

Québec, le 6 mai 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-04-27-008

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 24 avril dernier concernant les copies des rapports d'inspection et d'infraction générale de l'entreprise 9259-7269 Québec Inc. (MARCHE C & T), située au 12200, boulevard Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9.

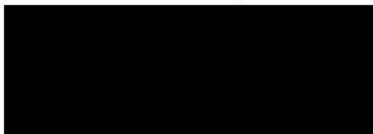
À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-jointes les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1)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

Dans les documents qui vous sont transmis, je vous informe que certains renseignements ont été caviardés en application des articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. En effet, ces dispositions ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente (30) jours de cette décision. Vous trouverez ci-joint les dispositions de la Loi sur l'accès mentionnées dans la présente.

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Marie-Josée Langlois, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418-380-2136 ou par courrier électronique à accsinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



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

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

(Chapitre A-2.1)

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation; si cette personne est mineure, le consentement peut également être donné par le titulaire de l'autorité parentale;

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgation, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent de l'identifier.

Article 59

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement personnel sans le consentement de la personne concernée.

Toutefois, il peut communiquer un tel renseignement sans le consentement de cette personne, dans les cas et aux strictes conditions qui suivent:

1° au procureur de cet organisme si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi que cet organisme est chargé d'appliquer, ou au Directeur des poursuites criminelles et pénales si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

2° au procureur de cet organisme, ou au procureur général lorsqu'il agit comme procureur de cet organisme, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une procédure judiciaire autre qu'une procédure visée dans le paragraphe 1°;

3° à un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

4° à une personne à qui cette communication doit être faite en raison d'une situation d'urgence mettant en danger la vie, la santé ou la sécurité de la personne concernée;

5° à une personne qui est autorisée par la Commission d'accès à l'information, conformément à l'article 125, à utiliser ce renseignement à des fins d'étude, de recherche ou de statistique;

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

8° à une personne ou à un organisme, conformément aux articles 61, 66, 67, 67.1, 67.2, 68 et 68.1;

9° à une personne impliquée dans un événement ayant fait l'objet d'un rapport par un corps de police ou par une personne ou un organisme agissant en application d'une loi qui exige un rapport de même nature, lorsqu'il s'agit d'un renseignement sur l'identité de toute autre personne qui a été impliquée dans cet événement, sauf s'il s'agit d'un témoin, d'un dénonciateur ou d'une personne dont la santé ou la sécurité serait susceptible d'être mise en péril par la communication d'un tel renseignement.

Article 51

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

Article 135

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.

Établissement # 104815

MARCHE C & T
12200 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 1M9

Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Dossier : 2133231-0001

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
----	----------	---

<p>1 *</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Du matériel, des installations, équipements, ustensiles, lieux sont malpropres. Entre autres: ■ Dans la poissonnerie, les supports en bois pour écriteaux au côté des poissons sont imprégnés de saleté, des contenants d'entreposage de poisson en vente sont sales. Les 2 machines à glace pour la poissonnerie sont malpropres avec entre autres la présence de moisissure à l'intérieur. Accumulation noire ressemblant à de la moisissure sur les tuyaux situés sous les aquariums. ■ La chambre froide de la poissonnerie a de la saleté sur ses murs, porte, sur l'unité de réfrigération sur et sous des tablettes d'entreposage. ■ Dans la boucherie il y avait des croûtes de viande séchée dans la partie interne du hachoir près de la vis sans fin, murs, plafond, grille de ventilation et tuyaux, de la chambre froide de boucherie avec saleté. Présence de débris séchés au plafond de l'aire de préparation. Supports en bois de l'évier de lavage des mains et de la plomberie de l'évier qui sont imprégnés de saleté et recouverts sur des surfaces de débris séchés. ■ Dans la boucherie, des contenants d'entreposage de matériel sont sales. Des parties internes hautes du réfrigérateur de viande présentent de la moisissure. Dans la chambre froide de la boucherie des chariots d'entreposage des viandes sont sales avec des accumulations de saleté jaune. Les grilles de ventilation de l'unité de réfrigération, des murs, le plafond et tuyaux de l'unité de réfrigération sont malpropres. ■ Dans la petite aire d'emballage arrière, des tablettes d'entreposage et des contenants d'entreposage sont sales, le bas du mur sous l'évier est imprégné de saleté. Dans la grande aire d'emballage des légumes, le ventilateur près du plafond est couvert de poussière noire. ■ Dans la chambre froide des produits laitiers, la grille de l'unité réfrigéré et le plancher sont sales. Dans l'aire d'entreposage arrière le plancher est noirci de saleté à plusieurs endroits. ■ Dans l'aire de vente libre-service de l'épicerie, il y a la présence de moisissure et saleté blanche accumulées sur des tablettes et parois de réfrigérateurs et de la poussière accumulée sur le grillage de la ventilation du réfrigérateur de poissons salés. Des pelles pour le libre-service des noix et des légumineuses ainsi que les couvercles de leur contenant d'entreposage sont malpropres <p>Action prise : Nettoyage débuté</p>
<p>2 *</p>	<p>La durée de conservation des tartares, sushis ou autres mets consommés crus offerts en vente ne devrait pas être supérieure à 24 heures à moins de faire une démonstration des contrôles appliqués (une étude de durée de conservation comprenant des analyses microbiologiques).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ La durée de vie des sushis aux poissons préparés et emballés sur place et offerts en vente est de 3 jours <p>Action prise : Informations données. Demande de modifier la durée de vie de ce produit.</p>

3 *	<p>L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.</p>	<p>■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate: -Dans la boucherie il y avait seulement l'étape d'assainissement SANS étape préalable de nettoyage avec un savon/détergent pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments. Dans la boucherie il y avait deux bouteilles dans lesquelles se trouvaient selon le gérant du produit assainisseur. Les deux bouteilles n'étaient pas identifiées. Le gérant a mentionné qu'une des bouteille aurait du contenir du détergent.</p> <p>Action prise : Le gérant de la boucherie a été chercher une bouteille de détergent et des instruments de mesure pour faire la bonne dilution pour les produits de nettoyage. Rappel de voir à bien identifier les bouteilles et à bien former les employés sur la méthode de nettoyage des surfaces qui entrent en contact avec les aliments.</p>
4	<p>Les surfaces qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyées et assainies fréquemment. Les surfaces en usage continu gardées à la température de la pièce doivent être nettoyées et assainies aux 4 heures, celles dans une pièce à 10°C aux 8 heures (après chaque quart de travail) et celles dans une pièce à 4°C aux 24 heures.</p>	<p>■ Plusieurs équipements en usage continu non nettoyés aux 4 heures dans l'aire de la poissonnerie et dans la boucherie</p>
5	<p>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.</p>	<p>■ Installation pour le lavage des mains incomplète: - Absence de papiers jetables pour les mains dans le distributeur de la boucherie. -Il n'y a pas de couvercle sur le distributeur de savon à main à l'évier de lavage des mains de la boucherie. -Le distributeur de papier à main de la petite aire d'emballage arrière ne fonctionne pas, le rouleau de papier à main était entreposé directement sur une table.</p>
6	<p>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.</p>	<p>■ - Plusieurs tablettes basses rouillées dans l'établissement (aires de préparation, chambres froides chambres, aire de vente libre-service) - La peinture de plusieurs tablettes d'entreposage s'écaille dans les réfrigérateurs de l'aire de vente -Des chariots de transports dans la grande aire d'emballage des fruits et légumes sont rouillés sur des surfaces.</p> <p>■ - Planches en bois absorbant et non lisses utilisés pour afficher les écriteaux des poissons dans la poissonnerie. -Présence de morceaux de ruban adhésif sur des portes du réfrigérateur de viande dans la boucherie. -Machine à glace près de la poissonnerie qui est endommagée sur des parties externes, brisées, non lisse et lavable, avec présence de rouille. -Des chariots d'entreposage de la viande dans la boucherie ont des ficelles non lavables.</p>

