



Québec, le 30 juin 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-06-15-018

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 Le Grillade de Steeve et 9044-1890 Québec Inc. (Garderie DO RE MI).

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 monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



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 # 13355

GARDERIE DO RE MI
7400 Rue Sherbrooke Ouest
Montréal, Québec
H4B 1R8

Exploitant : 9044-1890 QUEBEC INC.
Dossier :

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

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 de blattes vivantes, mortes et leurs excréments dans la cuisine de la garderie: - Présence de 4 blattes vivantes: une qui se promène sur le comptoir en arrière de la petite grillette, une qui se promène entre la parois d'une armoire d'entreposage et une tablette, une sur une trappe collante en dessous du four micro-ondes sur le comptoir, une sur le rebord d'un caissons d'armoire. Présence de plusieurs blattes mortes sur des trappes, sur des surfaces d'entreposage de matériel. ■ Présence d'excréments de blatte sur tablettes et rebords d'un caisson dans la cuisine. Action prise : Ordonnance de cesser les opérations
2 *	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.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée sur les surfaces en contact avec les aliments (comptoirs, équipements, matériel, vaisselle, ustensiles) nettoyées à la main. Présence d'un lave-vaisselle qui est utilisé pour nettoyer certains items seulement. Un produit désinfectant qui n'est pas à usage alimentaire disponible. L'employée lave du matériel à la main sans assainir, Action prise : Il a été demandé de se procurer un assainisseur usage alimentaire voir notes au rapport pour les indications.
3	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.	■ Confiture portionnée dans des conditions qui résultent un danger pour la santé de consommateurs.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Couche de saleté noire sur portes d'armoires, tablettes d'entreposage de matériel de la cuisine. Présence de résidus alimentaires et gras sur les équipements de cuisson. Présence de saleté à l'intérieur des pannières à ustensiles de l'égouttoir.

5	Organiser le travail du personnel de façon à minimiser les déplacements entre des aires de niveaux sanitaires différents (zone contaminée à une zone aseptisée). Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène en matière de sécurité des aliments comme au retour d'une zone contaminée, et suivre strictement les consignes relatives au lavage des mains et à l'utilisation exclusive des vêtements de travail alimentaire.	■ Un visiteur était dans l'aire de préparation des aliments. Ils ne suivent pas les BPF.
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ L'employé affecté à la préparation d'aliments portait des bijoux: boucles d'oreilles, chaînes.
7	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 débuter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Recommandations.
8	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire. Action prise : Formation obligatoire: consultez le site www.mapaq.gouv.qc.ca ou téléphonez au 1 800 463-5023

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. Quiconque enfreint cette ordonnance est passible d'une amende minimale de 10 000 \$ (L.R.Q., c.P-29, a. 45.3).
2	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.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 931154	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	5,000\$ à 50,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	

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

NOTES

Photos prises

Commentaires de la responsable lors de l'avis: je vais contacter le propriétaire pour qu'il contacte la compagnie d'extermination. L'exterminateur était ici ce matin pour un problème de coquerelles dans un local.

Cleaning and sanitizing

1. Prewash and wash with the right detergent

2. Rinsing (a visual check of surface conditions after these steps may reveal inadequate cleaning, in which case cleaning must be repeated).

3. Sanitizing following must be monitored when this method is used: (Manufacturer's instructions regarding product concentration, instructions for use, water temperature amount of time the object is in contact with the chemical product and rinsing)

:

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 Pamela Form.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maria Angelica Rodriguez

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: maria.angelica.rodriguez@ville.montreal.qc.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° 310-584816 Référence n° 10679	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9044-1890 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
7400, Rue Sherbrooke Ouest, Montréal. H4B 1R8			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		514 485-2890	Garderie pour enfants
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	
2025-05-16 11:35			
Description de l'infraction			
En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'est pas exempt d'insectes ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
GARDERIE DO RE MI			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
7400, Rue Sherbrooke Ouest, Montréal		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Garderie de 60 places		13355	
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 ☐			
Lors de l'inspection, j'ai rencontré Mme Pamela Ford à qui j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection. La compagnie 9044-1890 QUEBEC INC. exploite la GARDERIE DO RE MI située au 7400, Rue Sherbrooke Ouest à Montréal, tel qu'inscrit au Registraire des entreprises du Québec. Sur place, il y avait un Permis de Garderie #3000- 1222 valide jusqu'au 2026-07-27 émis à la compagnie 9044-1890 QUEBEC INC. sous la raison sociale GARDERIE DO RE MI (Photo #1). L'établissement est constitué d'une cuisine au rez-de-chaussée avec un entrepôt et une aire de nettoyage et d'entreposage de matériel. Du côté gauche de la cuisine, il y avait un réfrigérateur, des comptoirs, des armoires pour l'entreposage de matériel, aliments et vaisselle, une cuisinière, un petit four et un four micro-ondes (Photo #2). Au fond du côté droite de la cuisine, il y avait un réfrigérateur, un petit congélateur type coffre et un évier (Photo #3) et un lave-vaisselle se trouvait à droite près de la porte de la cuisine. Complètement au fond de la ☐ 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)	
RODRIGUEZ, MARIA ANGELICA			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-06-11		
Signature		Signature	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-584816 Référence n° 10679	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
cuisine, il y avait un entrepôt pour les aliments non périssables et les produits de nettoyage (Photo #4). Dans plusieurs des locaux de la garderie, j'ai vu des éducatrices qui accompagnaient des groupes d'enfants. À mon arrivée, les enfants se trouvaient attablés et étaient à manger de la pizza. Pendant l'inspection, une éducatrice a réchauffé du lait dans un biberon dans le four micro-ondes. Plusieurs éducatrices sont entrées dans la cuisine et à tour de rôle ont lavé des ustensiles et les roulettes à couper la pizza. Dans le réfrigérateur à gauche à l'entrée de la cuisine, il y avait deux portions de confiture qui restaient de la collation du matin. ENTREPÔT Des étagères étaient disposées tout autour de l'entrepôt, des aliments non périssables et des emballages se trouvaient entreposés sur les étagères du côté droit de l'entrepôt (Photo #5). Sur une étagère du côté droite de l'entrepôt, il y avait du matériel, couvercles et deux chaudières contenant des aliments secs. Par terre à droite de l'étagère, il y avait une trappe collante. Sur la trappe collante, il y avait une blatte de taille moyenne morte (Photo #6). CUISINE Après avoir constaté la présence d'une blatte morte sur une trappe dans l'entrepôt, je suis allée vérifier l'aire de nettoyage de matériel de la cuisine. J'ai ouvert les portes des armoires qui se trouvaient en dessous de l'évier et le comptoir adjacent à l'évier. À l'intérieur de l'armoire en dessous de l'évier, il y avait une trappe à graisse. J'ai regardé les côtés de la trappe à graisse qui étaient visibles et j'ai constaté la présence des petits points noirs semblables à des excréments de blatte sur le point du tuyau du côté gauche de la trappe à graisse. Ensuite, je suis allée du côté de la cuisine où les équipements de cuisson se trouvaient. J'ai commencé par regarder le côté gauche du comptoir. Sur ce côté du comptoir, il y avait un four micro-ondes, un petit four, un grille-pain, une petite friteuse aire et une bouilloire. J'ai déplacé le four micro-ondes et ensuite j'ai éclairé le comptoir en dessous du four micro-ondes à l'aide de ma lampe de poche. J'ai alors constaté la présence d'une trappe collante. Sur la trappe collante, j'ai vu une blatte vivante de taille moyenne, la blatte bougeait ses antennes (Photo #7). Après, j'ai déplacé le petit four vers le rebord du comptoir et j'ai constaté la présence d'une blatte vivante qui se promenait sur le comptoir, elle est allée vite se cacher sous le four. Je me suis alors penchée pour regarder le dessous du comptoir de ce côté de la cuisine et j'ai constaté la présence de petits points noirs semblables à des excréments de blatte sur le rebord du comptoir près de la porte de l'armoire (Photo #8). J'ai ouvert la porte de l'armoire. À l'intérieur de l'armoire, il y avait sur la tablette supérieure, une petite trappe collante et un cuiseur à riz. Sur la tablette inférieure, il y avait une planche à découper, le couvercle d'un contenant et un bidon contenant du vinaigre (Photo #9). Je me suis approchée pour regarder de près les tablettes à l'intérieur de l'armoire et j'ai constaté la présence d'un blatte vivante de grosse taille qui se promenait entre la parois et l'espace à droite de la tablette tout près du cuiseur à riz (Photo #10). J'ai alors retiré le bidon contenant du vinaigre, déplacé légèrement la planche à découper, le couvercle et j'ai constaté la présence des nombreux segments de blatte et des petits points noirs semblables à des excréments de blatte qui tapissaient la tablette (Photo#11). J'ai retiré ensuite le cuiseur à riz de la tablette et j'ai constaté la présence d'une blatte morte sur la trappe collante ainsi que des segments de blatte et des petits points noirs semblables à des excréments de blatte qui tapissaient la tablette supérieure (Photo #12). J'ai finalement constaté la présence d'une blatte vivante de taille moyenne qui se promenait sur l'espace entre le dessous du rebord et la structure de l'armoire (Photo #13), lorsque je l'ai éclairé à l'aide de ma lampe de poche, la blatte est allée vite se cacher. ☒ 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) RODRIGUEZ, MARIA ANGELICA		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° 310-584816 Référence n° 10679	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Étant donné la situation constatée, j'avais des motifs raisonnables de croire qu'il y avait un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs. J'ai remis un avis d'intention et une ordonnance de cesser l'exploitation de la cuisine de l'établissement pour une durée de 10 jours soit du 16 au 26 mai 2025.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis de garderie		
N° permis :	#3000-1222		
Emis à (exploitant) :	9044-1890 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2021-07-28		
Date d'expiration :	2026-07-27		
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) RODRIGUEZ, MARIA ANGELICA		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 	Année Mois Jour 2025-06-11	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

