris (photo 6). En déplaçant l'échelle, j'ai pu voir le long du mur d'autres excréments de souris (photo 7). En posant mon regard sur les plaques entreposées dans l'échelle sur roulette, j'ai vu des excréments de souris à la hauteur de ma taille à côté de bols d'aliments (photo 8). Sur une autre plaque, il y avait un sac de carottes et des excréments de souris à côté (photo 9). Sur une autre plaque, un peu plus haut, il y avait des contenants de sauce et j'ai remarqué la présence d'excréments noirs de souris (photo 10). Une autre plaque dans une échelle sur roulettes contenait des excréments à proximité de canards non emballés (photo 11). Une plaque qui contenait des contenants pour apporter présentait des excréments noirs de souris (photo 12). Dans la cuisine, sur la base du malaxeur j'ai pu apercevoir des excréments de souris (photo 13). Une suspension momentanée des opérations a été demandée pour nettoyer les excréments dans la chambre froide pendant l'inspection. ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) CARON PIERRE-ALEXANDRE		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-02-06	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-03-11
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-583313 Référence n° 10484	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	M.A.P.A.Q. Permis de restaurateur (photo 1)		
N° permis :	2542996-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9383-6526 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-09-06		
Date d'expiration :	2025-09-05		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) CARON PIERRE-ALEXANDRE		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-02-06	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-02-11
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

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

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

Photo #1

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

PERMIS 2542996-0001-01

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

Nature	RESTAURATEUR	
Catégorie	PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET	Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0
Période	2024-09-06 au 2025-09-05	

Lieu ou véhicule exploité

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

Exploitant 9383-6526 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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