7	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ -Plusieurs planches à découper fissurées dans l'aire de préparation de la poissonnerie et dans la cuisine -Dans la cuisine, des paniers de fritures sont brisés et ont des tiges métalliques sur des surfaces qui sont non lavable ou non fixées. -Présence de rouille sur la paroi interne supérieure dans la machine à glace pour la poissonnerie située dans l'espace des poubelles. ■ -Spatule en bois fait maison utilisée pour aplanner la glace dans la poissonnerie est en bois absorbant avec des morceaux détachables et des vis rouillées -Utilisation d'un exacto pour couper directement des légumes dans la grande aire d'emballage <p>Action prise : Deux paniers de friture ont été retirés volontairement de l'utilisation par l'employé. L'employée a arrêté d'utiliser l'exacto pour couper des légumes. Retrait volontaire de l'utilisation par le responsable de la spatule en bois à la poissonnerie.</p>
8	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit exposé à une source de contamination: <ul style="list-style-type: none"> - L'eau qui s'échappe des aquariums est utilisée pour décongeler les poisson dans la section poissonnerie ■ - Chaudières de viandes crues congelées non recouvertes dans la chambre congélateur. - Des paniers de légumes coupés entreposés à proximité des contenants de poulets crus à moitié recouvert dans la chambre froide de la cuisine ■ Couteau et spatules entreposés entre le mur et évier de la boucherie. <p>Action prise : Paniers de légumes déplacés dans les étagères des aliments cuits</p>
9	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Une machine à glace pour la poissonnerie est entreposée dans l'espace non hygiénique des poubelles situé à l'arrière. ■ Collants et piège lumineux à mouches sont installés au dessus des aires de préparation et entreposage alimentaire. ■ Le recouvrement de l'unité de ventilation s'effrite dans la chambre froide des produits laitiers
10	<p>S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: <ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs bouteilles entreposées sur une tablette basse d'entreposage et un cellulaire placé dans un contenant avec les sachets de sauce dans l'aire de service du prêt-à-manger -Dans la boucherie une bouteille, un pichet et une banane de l'employé sont entreposé sur une tablette haute au réfrigérateur de viande ai côté d'une boîte de papiers pêches. - Un cellulaire entreposé sur une étagère à proximité des aliments dans la cuisine
11	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'une souris morte sur le plancher sous la cuve de la cuisine

12	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien: <ul style="list-style-type: none"> - Le plafond et les murs de la chambre froide de l'aire de la poissonnerie ainsi que certains bas de murs de l'aire arrière sont rouillés ■ -Dans la chambre froide des produits laitier il y a la présence de rouille au plafond près du gicleur. -Dans la petite aire d'emballage arrière le bas du mur derrière la table et derrière l'évier sont en mauvais état avec présence de surfaces non lisses et lavables et présence de trous.
13	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées ou peinture écaillée) dans la section de la boucherie, de la poissonnerie et dans la chambre froide de cette même section

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	<p>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</p> <p>AMMONIUM QUATERNAIRE: 200 ppm, 30 sec. T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>IODE: 12,5 ppm pour immersion 30 sec. 25 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution 24°C - 45°C</p> <p>PEROXYDE: 150 à 200 ppm, rincer à compter de 300 ppm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dilutions des assainisseurs à considérer (recommandations) : Voir à respecter la dilution de vos produits de nettoyage. Présentement aucune dilution pour le détergent désinfectant et pour l'assainisseur n'était effectuée alors qu'il y a une dilution du produit dans l'eau à respecter dans les indications des fabricants.
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plusieurs employés affectés à la préparation des aliments ne portaient pas de couvre-barbe dans l'aire de la boucherie et de la poissonnerie
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ De façon général les aliments en table chaude de l'aire du prêt-à-manger avaient une température de plus de 60.C cependant le tofu frit et les crevettes cuites avaient une température inférieure à 60°C <p>Action prise : Situation corrigée.</p>
4	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Porter attention à la section des poissons salés avec mention garder réfrigéré sur les emballages car ils se trouvaient dans une section de réfrigérateur dont la température était plus élevé que 4.C <p>Action prise : Poisson placé dans une autre section du réfrigérateur à 4.C</p>
5	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Des contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher dans des chambres froides dont celle des produits laitiers et dans la chambre de congélation.

6	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 disponible lors de la visite. Le gérant du commerce n'est pas présent lors de la visite.
7	Tout produit agricole conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'envolpe qui le contient, l'indication du pays d'origine du produit.	■ Absence du pays d'origine sur des emballages du produit agricole dont entre autres des herbes fraîches
8	À l'étalage d'un commerce de vente au détail, le produit agricole, son emballage ou inscription qui fait mention de l'indication de l'origine du produit.	■ Absence d'indication sur le pays d'origine de produits agricoles à l'étalage dont entre autres pour le brocoli, betteraves

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 937678

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	500\$ à 15,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
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. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
<p>Loi P-29, art. 3.2, par. 1 État, conception du matériel</p> <p>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.</p>	
<p>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</p> <p>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.</p>	
<p>Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux</p> <p>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.</p>	
<p>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.</p>	

VÉRIFICATION D'EFFICACITÉ DE RAPPEL

Objet du rappel
Rappel MAPAQ « Gochujang » de l'entreprise Pan Asia Food co ltd.

NOTES

Motif de la visite: Inspection régulière et vérification de l'efficacité d'un rappel alimentaire.
Ont été avisé du rappel et le produit avait été retourné.
Des photos ont été prises pendant 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 Monsieur Bryan Shi.

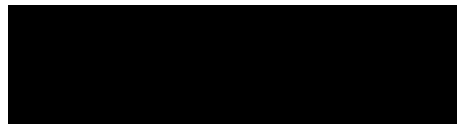
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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: jolaine.asnong@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Vannessa Phanor Cantave, 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° 310-591864 Référence n° 10991	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9259-7269 QUEBEC INC.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 336-3555	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise			
Supermarché			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article	
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
2025-09-16 11:10			
Description de l'infraction			
en ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
MARCHE C & T			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Supermarché			104815
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
		<input type="checkbox"/> Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Je me suis présentée le 16 septembre 2025 à 11:10 en compagnie de ma collègue Madame Vanessa Phanor Cantave au commerce MARCHE C & T et ce afin d'y faire une inspection régulière et une vérification d'efficacité d'un rappel alimentaire. À mon arrivée, le commerce était ouvert et en opération. Il y avait plusieurs clients dans le commerce et de nombreux employés dont à la caisse et au comptoir de service et dans les aires de préparation. Je me suis présentée au comptoir de service à l'aide de ma carte d'inspectrice à l'employée mais cette dernière ne semblait pas comprendre ce que je lui disais. Nous nous sommes donc rendu au comptoir de boucherie et avons demandé à parler au responsable du commerce.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
ASNONG, JOLAINE		PHANOR CANTAVE, VANNESSA	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-09-30		2025-11-06
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° 310-591864 Référence n° 10991
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

Monsieur Bryan Shi, le gérant de boucherie était un des responsables du commerce au moment de la visite et il est venu nous voir. Je me suis présentée à ce dernier à l'aide de ma carte d'inspectrice et il nous a laissé procéder à l'inspection du commerce. Le rapport d'inspection lui a été remis et expliqué lors de la visite.

Pendant l'inspection, il y avait 4 caissières qui faisaient payer des clients aux caisses. Il y avait 3 employés à la poissonnerie qui préparaient et /ou servaient des poissons aux clients. Il y avait 4 employés incluant le gérant à la boucherie. Il y avait 3 employés qui emballaient des aliments (fruits et légumes) dans les aires d'emballage. Il y avait 2 employés en cuisine qui cuisinaient des aliments et 2 employés dans l'aire de service des mets cuisinés. Il y avait aussi des employés qui se trouvaient dans l'entrepôt arrière et dans l'aire de vente à faire diverses tâches.

Au comptoir de service, il y avait un permis du Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec émis pour MARCHÉ C & T, exploitant 9259-7269 QUEBEC INC. à l'adresse 12200, boul. Laurentien à Montréal et ce dernier était en vigueur (photo #1). Certaines informations sur ce permis figurent dans la section F du présent rapport.

Lors de l'inspection, j'ai constaté la malpropreté importante de matériel, d'équipements, d'installations et de lieux. Voici le détail de mes principales constatations.