10679

#13355 GARDERIE DO RE MI
9044-1890 QUEBEC INC.
7400, Rue Sherbrooke Ouest, Montréal. H4B 1R8
Photo prise le: 2025-05-16 art. 2.1.2
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]

Permis de garderie

No D'ÉTABLISSEMENT : 3000-1222

Valable du 2021-07-28 au 2026-07-27

NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE :
9044-1890 QUEBEC INC.
7400, rue Sherbrooke Ouest
Montréal QC H4B 1R8

NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT :
DO-RE-MI DAYCARE / GARDERIE DO-RE-MI
7400, rue Sherbrooke Ouest
Montréal QC H4B 1R8

	(1)	(2)	TOTAL
MAX	0	60	60
PCR	0	60	60

MAX : Nombre maximum d'enfants qui peuvent être accueillis dans l'établissement.
PCR : Pourcentage de places subventionnées.
(1) Les enfants de la naissance à moins de 18 mois.
(2) Les enfants de 18 mois et plus.

Sous-ministre adjoint: [Signature]
Personne autorisée de la direction des services à la clientèle: [Signature]

Issu le: 2021-10-07

LA TITULAIRE D'UN PERMIS DOIT L'AFFICHER DANS CHACUNE DE SES BOUTIQUES OU DANS L'ENTRÉE DE L'ÉTABLISSEMENT À TOUTE HEURE ET VISIBLE EN TOUT TEMPS.
(Voir aussi les services de garde subventionnés à l'annexe art. 275)

Photo #1



Photo #2

#13355 GARDERIE DO RE MI
9044-1890 QUEBEC INC.
7400, Rue Sherbrooke Ouest, Montréal. H4B 1R8
Photo prise le: 2025-05-16 art. 2.1.2
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo #3



Photo #4

#13355 GARDERIE DO RE MI
9044-1890 QUEBEC INC.
7400, Rue Sherbrooke Ouest, Montréal. H4B 1R8
Photo prise le: 2025-05-16 art. 2.1.2
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo #5



Photo #6

#13355 GARDERIE DO RE MI
9044-1890 QUEBEC INC.
7400, Rue Sherbrooke Ouest, Montréal. H4B 1R8
Photo prise le: 2025-05-16 art. 2.1.2
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo #7



Photo #8

#13355 GARDERIE DO RE MI
9044-1890 QUEBEC INC.
7400, Rue Sherbrooke Ouest, Montréal. H4B 1R8
Photo prise le: 2025-05-16 art. 2.1.2
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo #9

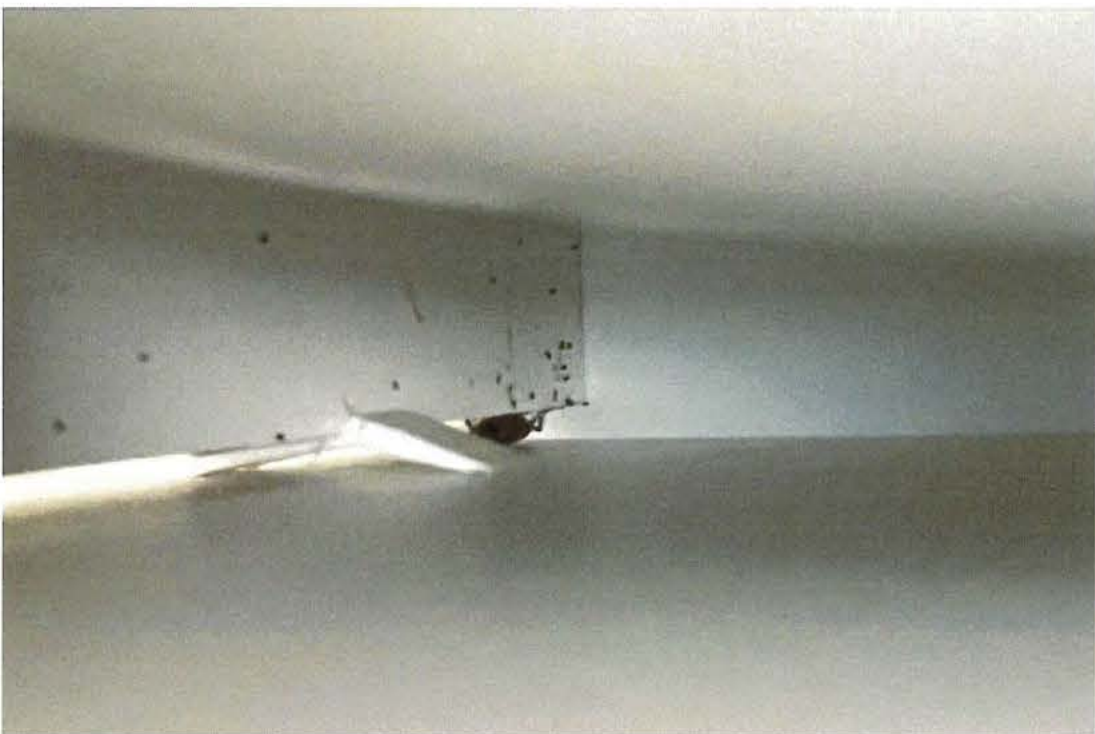


Photo #10

#13355 GARDERIE DO RE MI
9044-1890 QUEBEC INC.
7400, Rue Sherbrooke Ouest, Montréal. H4B 1R8
Photo prise le: 2025-05-16 art. 2.1.2
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo #11

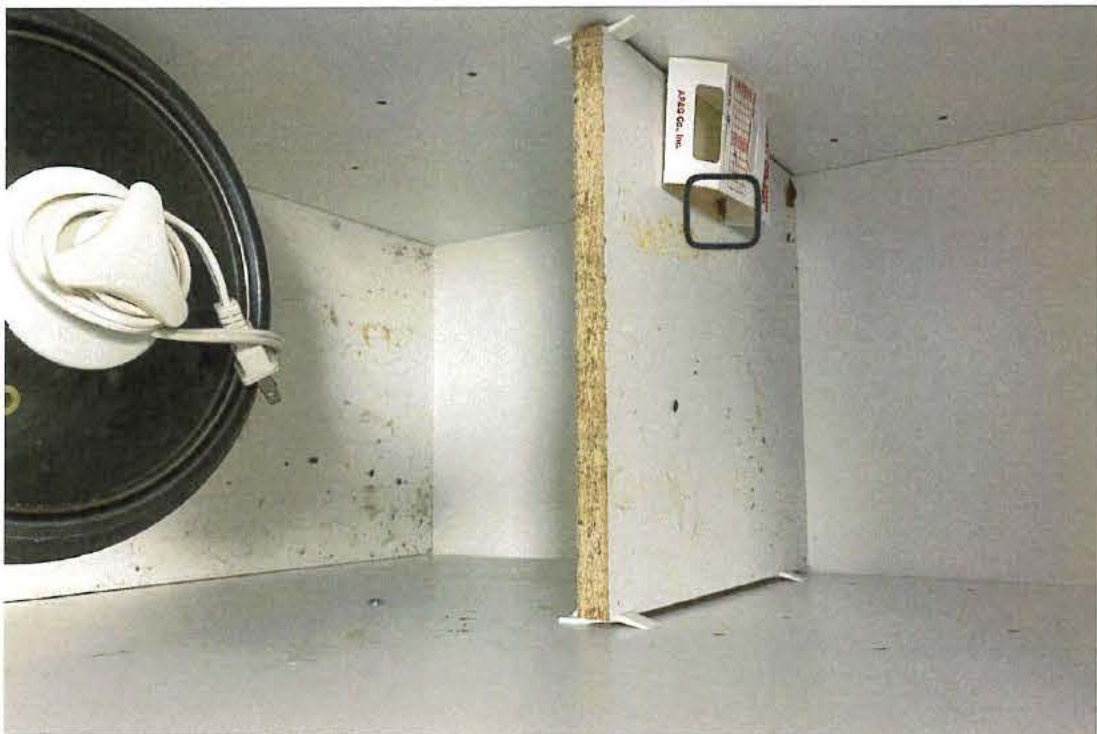


Photo #12

#13355 GARDERIE DO RE MI
9044-1890 QUEBEC INC.
7400, Rue Sherbrooke Ouest, Montréal. H4B 1R8
Photo prise le: 2025-05-16 art. 2.1.2
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo #13