Photo #2

Photo #3

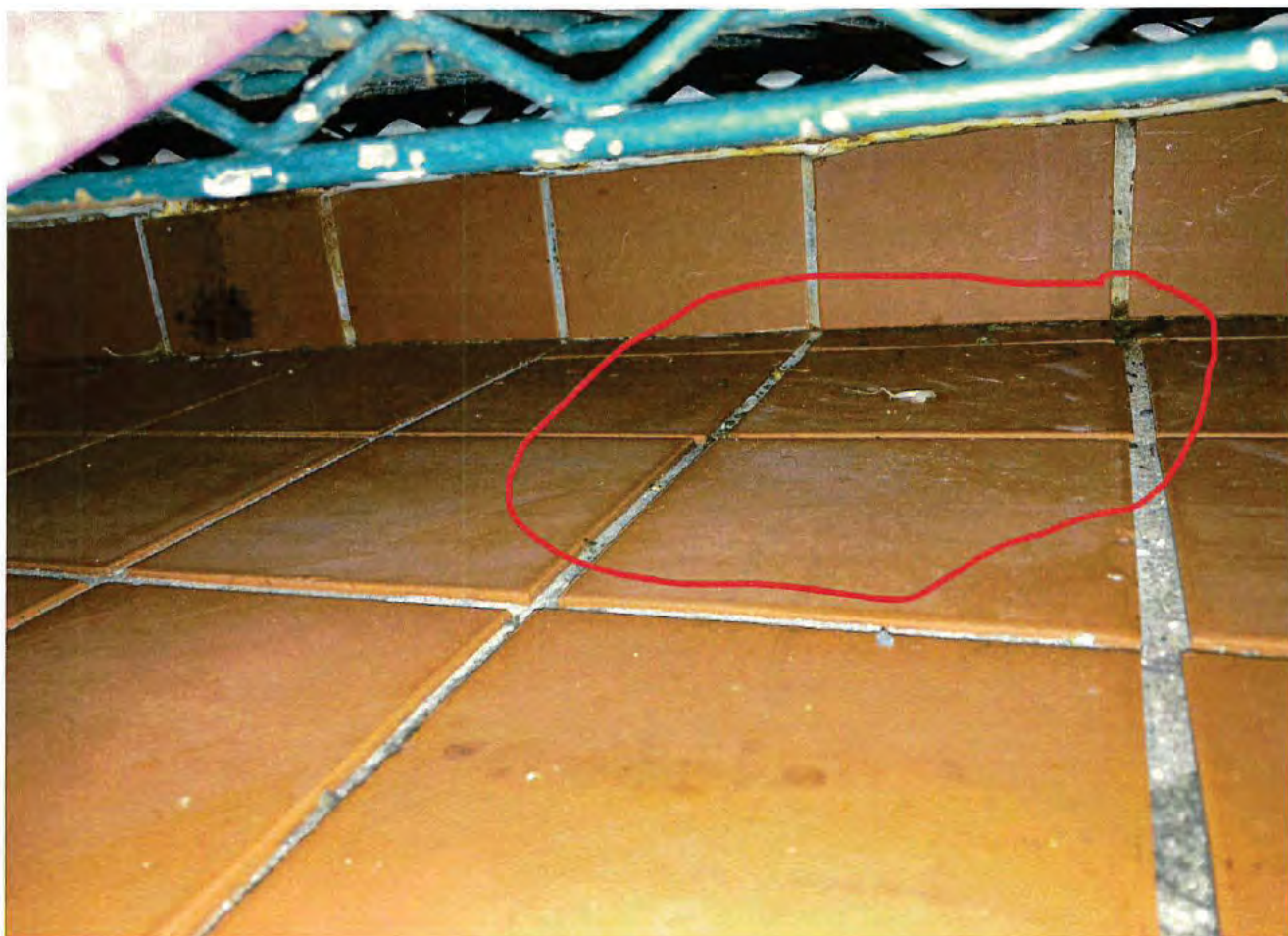


Photo #4

Photo #5

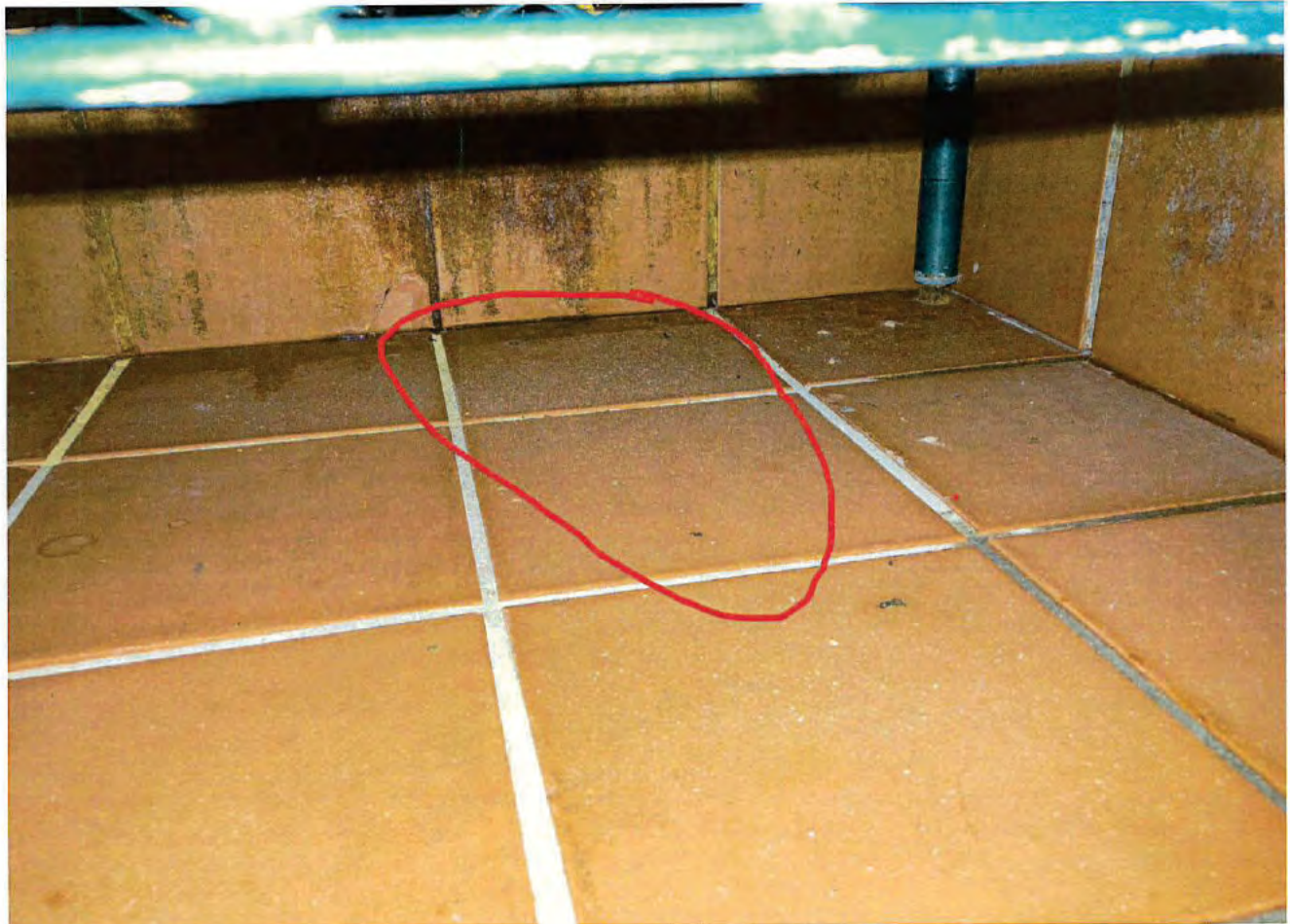


Photo #6

Photo #7



Photo #8

Photo #9



Photo #10

Photo #11

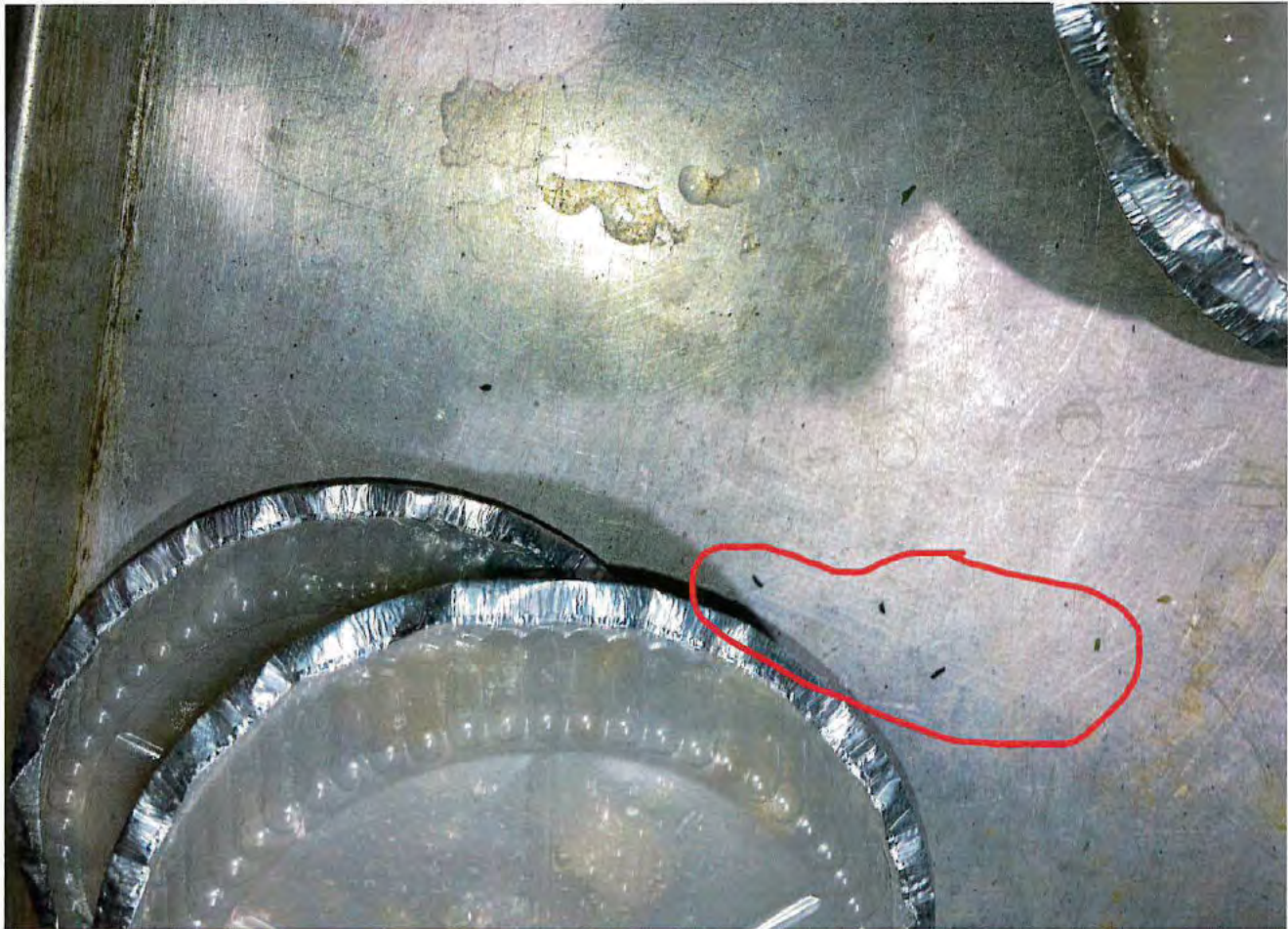