BOUCHERIE

Dans la boucherie, sur une des tables de préparation, le contenant en plastique dans lequel se trouvaient des feuilles de papier pêche et des gants uni-services de couleur bleu, était souillée de nombreux débris de viande séchée (photo #2). La tablette d'entreposage sous cette table était encollée de diverses saletés séchées et sur la tablette il y avait une vieille boîte en carton imprégnée de cernes et éclaboussures de couleur brun foncé. Dans cette boîte, il y avait entre autres des petites bouteilles d'eau et des sacs transparents. À droite de la table, il y avait un très large réfrigérateur de service des viandes, qui comprenait de nombreuses portes vitrées coulissantes. Des parties des rebords de portes avaient des amas de viande séchée et sur certaines portes, il y avait des morceaux de ruban adhésif qui y avaient été placés. Ces morceaux de ruban adhésif étaient encollés de débris de viande séchée et de saleté jaune. Lorsque j'ai ouvert les portes du réfrigérateur, j'ai constaté que les parties hautes internes du réfrigérateur présentaient de la moisissure (photo #3). Des tuiles du plancher près du réfrigérateur étaient absentes ou brisées et à ces endroits, il y avait de la crasse accumulée brune et grise humide. Face au réfrigérateur, les supports en bois brut du petit évier de lavage des mains étaient imprégnés de moisissure et encollés de résidus de viande séchée qui formait des reliefs granuleux. Sous l'évier un morceau de bois placé sur le plancher qui servait de support pour un tuyau de plomberie, était imbibé d'humidité et de moisissure noire foncée. Le plafond de la boucherie présentait des saletés séchées.

Suite sur autre page

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE	Nom et prénom (en majuscules) PHANOR CANTAVE, VANNESSA
Matricule [redacted]	Matricule [redacted]
Année Mois Jour 2025-09-30	Année Mois Jour 2025-11-06
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° 310-591864 Référence n° 10991
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

À l'intérieur de la petite chambre froide de la boucherie, il y avait principalement la scie à viande, des chaudières de viande non couvertes et une boîte fermée de viande en entreposage. La scie à viande présentait des morceaux de viandes fraîches démontrant son utilisation récente cependant à l'intérieur il y avait des amas séchés de viande près de la vis sans fin. Il y avait de la saleté noire et brune sur des parties des murs principalement hautes et sur la grille de l'unité de réfrigération et sur l'unité de réfrigération.

POISSONNERIE

Dans la poissonnerie qui se trouvait au côté de la boucherie, des contenants gris dans lesquels se trouvaient des poissons en vente libre-service avaient des accumulations de saleté séchée brune sur des surfaces (photo #4). Les supports en bois sur lesquels les écriteaux étaient placés pour indiquer les informations des poissons à vendre en libre-service étaient encollés de saleté brune et de débris de poisson séché (photo #5). Des planches à découper des poissons qui étaient très fissurées étaient entachées de saleté noire et brune (photo #6).

Les lattes en plastique qui séparaient l'aire de la boucherie et de la poissonnerie de l'aire d'entreposage arrière dans laquelle se trouvaient aussi les chambres réfrigérées, étaient encollées de saleté opaque blanchâtre et noire (photo #7).

CHAMBRES FROIDES DE LA POISSONNERIE

Dans la chambre froide de la poissonnerie, les tablettes d'entreposage des poissons et de matériel alimentaire étaient pour plusieurs salies sur et sous leurs surfaces de matière humide de couleur orange et brune et de moisissure (photo #8 et #9). De la saleté orange et brune qui se trouvait sous les tablettes formait des gouttes en suspension au-dessus de contenants de poisson en entreposage. La grille de l'unité de réfrigération de la chambre froide était recouverte de poussière grise foncée. De la poussière noire se trouvait aussi sur le plafond au côté. De la saleté noire se trouvait sur des parties des murs de la chambre froide ainsi que sur des parties des surfaces de la porte.

CHAMBRE FROIDE DES VIANDES

Dans la chambre froide des viandes, les grilles de l'unité de réfrigération, un tuyau de l'unité et des parties de murs à proximité de l'unité, étaient recouverts de saleté et de moisissure accumulées (photo #10). D'autres parties de murs étaient recouvertes d'un film de saleté brune et le plancher était souillé par endroits de saleté noire (photo #11). Des chariots mobiles métalliques étaient utilisés pour l'entreposage de viande crue. Des parties de ces chariots présentaient des débris accumulés de viande séchée. Dans certains des chariots, il y avait des gros contenants métalliques dans lesquels se trouvaient directement des viandes crues et des sacs de viande crue. Des parois externes de ces contenants étaient encollées de films épais de saleté jaune (photo #12 et #13).

Suite sur autre page

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE	Nom et prénom (en majuscules) PHANOR CANTAVE, VANNESSA
Matricule [REDACTED]	Matricule [REDACTED]
Année Mois Jour 2025-09-30	Année Mois Jour 2025-11-06
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° 310-591864 Référence n° 10991
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

Dans l'entrepôt arrière, juste au côté de la chambre froide des produits marins, il y avait une machine à glace. Près de la porte de la machine à glace, il y avait une partie de la machine endommagée et à cet endroit il y avait des accumulations de saleté noir et orange et près de là sur le rebord de l'ouverture donnant accès à l'intérieur de la machine il y avait des saletés ressemblant à de la poussière (photo #14). Les parties internes supérieures de la machine à glace étaient dans un état très avancé de malpropreté. Elles présentaient des cernes de moisissure bleu-noir foncés et de la saleté blanche et brune opaque (photo #15). Près de là, à plusieurs endroits utilisés pour l'entreposage de palettes d'aliments, le plancher était noirci de saleté opaque.

Au fond de l'entrepôt dans la pièce où se trouvait une poubelle et qui donnait accès au compacteur à déchet, il y avait une machine à glace utilisée par la poissonnerie. Dans la machine à glace, il y avait sur des parois internes, la présence de moisissure bleu-noire et de la saleté blanche et brune accumulée ainsi que de la rouille granuleuse (photo #16 et #17).

Dans l'entrepôt arrière, il y avait un petit espace d'emballage d'aliments. La tablette sous la table de préparation présentait des débris divers de saleté mélangés à de la rouille granuleuse. Des boîtes étaient en entreposage à cet endroit. Une tablette haute en bois située juste au côté de la table de préparation était encollée de crasse brune foncée et des piles de petits contenants d'emballages jetables en plastique pour aliments y étaient directement entreposées (photo #18). Le mur au côté de l'évier de lavage des mains était en mauvais état dans sa partie basse et de la moisissure se trouvait imprégnée dans ce dernier à cet endroit.

Il y avait une grande aire d'emballage des fruits et légumes accessible par l'entrepôt arrière. Le ventilateur qui se trouvait fixé au plafond avait ses pales couvertes d'un film de poussière noire opaque.

CHAMBRE FROIDE DES FRUITS ET LÉGUMES ET CHAMBRE FROIDE DES PRODUITS LAITIERS.
 Dans la chambre froide des fruits et légumes et dans la chambre froide des produits laitiers, les grilles des unités de réfrigération étaient recouvertes de couches épaisses de poussière noire. Le plancher était souillé par endroits de saleté noire humide. Les portes des chambres froides présentaient de la saleté noire sur de surfaces.

AIRE DE VENTE LIBRE-SERVICE
 Dans l'aire de vente libre-service, les pelles pour le libre-service de denrées sèches tels que pour les haricots, étaient maculées de saleté brune foncée (photo #19 et #20). Les couvercles de certains des contenants de ces denrées sèches étaient salis d'un film de saleté. Plusieurs des grands réfrigérateurs d'aliments en vente libre-service avaient plusieurs parties internes qui étaient malpropres. Le réfrigérateur des poissons salés et fumés avait son grillage de ventilation recouvert de poussière qui formait de la mousse (photo #21). À l'intérieur de ce réfrigérateur ainsi que dans les parties de plusieurs des autres réfrigérateurs, il y avait des accumulations de moisissure blanche, verte ou bleue. La moisissure était parfois mélangée à de l'eau de condensation. Dans ces réfrigérateurs il y avait entre autres des fruits et légumes de toutes sortes, des emballages d'aliments divers dont entre autres des nouilles, de tofu, des produits laitiers, des contenants de boissons, des emballages de viande et de poisson (photo #22, #23, #24, #25, #26).