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 : 2025-05-16

Nom de l'exploitant : 9044-1890 QUEBEC INC

Adresse : 7400 Rue Sherbrooke Ouest Montréal H4B 1R8

Nom du commerce : GARDERIE DO RE MI

Numéro du commerce (VM) 13355

Numéro du commerce (MAPAQ)

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)

MME : Pam Ford

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 :

- PRÉSENCE DE BLATTES VIVANTES, MORTES ET LEURS EXCRÉMENTS DANS L'AIRE DE PRÉPARATION
- PRÉSENCE DE BLATTES VIVANTES SUR DES SURFACES DE CONTACT ALIMENTAIRE
- LES MÉTHODES DE NETTOYAGE/ASSAINISSEMENT SONT INADÉQUATES

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 : 16-05-2025 à 12h00

Avis d'intention remis à (nom et fonction) : PAM FORD, administratrice

Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 260-4300
Télécopieur : (514) 260-4319
www.ville.montreal.qc.ca

Montréal, le 2025-05-16

Exploitant : 9044-1890 QUEBEC INC.

Adresse : 7400 Rue Sherbrooke Ouest Montréal H4B 1R8

Nom du commerce : GARDERIE DO RE MI

Numéro du commerce (ville) 13355

Numéro du commerce (MAPAQ) :

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 : PRÉSENCE DE BLATTES VIVANTES, MORTES ET LEURS EXCRÈMENTS DANS L'AIRE DE PRÉPARATION

Attendu que : PRÉSENCE DE BLATTES VIVANTES SUR DES SURFACES DE CONTACT ALIMENTAIRE

Attendu que : LES MÉTHODES DE NETTOYAGE/ASSAINISSEMENT SONT INADÉQUATES

Attendu que :

Attendu que :

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

PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA « LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES » : JE VOUS ORDONNE DE CESSER POUR UNE PÉRIODE DE 10 JOURS, SOIT JUSQU'AU 26 mai 2025 INCLUSIVEMENT, L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 7400 Rue Sherbrooke Ouest Montréal H4B 1R8 

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 : 16-05-2025 à 12h15

Ordonnance remise à (nom et fonction) : PAM FORD, administratrice

Établissement # 122457

LE GRILLADE DE STEEVE
9032 Boulevard Saint-Michel
Montréal, Québec
H1Z 3G4

Exploitant : LE GRILLADE DE STEEVE INC.
Dossier : 2687218-0001

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.**

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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 Site web MAPAQ: https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Permis/Pages/Permis.aspx	■ Permis du MAPAQ expiré. Action prise : Le permis est expiré depuis septembre de 2024.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 928114

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	5,000\$ à 50,000\$

EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur

Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.

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

NOTES

Visite pour un suivi concernant la vermine. Lors de la visite, il y a une amélioration du problème. Le restaurant utilise le service de l'entreprise d'extermination Pro-Dex. La dernière visite était le 26 février dernier. L'entreprise d'extermination vient une fois par mois. GAP.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Magali Albert.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Pereira

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

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Lisa Bishara, Superviseur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-584245 Référence n° 10506	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) Le grillade de Steeve INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec, H1Z 3G4			
Téléphone (résidence) 514 566 7225		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2025-03-13 11:30		☒ Loi sur les produits alimentaires Article 9 par N ☐ Règlement sur les aliments Article	
Description de l'infraction En ayant exploité sans permis un lieu où est exercé l'activité de restaurateur			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Le grillade de Steeve			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant		N° établissement 122457	
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 ☐			
Le jeudi 13 mars, je me suis présenté avec ma collègue Lisa Bishara à 11h30 au restaurant Le grillade de Steeve Inc. situé au 9032, boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec. Je me suis présenté avec ma carte d'inspecteur à employée de l'accueil, Mme Albert Magalie en mentionnant la raison de ma visite, c'était pour effectuer un suivi pour vermine. J'ai commencé l'inspection. En attendant, je me suis déplacé de la salle à manger à la cuisine. Il y avait des clients qui faisaient leurs achats et qui ont payé à la caisse enregistreuse.			
☒ 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) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules) Bishara, Lisa	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 03 13	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-03-13
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° 310-584245 Référence n° 10566	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
DESCRIPTION DES LIEUX Le restaurant se compose d'une salle à manger, d'une aire de commande avec une caisse et d'une cuisine. Au sous-sol il y a quelques congélateurs et un espace utilisé comme salle d'entreposage. La cuisine est munie de multiples équipements de cuisson et de maintien froid. À mon arrivée, le restaurant était ouvert et en service. La porte d'entrée était débarrée, il y avait des clients présents sur le lieu. Rapidement il a été possible de constater que le permis du M.A.P.A.Q que possède au restaurant était pas renouvelé. C'est n'était pas la première fois qu'on remarque tel situation. Le restaurant a été informé du problème plusieurs fois soit le 2025-01-27 et le 2022-03-28, le restaurant a reçu un avis de notification. La compagnie Le grillade de Steeve Inc. est enregistrée au registraire des entreprises du Québec et elle possède un permis pas renouvelé du ministère de l'Agriculture des pêcheries et de l'Alimentation Québec. (photo 1). Il y a une facture de la veille pour démontrer que le restaurant été ouvert. La facture été écrite Le Grillade de Steeve Inc. sur le 9032, Boul St_Michel, Montréal Qc. de la date de 2025-03-12 a 16:52:01. La TPS 706056678RT0001 et le TVQ 1227707417TQ0001. Il y avait une vente d'un moyen griot pour 14.99\$, No de ordre 3876. Le valeur de la TPS était de 0.65\$ et le TVQ de 1.30\$.(Photo 2). Suite aux vérifications dans le système, le restaurant n'avait pas une permis valide.			
☒ 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) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules) Bishara, Lisa	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 03 13	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 03 13
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° 310-584245 Référence n° 105666	
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 ☐	
Nature du permis :	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Restaurateur		
N° permis :	2687218-0001-01		
Émis à (exploitant) :	Le Grillade de Steeve INC. (Photo 1)		
Date de délivrance :	2023-10-01		
Date d'expiration :	2024-09-30		
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) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules) Bishara, Lisa	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 03 13	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-03-13
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

10506

Le grillade de Steeve# 122457
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4
Photo prise le : 2025-03-13
Pereira, Gustavo

Le Grillade de Steeve INC.
Art. 9 (Photo 1)
Bishara, Lisa

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

PERMIS

2687218-0001-01

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

Nature

RESTAURATEUR

Catégorie

PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0

Période

2023-10-01 au 2024-09-30

Lieu ou véhicule exploité

LE GRILLADE DE STEEVE INC.
9032, BOUL. SAINT-MICHEL
MONTREAL, (QC)
H1Z 3G4

Exploitant

LE GRILLADE DE STEEVE 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

Le permis doit être affiché à la vue du public
et il n'est ni remboursable ni transférable

Le grillade de Steeve# 122457

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-03-13

Pereira, Gustavo

Le Grillade de Steeve INC.

Art. 9 (Photo 2)

Bishara, Lisa

Le Grillade de Steeve Inc

9032 Boul St-Michel Montreal QC

Tel: (514) 209 - 9520

DATE/HEURE 2025-03-12 16:52:01
STATION # 01-1 Server#: ADMIN
RCT# 001-1-3876
TPS # 706056678RT0001
TVQ # 1227707417TQ0001

VENTE (Ici)

Q	Produit	Prix	Somme
1x	Moyen Griot (Riz)	\$14.99	\$14.99
Sous-Total			\$13.04
TPS			\$0.65
TVQ			\$1.30
Total			\$14.99
Argent rect			\$15.00
Monnaie			\$0.00

No. d'ordre 3876

TPS: 0,65 \$ TVQ: 1,30 \$

Total : 14,99 \$

PAIEMENT RECU



2025-03-12 16:56:19 MEV:14145102-10006992
LE GRILLADE DE STEEVE INC.