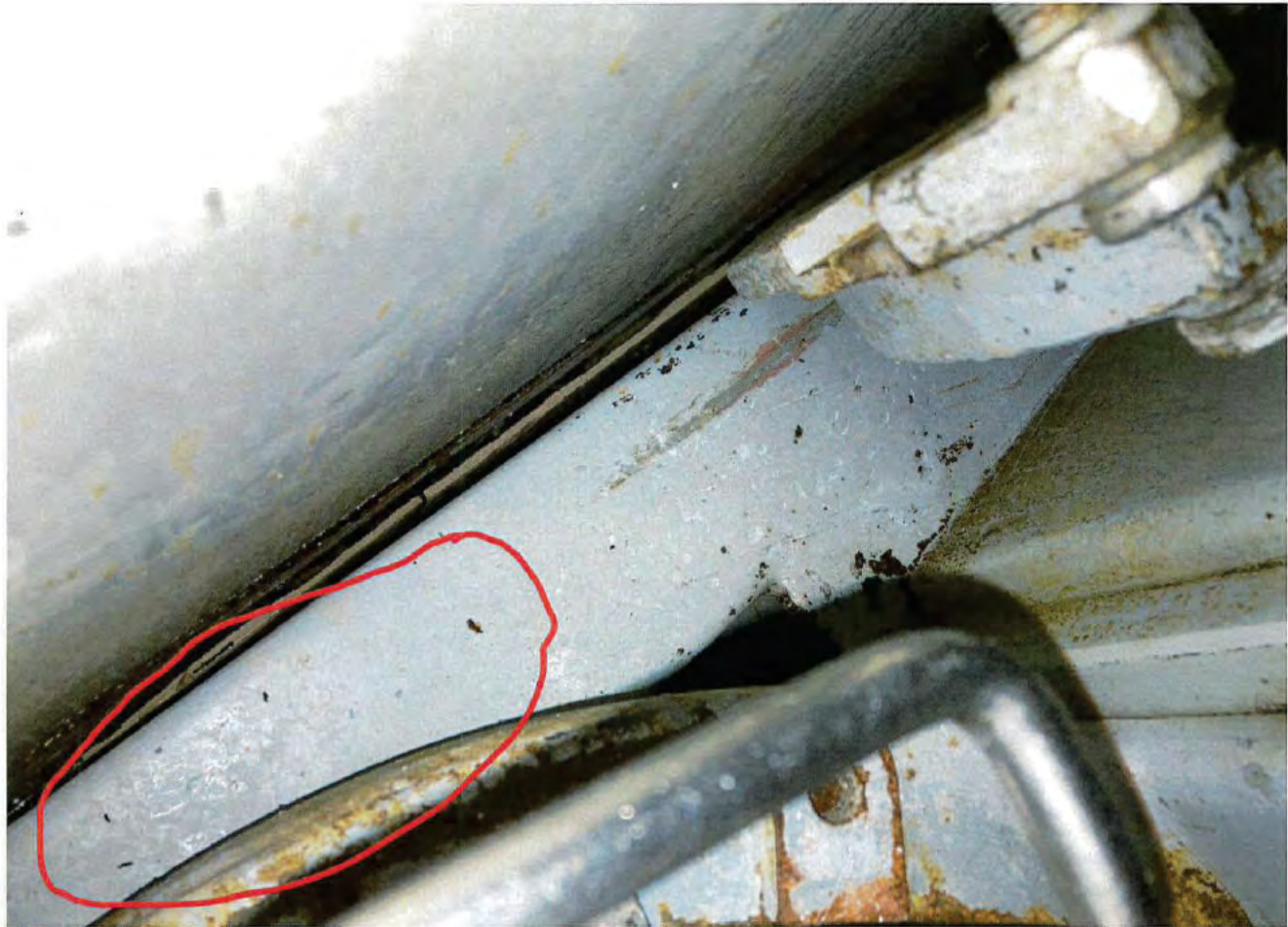


Photo #12

Photo #13



Établissement # 119740

RESTAURANT KIM FUNG

1111 Rue Saint-Urbain

Local M05

Montréal, Québec

H2Z 1Y6

Exploitant : 9383-6526 QUEBEC INC.