Suite sur autre page

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE	Nom et prénom (en majuscules) PHANOR CANTAVE, VANNESSA
Matricule [REDACTED]	Matricule [REDACTED]
Année Mois Jour 2025-09-30	Année Mois Jour 2025-11-06
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° 310-591864 Référence n° 10991
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'Alimentation du Québec Vente au détail		
N° permis :	2133231-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9259-7269 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2025-05-18		
Date d'expiration :	2026-05-17		

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules) PHANOR CANTAVE, VANNESSA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-30	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-11-06
Signatur [REDACTED]		[REDACTED]	

10991

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]

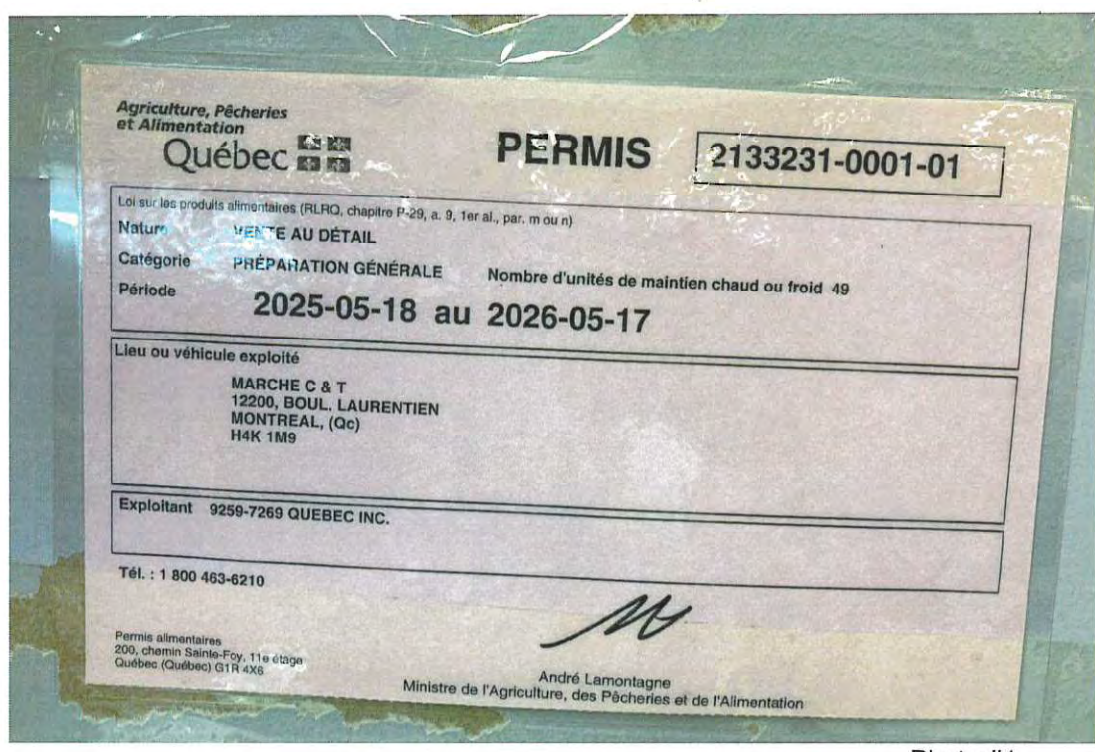


Photo #1



Photo #2



Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] / Annessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #3



Photo #4



Raison sociale: MARCHÉ C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #5



Photo #6

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Annessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #7



Photo #8

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong, [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #9



Photo #10

Raison sociale: MARCHÉ C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #11



Photo #12

[REDACTED]

[REDACTED]

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong, [REDACTED] /annessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #13



Photo #14

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] /annessa Phanor Cantave [REDACTED]

[REDACTED]



Photo #15



Photo #16

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #17



Photo #18

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] /annessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #19



Photo #20

[REDACTED]

[REDACTED]

Raison sociale: MARCHÉ C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #21



Photo #22

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]



Photo #23



Photo #24

[REDACTED]
[REDACTED]

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-09-16, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #25



Photo #26

Établissement # 104815

MARCHE C & T
12200 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 1M9

Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Dossier : 2133231-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Malpropreté de matériel, équipement, installations, lieux dont entre autres: Dans la poissonnerie, des contenants de poisson ont des accumulations de saleté séchée, les supports en bois pour écriteaux sont encrassés, le morceau de bois utilisé pour répartir la glace dans la table est moisi, le support à rouleau de sacs plastiques est sale, fenêtre d'exposition d'un vivier sale et des parties externes de viviers. ■ Malpropreté généralisée des grilles de ventilation des chambres froides (accumulation importante de poussière). Tablettes d'entreposage dans des chambres froides qui sont sales (incluant dessous de tablettes) ainsi que les rideaux en plastique dans les portes (lattes). Plusieurs palettes dans des chambres froides sont imprégnées de saleté ou encrassées. Présence de saleté accumulées et de moisissure sur des murs de chambres froides. ■ Dans la boucherie des tablettes d'entreposage sont sales et avec saleté en suspension sur le dessous d'une tablette haute à une table de préparation. Parties de portes et cadrages du réfrigérateur de viande et certaines des parties internes sont sales. Contenants d'entreposage de matériel alimentaires malpropres. Rouleau de pellicule plastique qui est souillé de jus de viande crue. Plafond de la boucherie et plancher avec accumulation de saleté par endroits. ■ Les grilles de ventilation du plafond sont malpropres dans la poissonneries et boucherie et le ventilateur dans la section d'emballage des légumes est couverte de poussière accumulée. Dans l'entrepôt/espace de préparation arrière la machine à glace qui est malpropres dans ses parties internes incluant son couvercle. ■ Tablettes malpropres dans l'aire de préparation des fruits et légumes et mur près de l'évier avec présence de moisissure. <p>Dans l'aire de vente libre-service les réfrigérateurs d'aliments en vente sont sales avec entre autres accumulation de moisissure.</p>

2	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de ruban adhésif sur les portes des présentoirs réfrigérés de la boucherie et sur la base du support pour les sacs de plastique dans la poissonnerie. - Les tablettes des réfrigérateurs de l'aire de service sont rouillées et la peinture s'effrite - La vitre du congélateur de l'aire de vente est brisée - La mélamine s'effrite sur la tablette haute de l'aire de la boucherie ■ - Le support de l'installation pour le lavage des mains de la boucherie est fait de bois brut ainsi que l'équipement pour étaler la glace dans la poissonnerie. <ul style="list-style-type: none"> - L'équipement pour attacher les sacs est rouillé dans l'aire d'emballage des légumes - Utilisation de styromousse comme support pour les sacs lors de l'emballage des légumes
3	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'écaillés.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien: <ul style="list-style-type: none"> - Présence de rouille sur plusieurs murs des chambre froides de la boucherie, de la poissonnerie et de la chambre froide des fruits.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 930746

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.	

VÉRIFICATION D'EFFICACITÉ DE RAPPEL

Objet du rappel
Rappel MAPAQ : « Diverses variétés de tofu et de boissons de soya » de l'entreprise Les aliments Wah Hoa.

NOTES

<p>Motif de la visite : Inspection de suivi au niveau de la propreté suite à la dernière inspection et vérification d'efficacité de rappel.</p> <p>L'exploitant a été avisé par téléphone pour le rappel alimentaire et les produits ont été retirés à ce moment et retournés à la compagnie.</p> <p>Photos prises lors de l'inspection.</p> <hr style="width: 60%; margin-left: 0;"/> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>

Le rapport d'inspection a été remis à Madame Chris Liu.