9032, BOUL. SAINT-MICHEL MONTREAL

→ ∪ ℑ ∩ ∩ ∩ ∪ ∩ ∩ ∩

Établissement # 122457

LE GRILLADE DE STEEVE
9032 Boulevard Saint-Michel
Montréal, Québec
H1Z 3G4

Exploitant : LE GRILLADE DE STEEVE INC.
Dossier : 2687218-0001

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 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 souris: Au long du mur en arrière du four dans l'aire de préparation Dans l'armoire en dessus de la caisse En arrière des réfrigérateurs dans le corridor proche à l'aire de préparation Sur le plancher au sous-sol En dessus de la table chaude dans l'aire de préparation Près des chaudrons Près de la caisse de bananes plantains Planche à découper déposée à côté d'excréments des souris Il y avait des choux rongés par les souris au sous-sol ■ L'employée affirme qu'un exterminateur passerait durant la fin de semaine, mais ne connaît pas la fréquence. À noter, lors de cette inspection aucun piège ni poison n'ont été vu au rez-de-chaussée incluant la cuisine. Action prise : Nettoyage de toutes les surfaces amorcé.
2 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée.
3	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.	■ Aliment dont l'innocuité n'est pas assurée. - des choux ont été rongés par les souris Action prise : demandé d'éliminer volontairement les choux mangés
4	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	■ Des vinaigrettes ouvertes gardé inutilement à la température de la pièce, sur l'étiquette, les instructions dire qu'il faut les gardées au réfrigérateur après ouverture

5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. - tablettes basses à la cuisine dont celle ayant la planche à découper - plancher sous les équipements - plancher au sous-sol - hotte de ventilation
6	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.	■ Lieu encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique. - une section du sous-sol
7	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire. - aucune disponible lors de cette visite
8	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.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Equipement fissuré, ébréché, craqué, usé: - la grande planche à découper en plastique brun des deux côtés
2	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 à l'évier de la cuisine: - absence du distributeur de savon liquide - distributeur de serviettes jetables était vide
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ L'employée affectée à la préparation d'aliments portait des bijoux: - boucles d'oreilles
4	L'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C. Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.	■ Aucun thermomètre n'est disponible sur les lieux pour vérifier les températures internes des aliments.
5	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 Site web MAPAQ: https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Permis/Pages/Permis.aspx	■ Permis du MAPAQ expiré depuis 2024-09-30 - recherche faite sur le site du MAPAQ: aucun permis actif n'a été trouvé pour cette compagnie: Le grillade de Steeve Inc.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 925934

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	5,000\$ à 50,000\$
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	5,000\$ à 50,000\$

EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE

Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
--	--------------------

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue

L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur

Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.

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

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

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

NOTES

photos prises

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.
À compter du 9 mars 2026, tout permis non renouvelé dans un délai de 3 mois suivant son échéance sera annulé. Une nouvelle demande devra alors être soumise et des frais d'ouverture de dossier seront exigés.

Le rapport d'inspection a été remis à Magali Albert.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Pereira

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

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


Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)
Chantal Biron, 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° 310-583 696 Référence n° 10446	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) Le grillade de Steeve INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec, H1Z 3G4			
Téléphone (résidence) 514 5667225		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2025-01-27 11:30		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2 al 1	
Description de l'infraction En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1qui n'est pas exempt des rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Le grillade de Steeve			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant		N° établissement 122457	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction ☐ Rapport d'analyse ☐ Autre ☒ Rapport d'inspection ☒ Photographies			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Le lundi 27 janvier, je me suis présenté avec ma collègue Chantal Biron à 11h30 au restaurant Le grillade de Steeve Inc. situé au 9032, boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec. Je me suis présenté avec ma carte d'inspecteur à employée de l'accueil en mentionnant la raison de ma visite, c'était pour effectuer un suivi pour vermine. L'employée qui travaillait, Mme Albert Madalie m'a mentionné qu'elle allait appeler le propriétaire. J'ai commencé l'inspection. En attendant, je me suis déplacé de la salle à manger à la cuisine. Il y avait des clients qui faisaient leurs achats et qui ont payé a la caisse enregistreuse.			
☒ 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) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules) Biron, Chantal	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 01 27	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-02-10
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° 310-583 696 Référence n° 10446	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
La compagnie Le grillade de Steeve Inc. est enregistrée au registraire des entreprises du Québec et elle possède un permis pas renouvelé du ministère de l'Agriculture des pêcheries et de l'Alimentation Québec. (photo 1). Il y a un relevé TPS\TVQ de vente que démontre que le restaurant été ouvert et en fonctionnement.(Photo 24) La raison sociale du restaurant est Le Grillade de Steeve Inc sur l'adresse 9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec. La facture montre qu'il y avait une commande du grand Fritay Dinde a 12:42:55 et le jour est 2025-01-27. Le total de la facture est de 23.00\$ dollars. TPS payé de 1.10\$ dollar. DESCRIPTION DES LIEUX Le restaurant se compose d'une salle à manger, d'une aire de commande avec une caisse et d'une cuisine. Au sous-sol il y a quelques congélateurs et un espace utilisé comme salle d'entreposage. La cuisine est munie de multiples équipements de cuisson et de maintien froid. À mon arrivée, le restaurant était ouvert et en service. La porte d'entrée était débarrée, il y avait des clients présents sur le lieu. L'aire de préparation À mon entrée dans la cuisine, une employée était occupée par la préparation des aliments. L'inspection a débuté par le coin en dessus de la caisse enregistreuse. Rapidement il a été possible de constater de nombreuses traces de souris dans les étagères. De loin, j'ai aperçu des excréments des souris sur les étagères en dessus de la caisse. Après avoir vidé les étagères, une quantité exécrable des petits excréments de souris noirs étaient visibles sur les tablettes. (Photos 2 et 3).Sur une tablette plus en bas, il est possible de constater qu'il y avait un sac rongé par les souris, mais aussi une vingtaine des excréments des souris sur l'étagère (Photos 4 et 5). Il y avait également des excréments des souris que jonchaient le plancher près des murs en dessus de la caisse (photos 6 et 7), des excréments sur le plancher en arrière de la table de préparation (photos 8 et 9), il y avait aussi une bonne quantité des excréments des souris sur le plancher en arrière dans les réfrigérateurs (Photos 10 et 11). D'abord, en vérifiant en arrière de la table de travail, il a été possible de voir des excréments de souris frais et noirs sur le plancher (Photos 12 et 13). La tablette dessous de la table de préparation il y avait aussi une grande quantité des excréments frais à côté des emballages de denrées sèches (Photos 14 et 15) et à côté d'assaisonnement pour le B.B.Q (Photos 16, 17 et 18). Sous-Sol Lors de l'inspection au sous-sol, dans la section d'entreposage, il a rapidement été possible de constater une grande odeur d'urine de souris et une grande présence d'excréments de souris généralement frais sur le plancher (Photo 19), et sur une tablette à côté du sac avec des oignons (Photo 20).Bien que des excréments étaient visibles ,c'est dans les étagères avec des choux qu'ils ont attiré mon attention. Il y avait un sac avec divers choux verts rongés (Photos 21,22 et 23). Il y avait plusieurs excréments de souris frais au fond de ces sacs. ☒ 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) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules) Biron, Chantal	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 01 27	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-02-10
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° 310-583 696 Référence n° 10446	
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, Restaurateur		
N° permis :	2687218-0001-01		
Émis à (exploitant) :	Le Grillade de Steeve INC. (Photo 1)		
Date de délivrance :	2023-10-01		
Date d'expiration :	2024-09-30		
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) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules) Biron, Chantal	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025 01 27	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-02-10
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

10446

Le grillade de Steeve# 122457
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4
Photo prise le : 2025-01-27
Pereira, Gustavo [redacted]

Le Grillade de Steeve INC.
Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 1)
Biron, Chantal [redacted]

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

PERMIS

2687218-0001-01

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

Nature

RESTAURATEUR

Catégorie

PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Nombre d'unités de maintien chaud ou froid : 0

Période

2023-10-01 au 2024-09-30

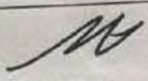
Lieu ou véhicule exploité

LE GRILLADE DE STEEVE INC.
9032, BOUL. SAINT-MICHEL
MONTREAL, (Qc)
H1Z 3G4

Exploitant

LE GRILLADE DE STEEVE INC.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public
et il n'est ni remboursable ni transférable

Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-01-27

Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 2 et 3)

Pereira, Gustavo

Biron, Chantal



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-01-27

Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 4 et 5)