Dossier : 2542996-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C.	■ Lors de la visite, il y avait deux produits connectés au lave-vaisselle soit le détergent et l'agent de rinçage. À l'aide d'une bandelette PaperThermometer Temp Thermolabel muni d'un temperature-sensitive tape 160F/71C, j'ai collé la bandelette sur un bol de vaisselle propre . À la sortie du lave-vaisselle, la couleur gris/blanc à l'intérieur du carré est resté le même. ■ L'élément sensitive de la bandelette n'est pas devenu noire. La couleur noire indique que la température de la vaisselle requise est atteint. Action prise : Un appel de service a été placé. En attendant, il a été demandé d'assainir la vaisselle avec un assaïseur chimique.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 917051	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.2, par. 1 État, conception du matériel ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	1,000\$ à 30,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 3.2, par. 1 État, conception du matériel L'exploitant visé doit utiliser du matériel ou des installations en bon état de fonctionnement conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

Raison de la visite : suivi pour assainissement.

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

Lors de la visite, des photos ont été prises.

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

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

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

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Jessica Tran, Inspecteur

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

CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

324002475

Grefte : Dossier N°

Poursuivante:

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

VOIR
AU
VERSO

A	1 - M. 2 - Mme. 3 - Personne morale	Nom
	3	9383-6526 QUEBEC INC
	Prénom(s)	
	Adresse	
Détendeur	1111 Rue Saint-Urbain, Local M05	
	Localité	
	Montréal	
	Prov./État	Code postal
QC	H2Z1Y6	Mineur
		DATE DE NAISSANCE (a-m-j)
		2542996-0001-01 QC
	Pernis de conduire	Certificat
		Licence
		Autre permis
		FCE
		Prov./État
		2542996-0001-01 QC

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

C	Endroit
	Restaurant Kim Fung
Lieu	111 Rue Saint-Urbain, Local M05
	Ville ou arrondissement
	VM26

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

E	ATTESTATION	SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en	J'ai signifié
	X A X B X C	X lors de la perpétration de l'infraction
		□ après la perpétration de l'infraction
	un double du constat par la remise:	
	X au défendeur	□ autrement
	Yiu Wah Shek	
	Président	
	Nom (lettres moulées)	X Même que attestation

F	QUALITÉ	Agent de la paix	Matricule	Unité
	Autre (spécifiez)	Inspecteur		
	Service	AL		
	Date de signification (a-m-j)	Heure (h-m)		
	24 07 24	15 00		

G	Signature

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 324002475

Dossier N°

Code d'événement

10191

FAITS ET GESTES PERTINENTS

PAGE 1, RECTO

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

accompagné de Jessica Tran. Lors de la visite
le restaurant était ouvert et en opération. Il y
avait plusieurs clients attablés dans la salle à
manger. Il y avait sur place des serveurs, des
cuisiniers et un plongeur. Le président
B Yiu Wah Shek m'a accompagné durant
l'inspection et c'est à lui que le rapport
d'inspection ainsi que le constat billetté a été
remis et expliqué. Selon le registraire des
entreprises du Québec, la compagnie
9383-6526 Québec inc est immatriculée et en
vigueur. Lors de la visite, je me suis dirigé
vers la section plonge pour vérifier le bon
fonctionnement de la vaisselle (photo #2)
utilisée pour nettoyer et assainir les ustensiles
et le matériel en contact avec les aliments.
J'ai constaté la présence de deux ☒ Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B		J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B	
Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre Inspecteur Aliments		Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre Inspectrice des aliments	
Nom et prénom (en lettres moulées) SAHIL SOUHEIL		Nom et prénom (en lettres moulées) TRAN Jessica	
Signature		Signature	
Matricule	Date (a-m-j) 24/07/24	Matricule	Date (a-m-j) 24/07/24

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 324002475

☒ SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

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

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

Jour de la semaine
☐ Lundi ☐ Mardi ☒ Mercredi ☐ Jeudi ☐ Vendredi ☐ Samedi ☐ Dimanche

E ☐ TÉMOIN(S) CIVIL(S) Nom, Prénom

Adresse

Nom, Prénom

Adresse

Adresse

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

Inspecteur des aliments

Inspectrice des aliments

Nom et prénom (en lettres moulées)

Nom et prénom (en lettres moulées)

Signature

Signature

Matricule

Matricule

Date (a-m-j)

Date (a-m-j)

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

ÉTABL : 119740
ART : art. 3.2, par. 1

#19: 10191

Photo 1

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

PERMIS 2542996-0001-01

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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2023-09-06 au 2024-09-05**

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

Exploitant **9383-6526 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Photo 2