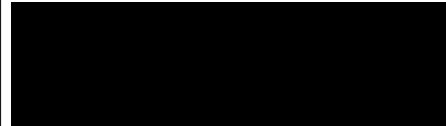
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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: jolaine.asnong@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Vannessa Phanor Cantave, 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° 310-585 995 Référence n° 10840	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9259-7269 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 336-3555	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Supermarché
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2025-05-07 13:00		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 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 MARCHE C & T			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec			District judiciaire Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment) Supermarché			N° établissement 104815
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction	<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection	<input checked="" type="checkbox"/> Photographies		
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Je me suis présentée le 7 mai 2025 à 13:00 en compagnie de ma collègue Madame Vanessa Phanor Cantave au commerce MARCHE C & T et ce afin d'y faire une inspection régulière de suivi au niveau de la propreté suite à la dernière inspection et pour faire une vérification d'efficacité d'un rappel alimentaire. À mon arrivée, le commerce était ouvert et en opération. Il y avait plusieurs clients dans le commerce et de nombreux employés dont à la caisse et au comptoir de service et dans les aires de préparation. Je me suis présentée au comptoir de service à l'aide de ma carte d'inspectrice à l'employée et celle-ci a appelé la responsable du commerce. Madame Chris Liu est arrivée par la suite et je me suis présenté à elle à l'aide de ma carte d'inspectrice et nous avons procédé à l'inspection du commerce. Madame Chris Liu nous a suivi pendant la visite et le rapport d'inspection lui a été remis et expliqué.			
			<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules) PHANOR CANTAVE, VANNESSA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-05-08	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-02
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° 310-585995 Référence n° 10840
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

Pendant l'inspection, il y avait deux caissières qui faisaient payer des clients aux caisses et une employée qui se trouvait au comptoir de service. Il y avait 3 employés à la poissonnerie qui préparaient et /ou servaient des poissons aux clients. Il y avait au moins 4 employés à la boucherie qui préparaient et/ou servaient de la viande aux clients. Il y avait des employés qui emballaient des légumes dans l'aire d'emballage des légumes. Il y avait des employés qui se trouvaient dans l'entrepôt arrière et dans l'aire de vente à faire diverses tâches. Il y avait aussi la comptable Madame Chris Liu et une employée de bureau.

Au comptoir de service, il y avait un permis du Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec émis pour MARCHE C & T, exploitant 9259-7269 QUEBEC INC. à l'adresse 12200 boul. Laurentien à Montréal et ce dernier était en vigueur (photo #1). Certaines informations sur ce permis figurent dans la section F du présent rapport.

Lors de l'inspection, j'ai constaté la malpropreté importante de matériel, d'équipements, d'installations et de lieux. Voici le détail de mes principales constatations.

BOUCHERIE

Dans la boucherie, des tablettes d'entreposage étaient très sales. Il y avait une des tablettes qui se trouvait au-dessus de la table de préparation et qui avait sur sa surface basse une accumulation de la saleté noire, brune et orange foncée séchée. Il y avait des filaments de saleté séchée en suspension juste au-dessus de la table. Le rebord de la tablette était en mauvais état et exposait du bois qui était imprégné de ces saletés. Sur la tablette il y avait aussi de la saleté et un contenant d'entreposage de matériel alimentaire s'y trouvait et ce dernier présentait des débris de viande séchée (photo #2). La tablette située sous une table de préparation près de la chambre froide était encollée de saletés brunes et beiges accumulées et souillée de débris de viande séchée. Une boîte dans laquelle se trouvaient une entre autres, une boîte de gants jetables, était imprégnée de saleté et souillée de débris de viande séchée. Sur la surface de cette même table de préparation de la viande, il y avait une chaudière en plastique dont le pourtour était sali de saleté de viande crue séchée. À l'intérieur de cette chaudière, il y avait du matériel en entreposage dont des papiers pêches (photo #3). Au côté de cette table il y avait plus bas une chaudière dans laquelle se trouvait un rouleau de sacs de plastique transparent pour aliments. Dans le fond de la chaudière il y avait des débris de viandes séchées. Sur une extrémité du rouleau de sacs, des sacs présentaient du liquide de viande crue séchée (photo #4).

Le très large réfrigérateur de service des viandes, qui comprenait de nombreuses portes vitrées coulissantes, avait les coulisses des portes et ses parties environnantes, dont les rebords des portes qui présentaient des amas de résidus de viande séchée. Des morceaux de ruban adhésif couvraient des parties de porte et ces derniers étaient encollés de débris de viande séchée sur des surfaces (photo #5). Lorsque j'ouvrais les portes du réfrigérateur, je pouvais constater que les parties hautes internes du réfrigérateur présentaient de la moisissure et aussi des résidus de gras et de viande (photo #6). Face au réfrigérateur, le support en bois du petit évier de lavage des mains était imprégné de moisissure et encollé de résidus de viande séchée accumulée qui formait des reliefs (photo #7). Sous l'évier, un morceau de bois placé sur le plancher qui servait de support pour un tuyau de plomberie, était imbibé d'humidité et de moisissure noire foncée.

Suite sur autre page

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE	Nom et prénom (en majuscules) PHANOR CANTAVE, VANNESSA
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-05-08
Signature [REDACTED]	Matricule [REDACTED]
	Année Mois Jour 2025-09-02
	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° 310-585 995 Référence n° 10840

Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

Les grillages du plafond étaient noircis de poussière accumulée formant de la mousse sur toute leur surface ou sur une partie de leur surface (photo #8). Le plafond de la boucherie et des parties hautes de murs avaient des accumulations de saleté séchée et cette saleté séchée était en suspension par endroits (photo #9). Des tuiles du plancher étaient absentes ou brisées et à ces endroits il y avait de la crasse accumulée brune et grise qui était humide.

La porte de la petite chambre réfrigérée de préparation qui était accessible de la boucherie avait des amas de viande crue séchée rouge sur ses rebords (verticalement) et des croûtes de saleté brune sur son côté. À l'intérieur de cette chambre froide, il y avait de la saleté noire et brune sur des murs et la scie à viande se trouvait au côté ainsi que des contenants d'aliments et du matériel en entreposage. Une partie du plancher était recouverte par une vieille boîte de carton de produit carné qui avait été ouverte. Le carton était imprégné par endroits de cernes souillures de viande crue et des débris de viandes se trouvaient sur sa surface. Des chaudières de viandes crues étaient entreposées directement sur ce carton malpropre.

POISSONNERIE


Dans la poissonnerie, une vitre d'exposition d'un des viviers présentait de la moisissure bleu et verte sur toute sa surface (photo #10). Plusieurs parties externes des viviers étaient malpropres incluant la tuyauterie. Il y avait entre autres la présence de moisissure. Les supports en bois sur lesquels les écriteaux étaient placés pour indiquer les informations des poissons à vendre en libre-service étaient encollés de saleté brune et de débris de poisson séché (photo #11). Des contenants de poissons en vente libre-service avaient des accumulations de saleté séchée brune, principalement sur leurs parois internes (photo #12). Le support du rouleau de sacs en plastique pour les clients était encollé de saleté brune et une partie du support était recouverte de ruban adhésif malpropre sur des surfaces. Le morceau de bois utilisé pour répartir la glace dans la table de vente était imprégné de moisissure sur plusieurs surfaces.

CHAMBRES FROIDES

Dans la chambre froide principale de la poissonnerie, les tablettes d'entreposage étaient pour plusieurs salies de matière humide de couleur orange et brune. Cette saleté se trouvait aussi sous les tablettes et formait des gouttes en suspension au-dessus de contenants de poissons en entreposage dont certains étaient non recouverts. Dans cette chambre froide, dans la chambre froide située juste au côté et utilisée aussi pour l'entreposage de certains produits marins, dans la grande chambre froide des viandes et dans la grande chambre froide des fruits et légumes, de nombreuses palettes d'entreposage en bois étaient malpropres. Les palettes d'entreposage étaient soit imprégnées de moisissure et de saletés et/ou souillées de débris d'aliments séchés et/ou recouvertes de crasse brune ou noire accumulée (photo #13 et #14). Des portes de chambres froide et les rideaux présents dans des cadrages de portes (faits de lattes en plastique) présentaient aussi de la saleté et de la moisissure sur des surfaces. Certaines parties des murs des chambres froides étaient malpropres. Dans la chambre froide des viandes des murs étaient recouverts de saleté brune opaque et de moisissure par endroits (photo #15). Une couche de moisissure formant un relief important se trouvait sur un tuyau de l'unité de réfrigération.

Suite sur autre page

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE	Nom et prénom (en majuscules) PHANOR CANTAVE, VANNESSA
Matricule [REDACTED]	Matricule [REDACTED]
Année Mois Jour 2025-05-08	Année Mois Jour 2025-09-02
Signature 	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° 310-585995 Référence n° 10840

Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

Les grilles de ventilation des unités de réfrigération situées près des plafonds des chambres froides, étaient en majorité recouvertes de poussière grise épaisse (photo #16).