Pereira, Gustavo

Biron, Chantal



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

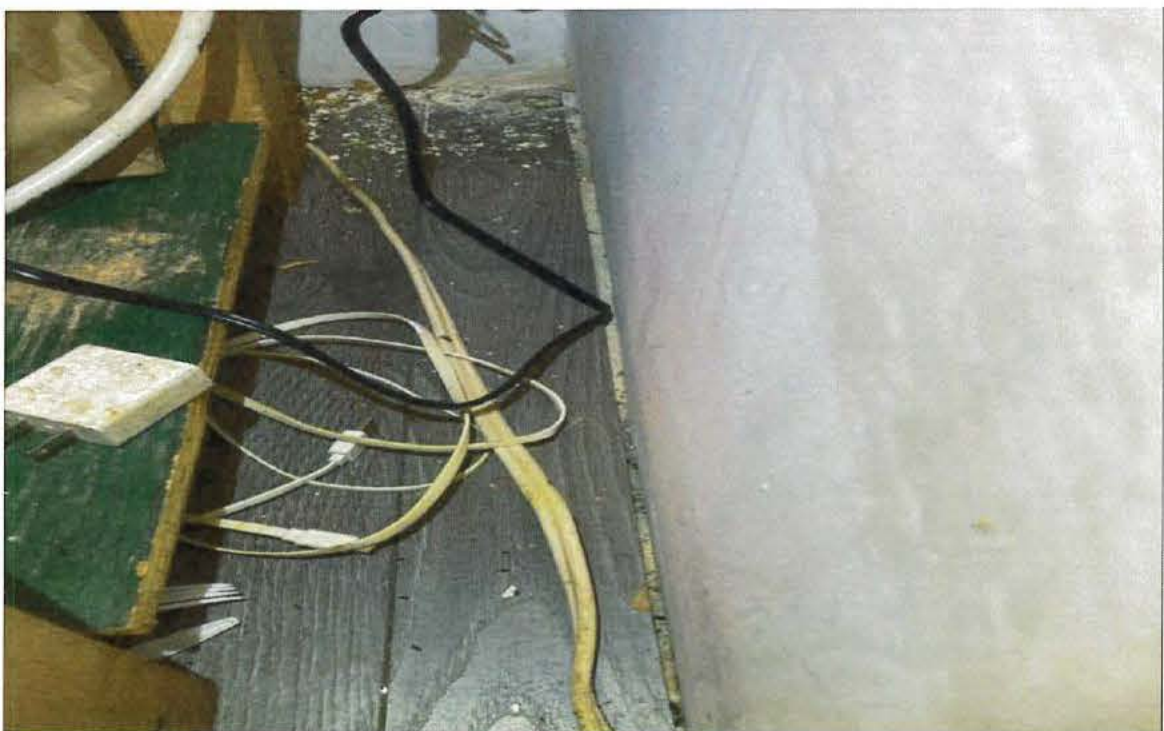
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-01-27/

Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 6 et 7)

Pereira, Gustavo

Biron, Chantal



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

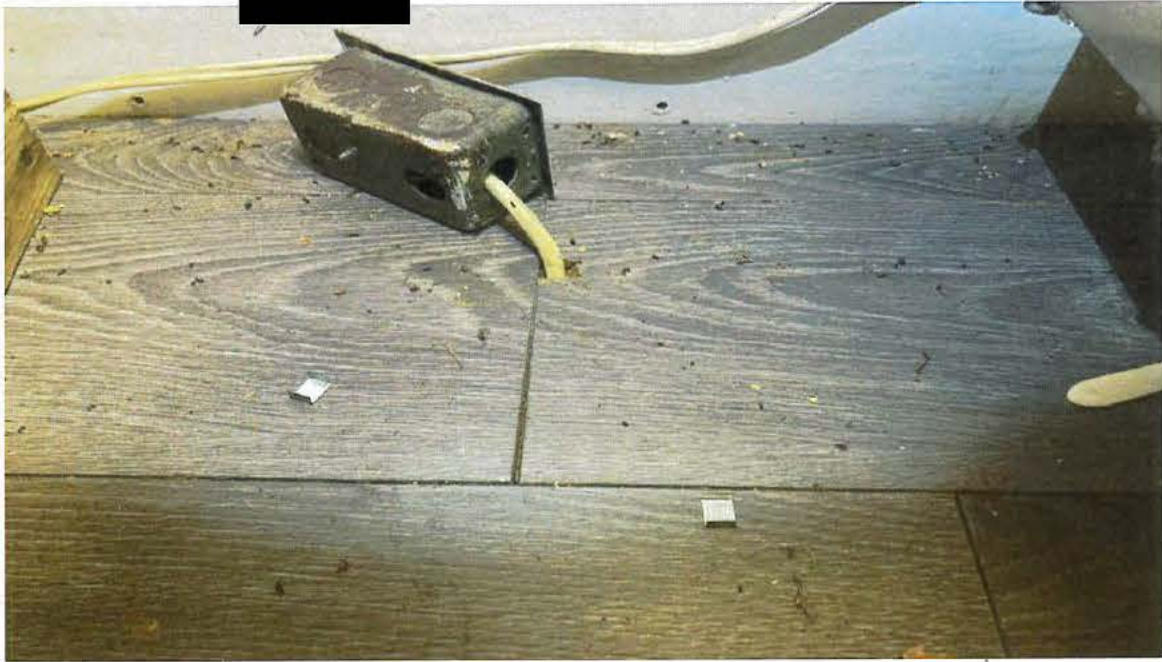
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-01-27

Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 8 et 9)

Pereira, Gustavo

Biron, Chantal



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

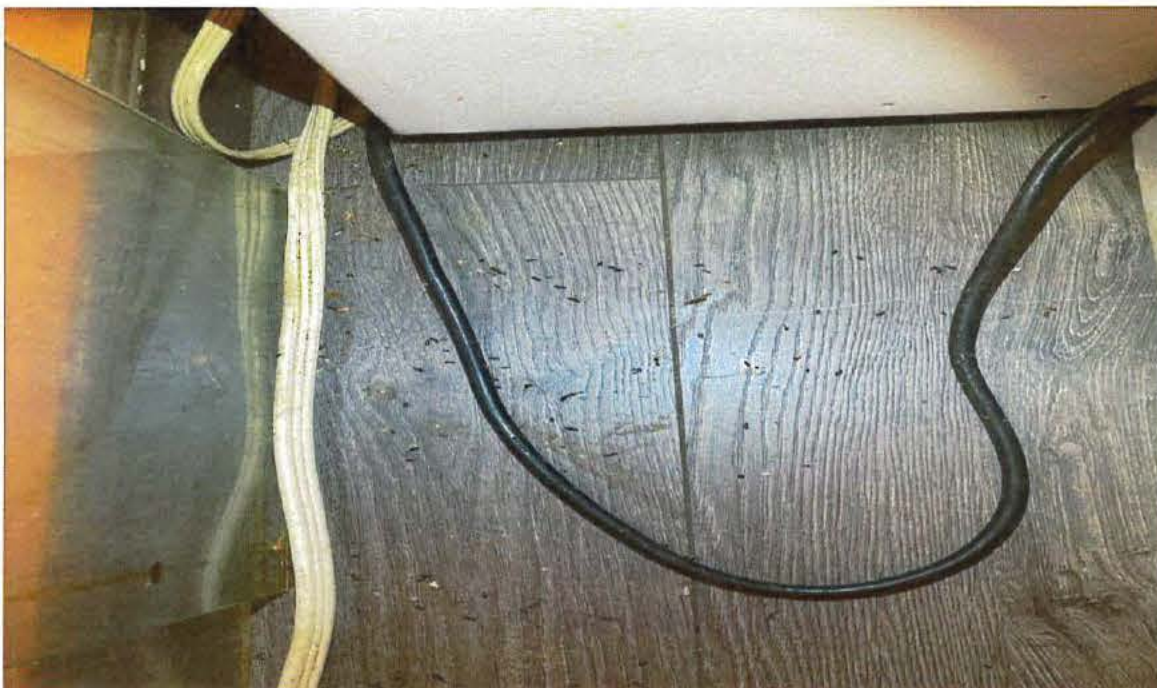
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-01-27

Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 10 et 11)

Pereira, Gustavo

Biron, Chantal



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-01-27

Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 12 et 13)

Pereira, Gustavo

Biron, Chantal



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-01-27

Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 14 et 15)