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

ÉTABL: 119740
ART : art. 3.2, par. 1

Photo 3



Photo 4



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

ÉTABL : 119740
ART : art. 3.2, par. 1

Photo 5

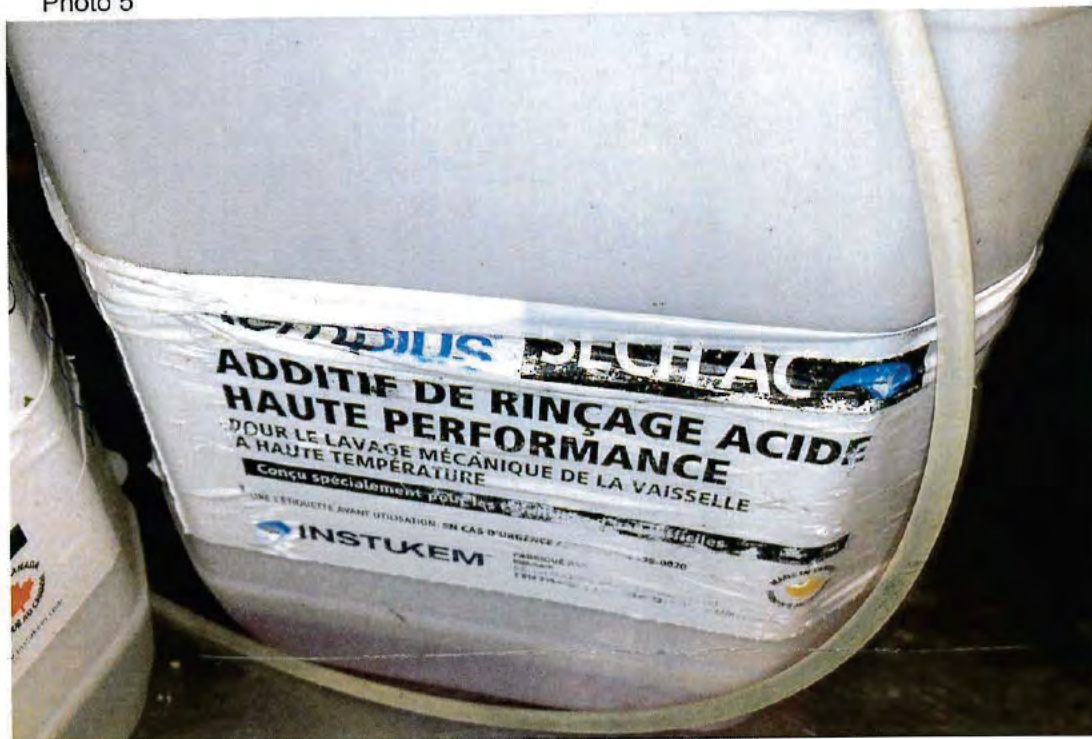
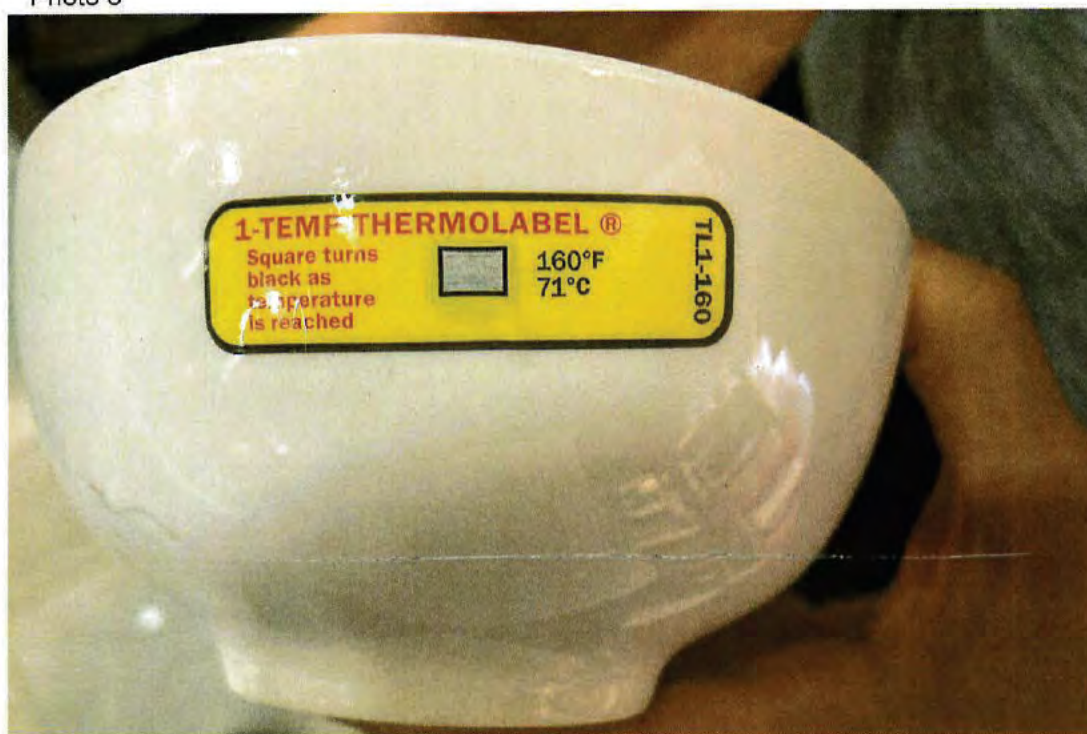


Photo 6



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

ÉTABL : 119740
ART : art. 3.2, par. 1

Photo 7



Établissement # 119740

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

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

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

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

7	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ L'exploitant arrive dans la cuisine avec un vaporisateur chimique pour vaporiser sur les drosophiles. Je l'arrête en lui mentionnant qu'il ne peut faire cela lorsque la cuisine est en production.
---	---	---

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entre en vigueur le 28 mars 2023. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549 .	■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré au 2023-09-05

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 903845	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

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

NOTES
Des photos ont été prises. Douze employé(e) au total travaillent à l'établissement pendant l'inspection. Des employé(e)s sont à la préparation des dims sum et à la cuisson d'aliments. Un employé est à la plonge et d'autres employé(e)s sont au service aux tables. Lors de la visite, de nombreux clients étaient assis dans la salle à manger et ont consommé un repas. Selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. est immatriculée et en vigueur. Aagissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .

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

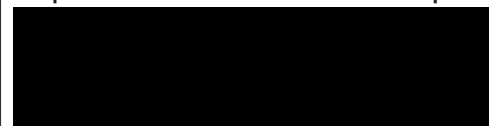
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-570923 Référence n° 9467	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9383-6526 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		(514) 393-1668	
		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
		Restaurant	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article	
2023-09-19 10:10		☒ 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 KIM FUNG			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant avec salle à manger d'une capacité de 300 places assises		119740	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☐ Autre	
☐ Photographies			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présenté le 19 septembre 2023 au Restaurant Kim Fung avec ma superviseure Carole Yelle. À mon arrivée, la porte principale du commerce située au premier étage de l'immeuble était ouverte. Au total, douze employés travaillaient dans le restaurant. Des employé(e)s sont à la préparation des dims sum et à la cuisson d'aliments. Un employé est à la plonge et d'autres employé(e)s sont au service aux tables. Lors de la visite, de nombreux clients étaient assis dans la salle à manger et ont consommé un repas. Le permis du MAPAQ portant le numéro 2542996-0001-01, qui expirait le 05 septembre 2023 et adressé à l'exploitant 9383-6526 QUEBEC INC., était au comptoir caisse dans la salle à manger (photo 1). Selon le Registraire des entreprises du Québec, la compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. est immatriculée et en vigueur.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou		☐ Agent de la paix ou	
☒ Personne chargée de l'application de la loi		☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
DEVEAULT, KIM		YELLE, CAROLE	
Matricule		Matricule	
[REDACTED]		[REDACTED]	
Année Mois Jour		Année Mois Jour	
2023-09-29		2023 09 29	
Signature		Signature	
[REDACTED]		[REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-570 923 Référence n° 9467	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
L'établissement était situé au premier étage d'un immeuble situé au 1111 rue Saint-Urbain à Montréal. Le restaurant est pourvu d'une grande salle à manger de 300 places. Au fond de la salle, il y a la section des serveurs qui inclut les appareils de préparation du thé et la machine à glace. Par la suite, il y a l'aire de préparation composée des appareils de cuisson et de préparation, des chambres froides et de congélation ainsi que l'aire de lavage de la vaisselle. Dans la cuisine, les aires de préparation et d'entreposage d'aliments, il a été constaté une malpropreté généralisée des lieux. Voici les constatations qui ont été faites sur place. CUISINE Près de la grande chambre froide, il y avait une table froide et table de préparation avec des contenants pour ustensiles de travail. Dans les deux contenants présents sur la table utilisés pour l'entreposage de couteaux et ciseaux, il y avait beaucoup de débris alimentaires dans le fond des contenants (photos 2 et 3). Dans le réfrigérateur sous la même table froide, j'ai pu constaté une importante accumulation d'un dépôt brunâtre sur tout les contours et cadrages des portes (photos 4 et 5). Aussi, sur la tablette basse d'entreposage des contenants de viandes, il y avait une accumulation d'eau sale (photo 6). En ouvrant la porte de la chambre froide, j'ai constaté une accumulation de dépôt brunâtre et collant sur la surface de la porte (photo 7). La surface d'une échelle métallique qui entreposait des aliments dans la chambre froide était parsemé de débris et dépôts alimentaires sur toute sa surface (photo 8). Aussi, sur la ligne de cuisson, la surface d'une cuisinière au gaz était couverte d'une couche calcinée et de débris alimentaires (photo 9). Il était aussi visible sur la grande hotte de cuisson ainsi que les tuyaux traversant la hotte une accumulation de gouttelettes de graisse et de dépôt graisseux (photo 10). Tout près de la zone de cuisson, il y avait un petit chariot mobile pour l'entreposage d'assaisonnement pour la cuisson. Il y avait beaucoup d'accumulation de débris alimentaires et de saleté d'accumulés sur les contenants et sur la plaque de cuisson servant à l'entreposage (photos 11 et 12). La porte entrouverte pour accéder au moteur d'une friteuse était couvert de dépôt collant brunâtre (photo 13). LOCAL DE PRÉPARATION Derrière la cuisine principale, il y avait un local pour la préparation et la cuisson d'aliments. La surface, la poignée ainsi que les commutateurs d'un four étaient sales et collants (photos 14 et 15). Juste à droite du four, il y avait une chambre de congélation et une chambre froide. Tous les deux avaient une importante accumulation de limon rosâtre et de dépôt noir sur la surface des portes (photos 16 et 17). ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT, KIM		Nom et prénom (en majuscules) YELLE, CAROLE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-09-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 20230929
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-570 923 Référence n° 9467	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Dans la section arrière, l'intérieur de la poignée d'une autre chambre froide était collant et j'ai pu y voir la présence d'un dépôt épais de saleté (photo 18). SECTIONS AVANT POUR LA PRÉPARATION DES BOISSONS Un contenant pour l'entreposage des biscuits chinois était complètement noirci par de la saleté (photo 19). Les contours de la machine à glace étaient très sales (photo 20). Finalement, un panier servant à l'entreposage de feuilles de thé avait une épaisse couche noircie sur la surface interne (photo 21).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	M.A.P.A.Q. RESTAURATION préparation générale		
N° permis :	2542996-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9383-6526 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2022-09-06		
Date d'expiration :	2023-09-05		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT, KIM		Nom et prénom (en majuscules) YELLE, CAROLE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-09-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023 09 29.
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