Dans l'entrepôt arrière, juste au côté de la chambre froide de produits marins, il y avait une machine à glace. Cette dernière présentait sur plusieurs de ses parties internes, des picots et des cernes de moisissure bleu-noir foncé. Le couvercle de la machine était sali de matière blanche séchée autant dans sa partie interne que sa partie externe. Sur un rebord de la machine à glace (au-dessus du couvercle) il y avait de la saleté blanche séchée. Des gants de travail en tissus et un gant en caoutchouc qui étaient souillés y étaient directement entreposés.

Dans l'entrepôt arrière, il y avait un petit espace d'emballage d'aliment. La tablette sous la table de préparation était salie de débris séchés, de crasse brune et de rouille granuleuse. Un rouleau de pellicule plastique était entreposé directement sur la tablette ainsi qu'une boîte de rouleau de pellicule plastique imprégné de saleté (photo #17). Une tablette haute en bois juste au côté de cette table de préparation était encollée de crasse brune foncée et des piles de contenants jetables pour aliments y étaient directement entreposées (photo #18). Le mur au côté de l'évier de lavage des mains était en mauvais état et de la moisissure était imprégnée dans le mur.

Il y avait une grande aire d'emballage des fruits et légumes accessible par l'entrepôt arrière. Les équipements pour attacher les sacs qui se trouvaient sur les tables de préparation étaient encollés pour certains de crasse brune. Le ventilateur qui se trouvait fixé au plafond avait ses pales couvertes de poussière formant de la mousse et de la mousse de poussière était en suspension sous les pales (photo #19).

Dans l'aire de vente libre-service, les très grands réfrigérateurs d'aliments en libre-service étaient malpropres sur plusieurs de leurs parties internes. Il y avait des accumulations de moisissure blanche, verte ou bleue. La moisissure était parfois mélangée à de l'eau de condensation. Il y avait des accumulations de saleté séchées, des débris d'aliments séchés. Dans ces réfrigérateurs il y avait entre autres des fruits et légumes dont certains non emballés, il y avait des emballages d'aliments divers dont entre autres des nouilles, du tofu, des produits laitiers, des contenants de boissons, des emballages de viande (photo #20, #21, #22, #23, #24, #25, #26, #27). Des grillages de ventilation de ces réfrigérateurs présentaient de la poussière accumulée formant de la mousse (photo #28). Sous des légumes, il y avait un papier brun qui recouvrait une tablette. Le papier brun était recouvert de moisissure bleu pâle et bleu foncé (photo #29).

Suite sur autre page

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE	Nom et prénom (en majuscules) PHANOR CANTAVE, VANNESSA
Matricule [REDACTED]	Matricule [REDACTED]
Année Mois Jour 2025-05-08	Année Mois Jour 2025-09-02
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° 310-585995 Référence n° 10840
--	--

Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - 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 Vente au détail		
N° permis :	2133231-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9259-7269 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-05-18		
Date d'expiration :	2025-05-17		

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules) PHANOR CANTAVE, VANNESSA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-05-08	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-02
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]

10840

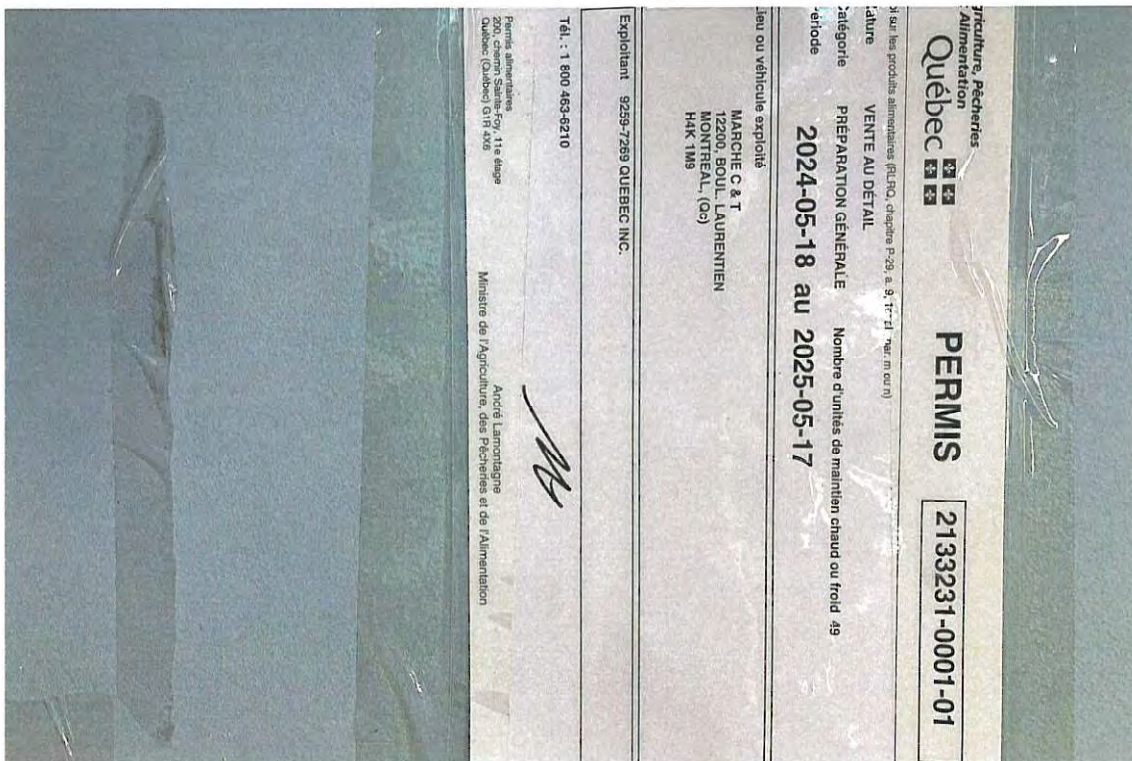


Photo #1



Photo #2

[REDACTED]

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong, [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]

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

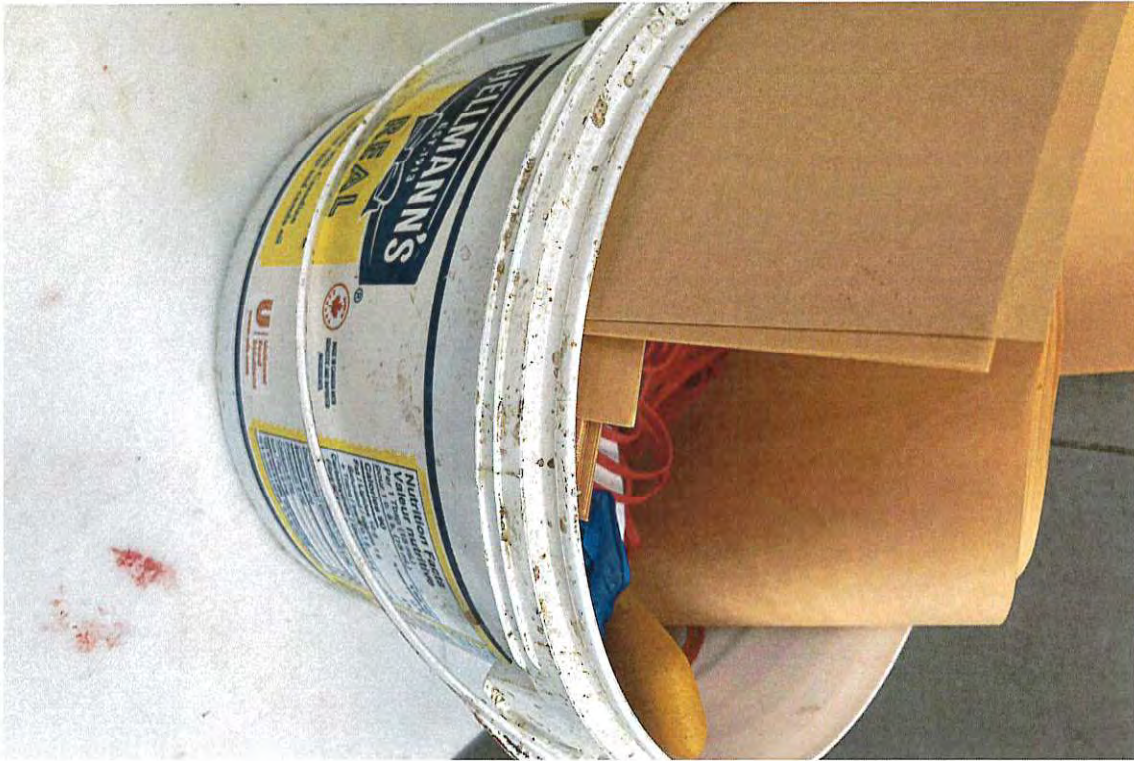


Photo #3

[REDACTED]