Pereira, Gustavo

Biron, Chantal



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

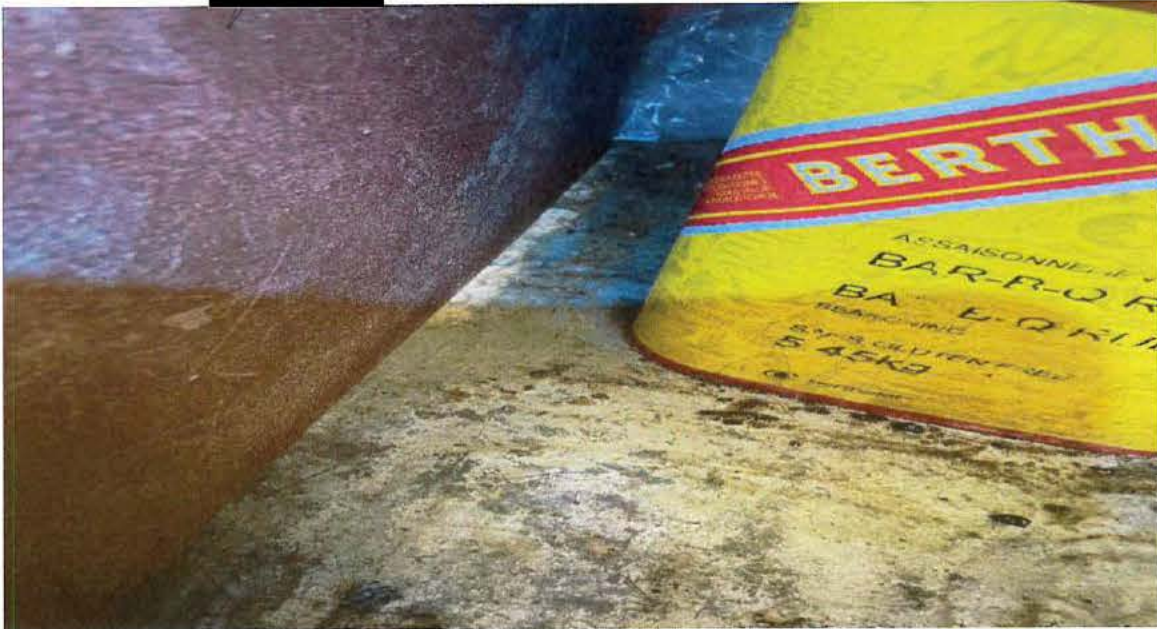
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-01-27

Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 16 et 17)

Pereira, Gustavo

Biron, Chantal



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

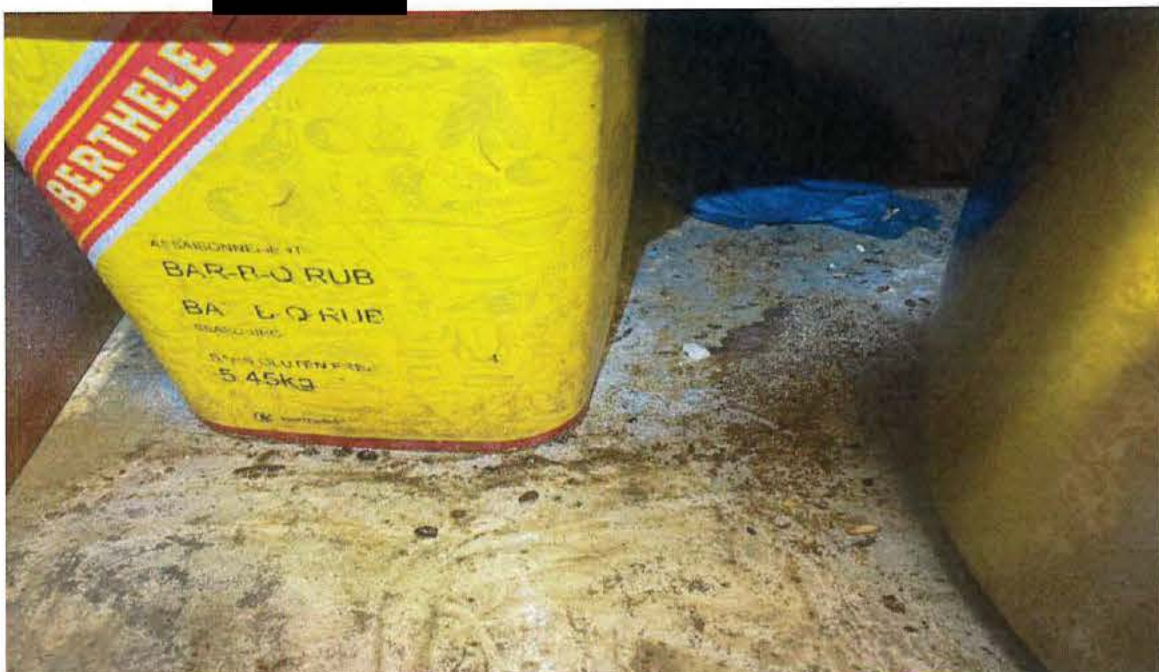
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-01-27

Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 18 et 19)

Pereira, Gustavo

Biron, Chantal



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

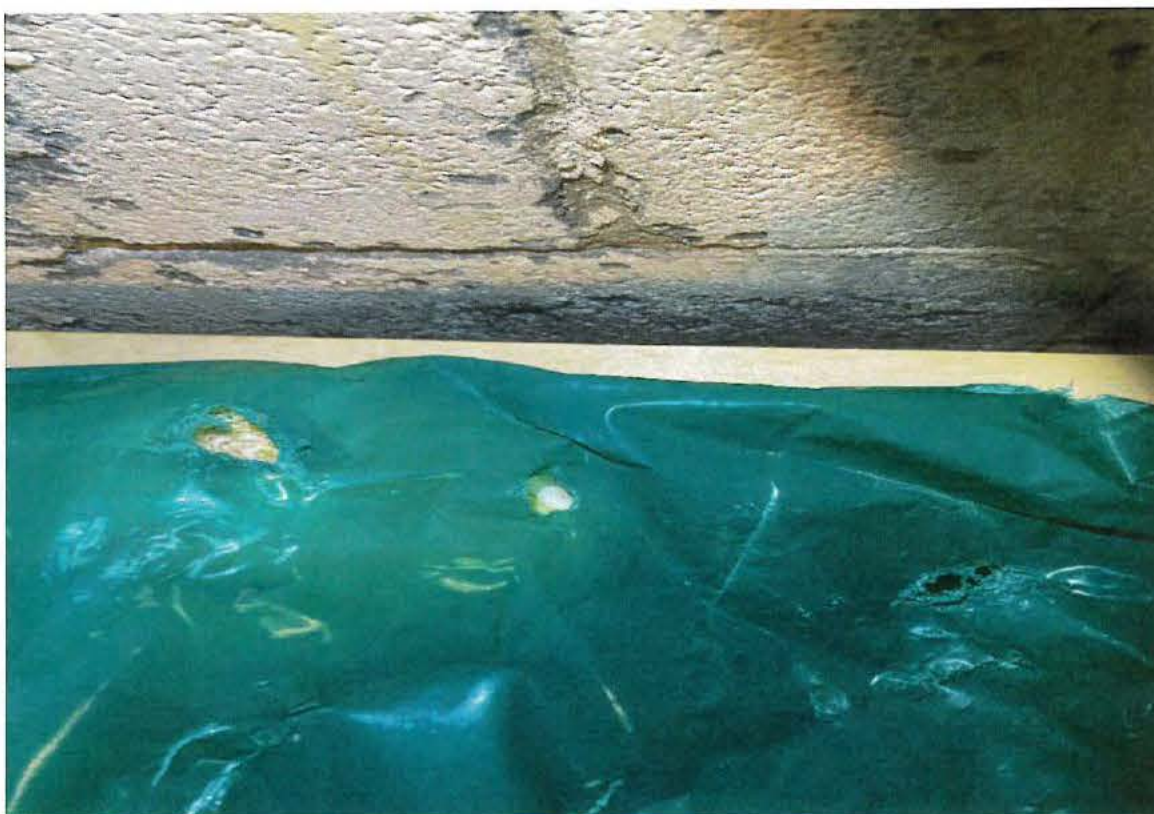
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2025-01-27

Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 20 et 21)

Pereira, Gustavo

Biron, Chantal



Le grillade de Steeve# 122457 Le Grillade de Steeve INC.
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4
Photo prise le : 2025-01-27 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photos 22 et 23)
Pereira, Gustavo _____ Biron, Chantal _____



Le grillade de Steeve# 122457
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4
Photo prise le : 2025-01-27
Pereira, Gustavo

Le Grillade de Steeve INC.
Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 24)
Biron, Chantal



Établissement # 122457

LE GRILLADE DE STEEVE
9032 Boulevard Saint-Michel
Montréal, Québec
H1Z 3G4

Exploitant : LE GRILLADE DE STEEVE INC.
Dossier : 2687218-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le 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 grande quantité d'excréments et d'urine de souris en contact direct avec les sacs de riz et sur le plancher dans le sous-sol. Action prise : Nettoyage de toutes les surfaces amorcé.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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 Site web MAPAQ: https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Permis/Pages/Permis.aspx	■ Permis du MAPAQ expiré.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 921783	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
2024-10-23 Visite concernant un suivi pour le vermine et les excréments. GAP
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils . À compter du 9 mars 2026, tout permis non renouvelé dans un délai de 3 mois suivant son échéance sera annulé. Une nouvelle demande devra alors être soumise et des frais d'ouverture de dossier seront exigés.