9467

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

Agriculture, Pêcheries et Alimentation		Québec		PERMIS	2542996-0001-01
Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, a. 9, 1er al., par. m ou n)					
Nature	RESTAURATEUR				
Catégorie	PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET		Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0		
Période	2022-09-06 au 2023-09-05				
Lieu ou véhicule exploité					
RESTAURANT KIM FUNG 1111, RUE SAINT-URBAIN MONTREAL, (Qc) H2Z 1Y6					
Exploitant 9383-6526 QUEBEC INC.					
Tél. : 1 800 463-6210					

photo 1



photo 2

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

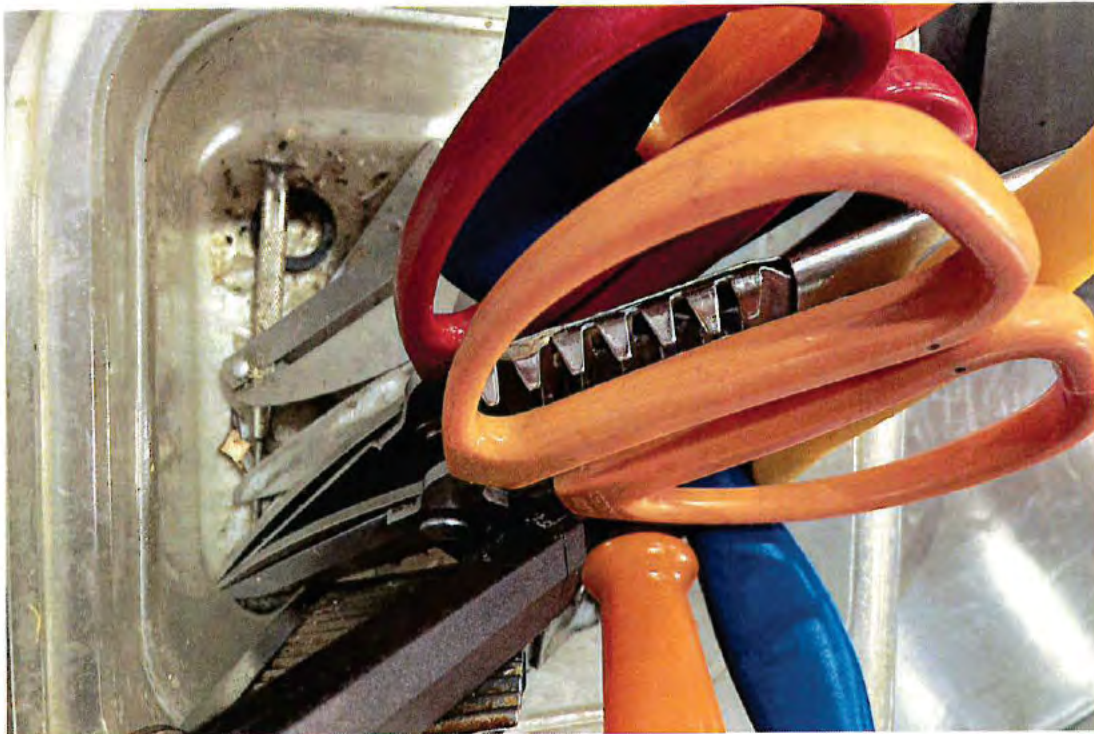


photo 3



photo 4

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