Photo #4

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

Raison sociale: MARCHÉ C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

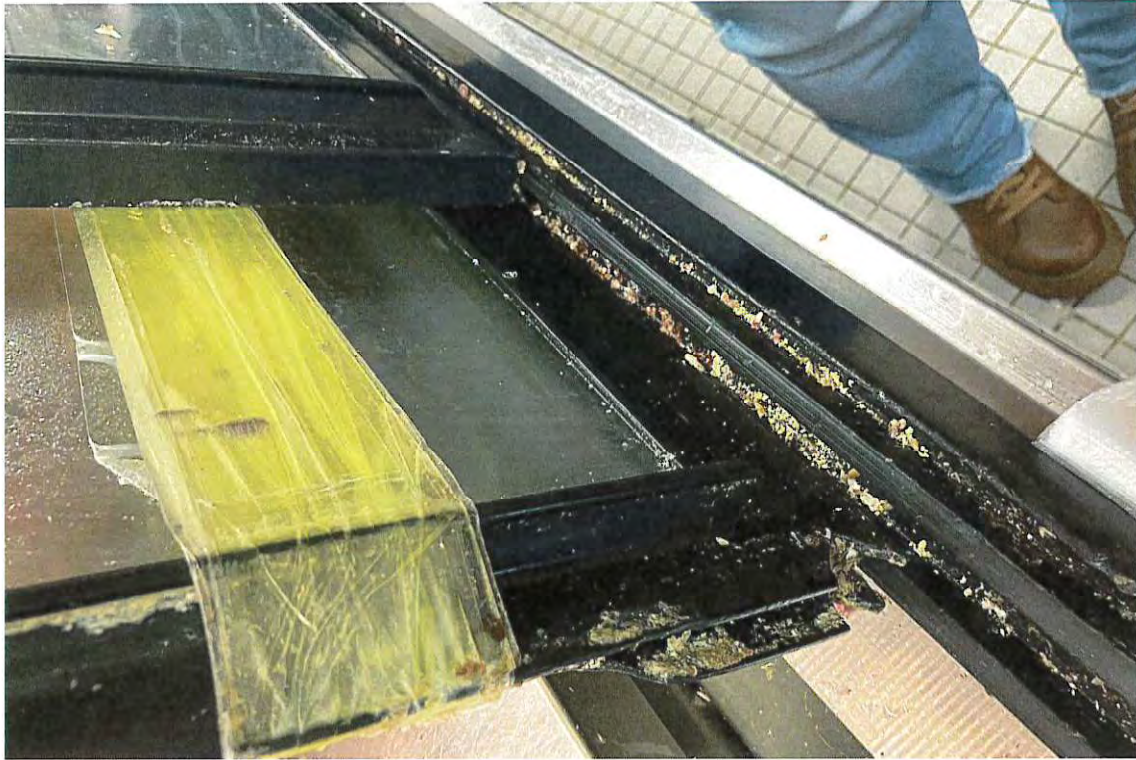


Photo #5



Photo #6

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]



Photo #7

[REDACTED]
[REDACTED]



Photo #8

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

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #9



Photo #10

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]



Photo #11

[REDACTED]



Photo #12

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

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]



Photo #13



Photo #14

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

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong, [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #15



Photo #16



Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong, [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #17



Photo #18

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]

[REDACTED]



Photo #19



Photo #20

[REDACTED]

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #21



Photo #22



Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Vanessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #23



Photo #24

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong, [REDACTED] / annessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #25



Photo #26

Raison sociale: MARCHE C & T, Établissement #104815
Adresse: 12200 Boul. Laurentien, Montréal, Québec, H4K 1M9
Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.
Photos prises le: 2025-05-07, Article 2.2.1
Jolaine Asnong [REDACTED] Annessa Phanor Cantave [REDACTED]



Photo #27

[REDACTED]



Photo #28

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

Établissement # 104815

MARCHE C & T
12200 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 1M9

Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Dossier : 2133231-0001

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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Section boucherie : Les murs et le plafond de la petite chambre froide où est situé le hachoir à viande sont tapissés de moisissures et de saleté. Il y a des croûtes de résidus séchés sur la porte pour y entrer. Les bouche d'aération au-dessus des scies à viande sont couvertes de poussière noire et il y a des éclaboussures de résidus de viandes qui tapissent une partie du plafond provenant de la coupe de viande à partir des scies. ■ Dans la chambre froide de la boucherie, il y a une accumulation de saleté et de moisissure sur les murs. Une accumulation de résidus de viande collants et rosâtres couvre les étagères et les paniers d'épicerie dans lesquels sont entreposées des pièces de viandes mal emballées. La section d'emballage de la boucherie est malpropre : une croûte de matière rougâtre séchée sur le rebord de la table, moisissures sur le mur à côté de la balance. ■ Les portes vitrés coulissantes du présentoir réfrigéré de la boucherie présentent une accumalton de résidus séchés et il y a du ruban adhésif qui empêche le nettoyage conforme. ■ Section poissonnerie : Le vivier et les paniers des mollusques sont tapissés d'une épaisse couche brun-vert filandreuse. Les vitres des viviers de poisson sont tapissées de taches de moisissures noires. Les portes du présentoir réfrigéré présentent de la moisissure sur les contours. Section épicerie : Les tablettes du présentoir de viandes préemballées sont tapissées d'une croûte blanchâtre.
2	À l'étalage d'un commerce de vente en détail qui vend des mollusques bivalves marins commercialisés en vrac, il doit y avoir un écriteau afférent à un même lot de produits. L'écriteau doit porter une inscription qui fait mention de la zone ou du secteur de zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte du lot. Les mollusques bivalves marins vivants du lot exposé doivent tous être du même lot.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les étiquettes des mollusques étaient disponibles, mais absentes des écriteaux. <p>Action prise : Un employé est allé les chercher et les a placées sur les écriteaux.</p>

3	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée dans la section de la boucherie: <ul style="list-style-type: none"> -personne n'est capable de répondre à la question: comment on fait le nettoyage? -manque des produits nettoyant et assainisseur sur place (le gérant en a apporté suite à mon questionnement).
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installation pour le lavage des mains incomplète: <ul style="list-style-type: none"> -manque de papier à main à plusieurs emplacement de lavage des main
5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la section boucherie, le revêtement d'une tablette est endommagé exposant le bois brute et plusieurs planches à découper sont usés. Les plateaux blancs pour la viande sont craqués. Dans la section poissonnerie, plusieurs sections des viviers sont rouillées. Les portes coulissantes vitrées du présentoir réfrigéré de la boucherie sont brisées et tiennent avec du ruban adhésif.
6	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'excréments de souris sur le plancher au niveau de l'entrepôt et le long du mur donnant à l'extérieur de la cuisine des employés.
7	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'écaillés.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la poissonnerie, la peinture s'écaille du plafond de la chambre froide ce qui cause une présence de rouille importante. Le bas des murs de cette même chambre froide sont très endommagés, grugés, rouillés.
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plancher est en mauvais état dans la boucherie et le poissonnerie ainsi que dans la chambre froide de la poissonnerie.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation et maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur doivent porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés. L'indication peut figurer aussi sur un écriteau placé tout près du produit, en lettres que tout acheteur peut voir et lire facilement.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Travers de porc et jambes de mouton vendus décongelés sans indication qu'il s'agit de produits décongelés. Toutefois, les autres viandes vendues décongelées comportaient l'indication.
2	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Température interne des poissons dans le réfrigérateur de la poissonnerie était de 12.5C. De façon générale les autres températures au commerce étaient conformes. <p>Action prise : Les poissons ont été transférés dans la chambre froide.</p>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 928558

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 <ul style="list-style-type: none"> ■ 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

Des photos ont été prises.