Le rapport d'inspection a été remis à Albert Madalie.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Pereira

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

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



Signature

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579 883 Référence n° 10248	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
Le grillade de Steeve INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec, H1Z 3G4			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
514 566-7225		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2 al 1	
2024-10-23 10:55			
Description de l'infraction			
En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt des rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
Le grillade de Steeve			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant		122457	
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 ☐			
Le mercredi le 23 octobre, je me suis présenté à 10h55 au restaurant Le grillade de Steeve Inc. situé au 9032, boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec. Je me suis présenté avec ma carte d'inspecteur aux employés de l'accueil en mentionnant la raison de ma visite, c'était pour effectuer un suivi par vermine. L'employée qui travaillait, Mme Albert Madalie m'a mentionné qu'elle allait appeler le propriétaire. J'ai commence l'inspection. En attendant, je me suis déplacé de la salle à manger à la cuisine. Il y avait des clients qui faisaient leurs achats et qui ont payé aux caisses enregistreuses.			
☒ 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)	
Pereira, Gustavo			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2024 10 23		
Signature		Signature	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579883 Référence n° 10248	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
La compagnie Le grillade de Steeve Inc. est enregistrée au registraire des entreprises du Québec et elle possède un permis valide du ministère de l'Agriculture des pêcheries et de l'Alimentation Québec. (photo 1). Le restaurant se compose d'une salle à manger, d'une aire de commande avec une caisse et d'une cuisine, au sous-sol il y a quelques congélateurs et un espace utilisé comme salle d'entreposage. La cuisine est munie de multiples équipements de cuisson et de maintien froid. À mon arrivée, le restaurant était ouvert et en service. La porte d'entrée était débarrée, il y avait des clients présents sur le lieu. Lors de l'inspection au sous-sol, il a rapidement été possible de constater une grande odeur d'urine de souris et une grande présence d'excréments de souris généralement frais sur le plancher et proche des aliments (riz) (Photos 2,3,4,5,6,7) . Il y avait aussi des excréments sur le tablette d'entreposage pour le riz et différentes surfaces présentes. (Photos 8,9). Plusieurs excréments de souris étaient visibles et en contact direct avec les sacs de riz. Divers excréments de souris et leur urine étaient visibles entre les sacs de riz (Photos 10,11,12,13,14,15).			
☒ 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) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024 10 23	Matricule	Année Mois Jour
Sig [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° 310-579883 Référence n° 10248	
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, Restaurateur		
N° permis :	2687218-0001-01		
Émis à (exploitant) :	Le Grillade de Steeve INC.		
Date de délivrance :	2023-10-01		
Date d'expiration :	2024-09-30		
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) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024 10 23	Matricule	Année Mois Jour
Sig [REDACTED]		Signature	

Le grillade de Steeve# 122457
Le Grillade de Steeve INC.
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4
Photo prise le : 2024-10-23 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 1)
Pereira, Gustavo [REDACTED]

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

PERMIS

2687218-0001-01

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

Nature

RESTAURATEUR

Catégorie

PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0

Période

2023-10-01 au 2024-09-30

Lieu ou véhicule exploité

LE GRILLADE DE STEEVE INC.
9032, BOUL. SAINT-MICHEL
MONTREAL, (Qc)
H1Z 3G4

Exploitant

LE GRILLADE DE STEEVE INC.

Tél. : 1 800 463-6210

André Lamontagne

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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public
et il n'est ni remboursable ni transférable

Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-10-23 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 2 e 3)

Pereira, Gustavo_



Le grillade de Steeve# 122457
Le Grillade de Steeve INC.
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4
Photo prise le : 2024-10-23 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 4 et 5)
Pereira, Gustavo [REDACTED]



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-10-23 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 6 et 7)

Pereira, Gustavo_



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-10-23 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 8 et 9)

Pereira, Gustavo



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-10-23 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 10 et 11)

Pereira, Gustavo_



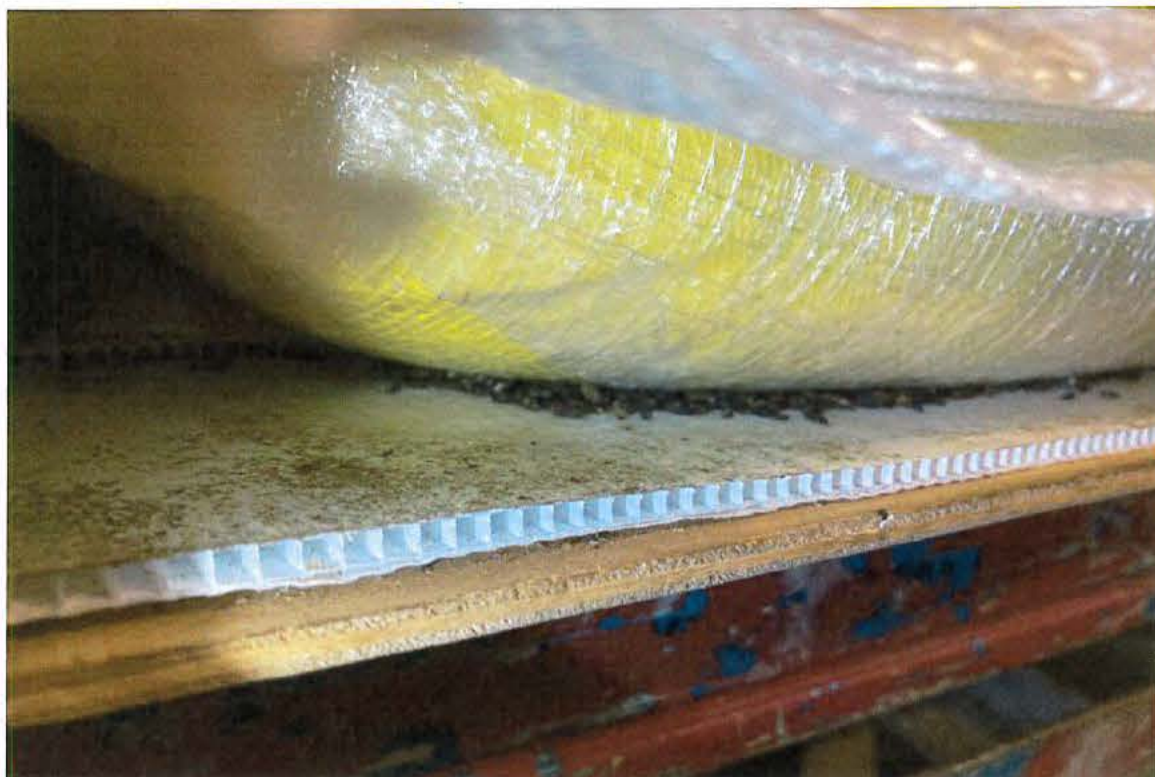
Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-10-23 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 12 et 13)

Pereira, Gustavo_



Le grillade de Steeve# 122457
Le Grillade de Steeve INC.
9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4
Photo prise le : 2024-10-23 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 14 et 15)
Pereira, Gustavo [REDACTED]



Établissement # 122457

LE GRILLADE DE STEEVE
9032 Boulevard Saint-Michel
Montréal, Québec
H1Z 3G4

Exploitant : LE GRILLADE DE STEEVE INC.
Dossier : 2687218-0001

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 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Accumulation de résidus alimentaires sur les pognés du réfrigérateur et de la table de maintien froid. Accumulation de résidus alimentaire sur une tablette de la porte du réfrigérateur ainsi que sur la tablette du bas du congélateur. Accumulation de poussière et de graisse sur le dessus des équipements (réfrigérateur, congélateur). ■ L'unité de ventilation dans l'aire de préparation est très sale. ■ Accumulation de graisse et de poussière sur les deux tablettes en hauteur. Accumulation de résidus alimentaires sur le sol sur le contour de la trappe à graisse, le contour du mur en arrière des équipements de cuisson ainsi que des résidus alimentaires incrustés dans la trappe d'aération sur le mur. Action prise : Nettoyage de toutes les surfaces amorcé.
2	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.	■ En dessus de la table de travail est rouillé.
3	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et récurer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée.
4 *	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 grande quantité des drosophiles dans l'aire de préparation. Présence d'une grande quantité des excréments des souris au long du mur au sous-sol, à côté des sacs des riz au sous-sol Action prise : Nettoyage de toutes les surfaces amorcé.
5	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.	■ Le mur à côté du lavabo, il y a divers trous.

6	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.	■ Deux des couvercles protecteurs des néons sont craqués.
7	Les aliments carnés détenus par un restaurateur doivent provenir exclusivement de viandes transformées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui détient un permis en vigueur ou d'un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.	■ Restaurateur détient des produits carnés d'un abattoir de proximité. (Abattoir St-Philippe)

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 919285	
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. 2.2.1 Propreté des lieux	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.	

NOTES
2024-09-5 Absence d'informations pour l'entreprise d'extermination. GAP
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .

Le rapport d'inspection a été remis à Fredenel Bolivard.
--

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
Nom de l'inspecteur : Gustavo Pereira Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318 J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.  Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)
Yves Robert, 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° 310-579393 Référence n° 10146	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) Le grillade de Steeve INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec, H1Z 3G4			
Téléphone (résidence) 514 566 7225		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2024-09-05 11:25		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2 al 1	
Description de l'infraction En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Le grillade de Steeve			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant		N° établissement 122457	
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 ☐			
Le jeudi 5 septembre, je me suis présenté à 11h25 AM accompagnée de mon collègue Yves Robert au restaurant Le grillade de Steeve Inc. situé au 9032, boulevard Saint-Michel, Montréal, Québec. Je me suis présenté avec ma carte d'inspecteur aux employés de l'accueil en mentionnant la raison de ma visite, c'était pour effectuer l'inspection complète. L'employée qui travaillait m'a mentionné qu'elle allait appeler le propriétaire et je lui ai dit que c'était correct, mais j'allais commencer l'inspection. En attendant, je me suis déplacé de la salle à manger à la cuisine. Il y avait des clients qui faisaient leurs achats et qui ont payé aux caisses enregistreuses.			
☒ 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) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules) Robert, Yves	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024 09 05	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024 09 05
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579393 Référence n° 10146	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
La compagnie Le grillade de Steeve Inc. est enregistrée au registraire des entreprises du Québec et elle possède un permis valide du ministère de l'Agriculture des pêcheries et de l'Alimentation Québec. (photo 1). Le restaurant se compose d'une salle à manger, d'une aire de commande avec une caisse et d'une cuisine, au sous-sol il y a quelques congélateurs et un espace utilisé comme salle d'entreposage. La cuisine est munie de multiples équipements de cuisson et de maintien froid. À mon arrivée, le restaurant était ouvert et en service. La porte d'entrée était débarrée, il y avait des clients présents sur le lieu. Lors de l'inspection de la cuisine de préparation au rez-de-chaussée, il a rapidement été possible de constater la grande présence de drosophiles à la section plonge à côté du lavabo et en dessous de la table de travail. En déplaçant les bouteilles de produits de nettoyage, j'ai constaté une grande quantité des drosophiles en dessous de la table de travail (Photo 2 et 3). Lors de l'inspection au sous-sol, il a rapidement été possible de constater la grande présence d'excréments de souris généralement frais sur le plancher et différentes surfaces présentes. (Photo 4,5,6,7,8,9,10) Au sous-sol, il y avait du rangement et plusieurs réfrigérateurs. Plusieurs excréments de souris étaient visibles sur le plancher et en arrière des réfrigérateurs (Photo 11 et 12). De l'autre côté de l'escalier, il y avait du rangement et plusieurs sacs de riz. Divers excréments de souris et leur urine étaient visibles entre les sacs de riz (Photo 13 et 14). Dans le coin près de l'escalier, il y avait des réfrigérateurs, lors de l'inspection, je constate une grande quantité des drosophiles mortes en haut de la porte du réfrigérateur (Photo 15 et 16).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules) Robert, Yves	
Matricule [redacted]	Année Mois Jour 2024 09 05	Matricule [redacted]	Année Mois Jour 2024 09 05
Signature [redacted]		Signature [redacted]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-57A393 Référence n° 10146	
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, Restaurateur		
N° permis :	2687218-0001-01		
Émis à (exploitant) :	Le Grillade de Steeve INC.		
Date de délivrance :	2023-10-01		
Date d'expiration :	2024-09-30		
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) Pereira, Gustavo		Nom et prénom (en majuscules) Robert, Yves	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024 09 05	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024 09 05
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

10146

Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-09-05 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 1)

Pereira, Gustavo [redacted] Robert, Yves [redacted]

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

PERMIS

2687218-0001-01

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

Nature

RESTAURATEUR

Catégorie

PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Nombre d'unités de maintien chaud ou froid '0

Période

2023-10-01 au 2024-09-30

Lieu ou véhicule exploité

LE GRILLADE DE STEEVE INC.
9032, BOUL. SAINT-MICHEL
MONTREAL, (Qc)
H1Z 3G4

Exploitant

LE GRILLADE DE STEEVE 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

Le permis doit être affiché à la vue du public
et il n'est ni remboursable ni transférable

Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-09-05 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 2 et 3)

Pereira, Gustavo

Robert Yves



Le grillade de Steeve# 122457

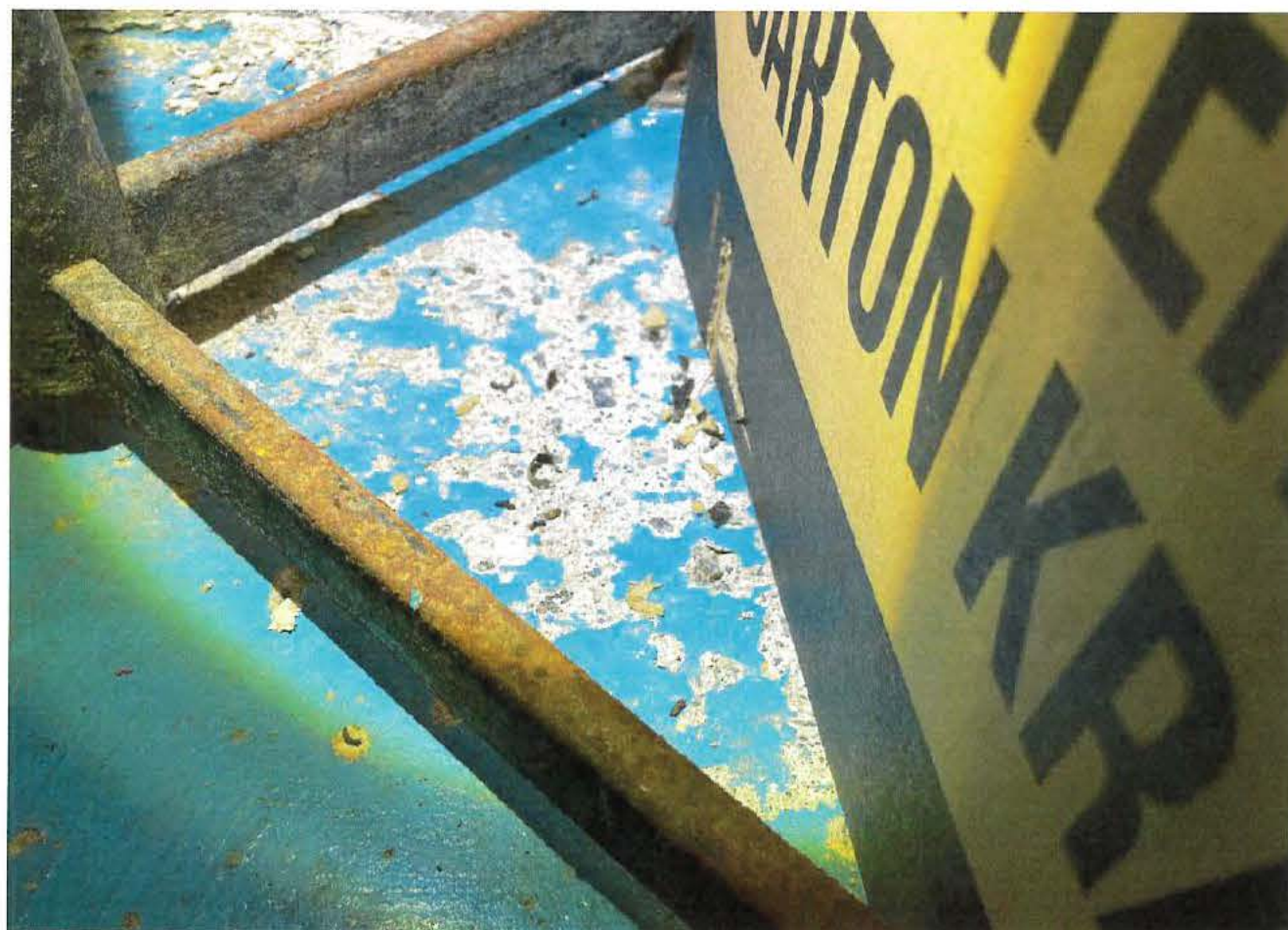
Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-09-05 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 4 et 5)

Pereira, Gustavo

Robert, Yves



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-09-05 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 6et 7)

Pereira, Gustavo

Robert, Yves



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-09-05 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 8 et 9)

Pereira, Gustavo

Robert, Yves



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-09-05 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 10 et 11)

Pereira, Gustavo

Robert, Yves



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-09-05 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 11 et 12)

Pereira, Gustavo

Robert, Yves



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-09-05 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 13 et 14)

Pereira, Gustavo

Robert, Yves



Le grillade de Steeve# 122457

Le Grillade de Steeve INC.

9032, Boulevard Saint-Michel, Montréal Québec H1Z 3G4

Photo prise le : 2024-09-05 Art. 2.1.2 alinéa 1 (Photo 15 et 16)

Pereira, Gustavo

Robert, Yves