photo 5



photo 6

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

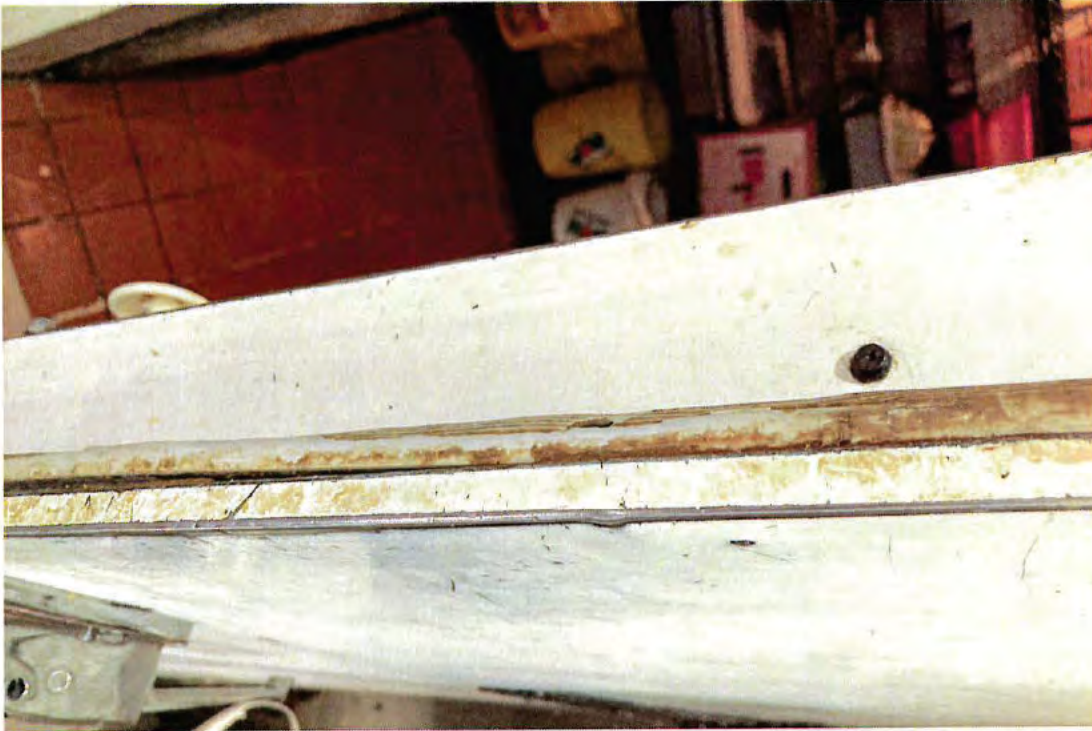


photo 7



photo 8

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



photo 9

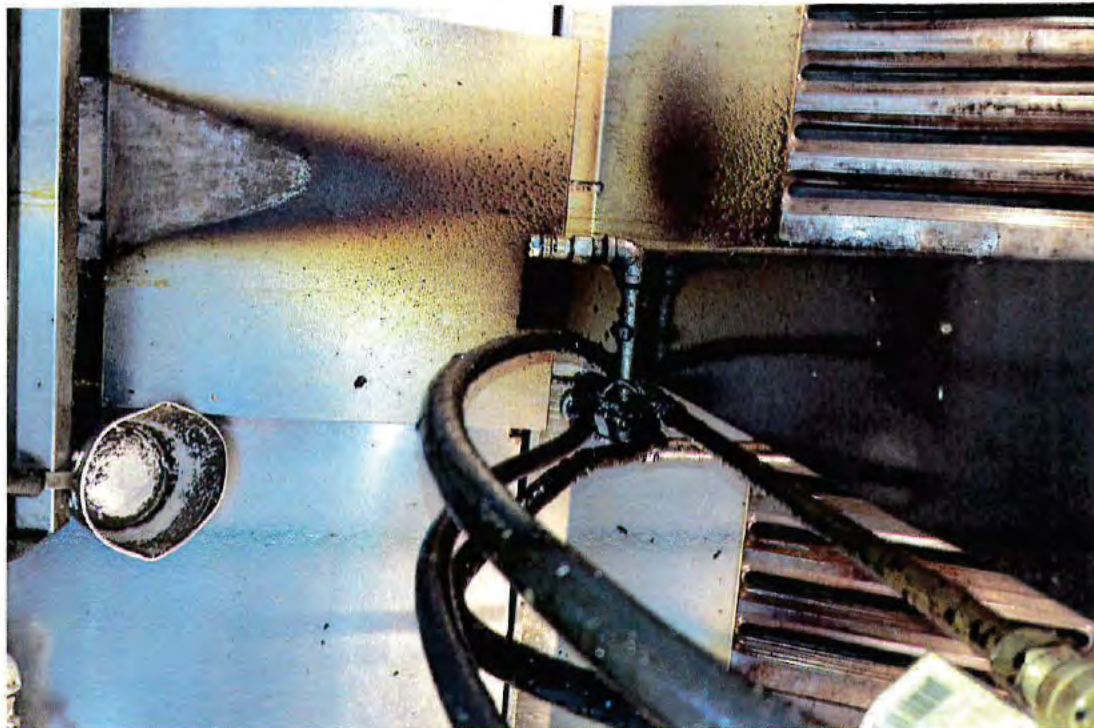


photo 10

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



photo 11



photo 12

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



photo 13



photo 14

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



photo 15



photo 16

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



photo 17



photo 18

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



photo 19



photo 20

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

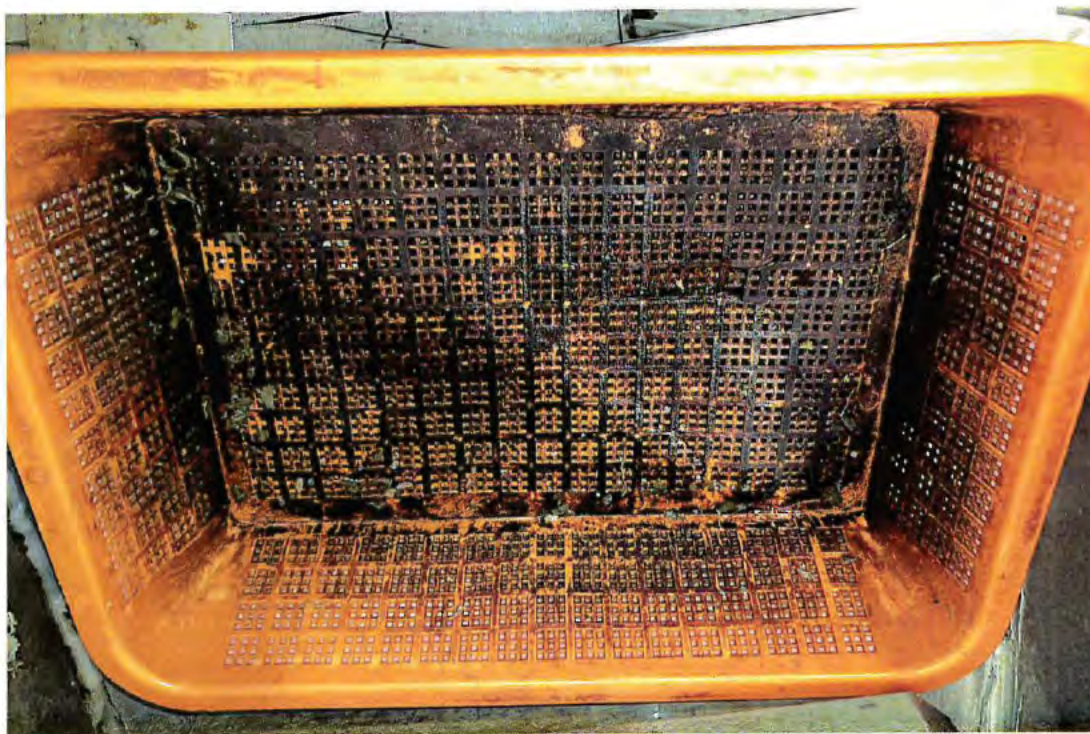


photo 21