Adresse courriel : 

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 par courriel à Leon Mo.

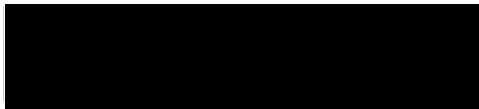
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

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

Courriel: mojgan.nouranian@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Julie Laporte, 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° 310-586286 Référence n° 10621	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9259-7269 QUEBEC INC.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
12200, Boul. Laurentien, Montréal, Québec H4K 1M9			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 336-3555	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise			
Supermarché			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	
Année Mois Jour Heure		Article	
2025-03-21 09:15		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
Description de l'infraction			
en ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
MARCHE C & T			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
12200, Boul. Laurentien, Montréal, Québec H4K 1M9			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Supermarché avec environ 49 unités maintien chaud ou froid			104815
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
		<input type="checkbox"/> Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Je me suis présentée au Marché C&T situé au 12200 Boulevard Laurentien à Montréal pour y effectuer une inspection avec ma collègue Mojgan Nouranian. La porte automatique s'est ouverte, une enseigne lumineuse indiquait "Ouvert" et plusieurs clients entraient et sortaient de l'établissement. J'étais présente durant les heures d'opération et j'ai remarqué qu'il y avait des employés derrière les comptoirs caisses qui procédaient au paiement des achats des clients. Durant l'inspection, des clients ont demandé des pièces de viande et des poissons dans la section boucherie et poissonnerie. Dans la section boucherie, il y avait une file de clients et 5 employés dont un qui coupait des travers de porc à l'aide de la scie à viande à ruban, un qui pesait des morceaux de viande sur la balance et les autres qui répondaient aux clients. Dans la section poissonnerie, il y avait 3 employés, dont 2 qui écaillaient des poissons et un qui servait les clients. J'ai expliqué le rapport d'inspection à M. Leon Mo, le gérant du magasin, et la copie PDF a été envoyée par courriel.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
LAPORTE, JULIE		NOURANIAN, MOJGAN	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-04-09		2025-04-29
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° 310-586286 Référence n° 10621	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>PERMIS</p> <p>Le Marché C&T est exploité par la compagnie 9259-7269 QUEBEC INC. tel qu'inscrit au REQ et sur le permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de catégorie Vente au détail - Préparation générale en vigueur jusqu'au 17 mai 2025. Le permis MAPAQ était affiché à la vue du public au mur de la dernière caisse qui se trouvait tout au fond à gauche (photo 1).</p>			
<p>DESCRIPTION DU COMMERCE</p> <p>En entrant dans le supermarché, il y avait la section des caisses à gauche et la section des fruits et légumes devant moi. Au centre, se trouvait les rayons pour les produits alimentaires ainsi que les autres produits non alimentaires (produits chimiques, vaisselle) et quelques rayons de produits alimentaires réfrigérés (viande, boissons, oeufs). Après la section des caisses, il y avait la section de la poissonnerie et la section de la boucherie qui partagent une partie de l'entrepôt où se trouvaient une chambre froide et une machine à glace pour la poissonnerie, et une chambre froide ainsi qu'une section d'emballage et de nettoyage pour la boucherie. À droite de la boucherie, se trouvait la section des mets cuisinés prêts-à-manger constituée d'un présentoir réfrigéré pour les sushis et autres mets ainsi qu'une table chaude pour les mets qui sont cuisinés dans la cuisine juste à l'arrière. Un autre établissement loue l'espace à côté de la section prêt-à-manger, c'est une petite pâtisserie. Le mur du fond comprend des unités de maintien froid pour les aliments réfrigérées et congelées. La partie arrière consiste en un entrepôt pour les denrées sèches et autres produits non alimentaires, des chambres froides, une chambre de congélation, un bassin de mollusques, une section d'emballage pour les fruits et légumes et une petite cuisine pour les employés.</p>			
<p>BOUCHERIE</p> <p>Derrière le comptoir de la boucherie, j'ai tout de suite remarqué que certaines portes coulissantes vitrées, dont le cadre noir tenait à l'aide de ruban adhésif jaune, présentaient une accumulation de matière grasseuse jaunâtre (photos 2 et 3). Je me suis ensuite retournée pour observer le mur à ma droite sur lequel étaient posées des tablettes en mélamine blanche en mauvais état, pour entreposer du matériel d'emballage et des équipements, qui étaient tapissées d'une couche de matière grisâtre et rosâtre (photo 4). En baissant les yeux, j'ai vu un couteau utilisé pour couper les morceaux de viande sur la planche à découper, et son manche était recouvert de résidus de viande et de gras collants et grassex (photo 5). En regardant à droite, j'ai aperçu un balais, derrière une des scies à ruban à viande, dont le manche était enrobé de ruban adhésif et couvert d'une couche jaunâtre et rosâtre huileuse (photo 6). Je suis ensuite entrée dans la petite salle réfrigérée où le hachoir à viande est situé et j'ai immédiatement remarqué les taches noires sur les murs qui ressemblaient à de la moisissure (photos 7 et 8). En ressortant de cette salle, la croûte de saleté séchée et grasseuse qui recouvrait la majeure partie de la porte m'a sauté au yeux (photo 9). En revenant sur mes pas, je suis passée dans la partie arrière où l'emballage et le nettoyage du matériel des produits carnés sont effectués. Le rebord de la table sur laquelle reposait une balance et des gants de travail était parsemé de matière ressemblant à du sang séché (photo 10).</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) LAPORTE, JULIE		Nom et prénom (en majuscules) NOURANIAN, MOJGAN	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-04-09	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-04-29
Signature [REDACTED]	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° 310-586286 Référence n° 10621
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E
<p>SUITE BOUCHERIE</p> <p>Il y avait des éclaboussures de résidus grassex brunâtres et rosâtres sur le mur derrière cette table (photo 11). J'ai regardé à gauche de la table et j'ai vu une planche à découper qui semblait être blanche auparavant, mais qui était maintenant jaune-orange et tellement fissurée que les fissures étaient noircies (photo 12).</p> <p>Je me suis ensuite dirigée dans la chambre froide et j'ai constaté que les murs et le plafond étaient tapissés de taches noires ressemblant à de la moisissure (photos 13 et 14). Les tablettes d'entreposage étaient tapissées d'une couche de saleté ressemblant à du sang séché (photo 15) et les paniers dans lesquels la viande était entreposée présentaient des amas grassex jaunâtres et du sang séché (photos 16 et 17).</p> <p>POISSONNERIE</p> <p>Par la suite, je suis entrée dans la section poissonnerie qui est faite en L avec un long présentoir remplis de glace, des présentoirs réfrigérés, des viviers, des aquariums et des caisses de poissons remplies de glace pour le libre-service. J'ai tout de suite vu l'accumulation d'algues vertes et les résidus bruns qui couvraient la vitre du vivier devant moi (photo 18) qui contenaient des mollusques. Je me suis penchée pour regarder dans le vivier et j'ai immédiatement vu l'accumulation d'algues verdâtres et de saleté brune dans le fond (photo 19) ainsi que les taches noires, brunes et vertes sur les paniers contenant les mollusques (photo 20). Les aquariums de poissons étaient très sales, surtout celui du bar australien dont la vitre avant était tapissée de taches noires (photo 21) à un point tel que j'avais de la difficulté à voir les poissons à l'intérieur.</p> <p>SECTION ÉPICERIE</p> <p>En faisant l'inspection des rayons réfrigérés des viandes devant la section boucherie, j'ai constaté que les tablettes présentaient une accumulation de résidus séchés. En me penchant, j'ai vu l'état du dessous des tablettes qui était couvert de matière blanchâtre et jaunâtre séchée (photo 22).</p>
<input type="checkbox"/> Suite sur autre page

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) LAPORTE, JULIE		Nom et prénom (en majuscules) NOURANIAN, MOJGAN	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-04-09	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-04-29
Signature [REDACTED]		Signatur [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° 310-586286 Référence n° 10621
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

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

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ - Vente au détail, préparation générale		
N° permis :	2133231-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9259-7269 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-05-18		
Date d'expiration :	2025-05-17		

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) LAPORTE, JULIE		Nom et prénom (en majuscules) NOURANIAN, MOJGAN	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-04-09	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-04-29
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

10621

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan

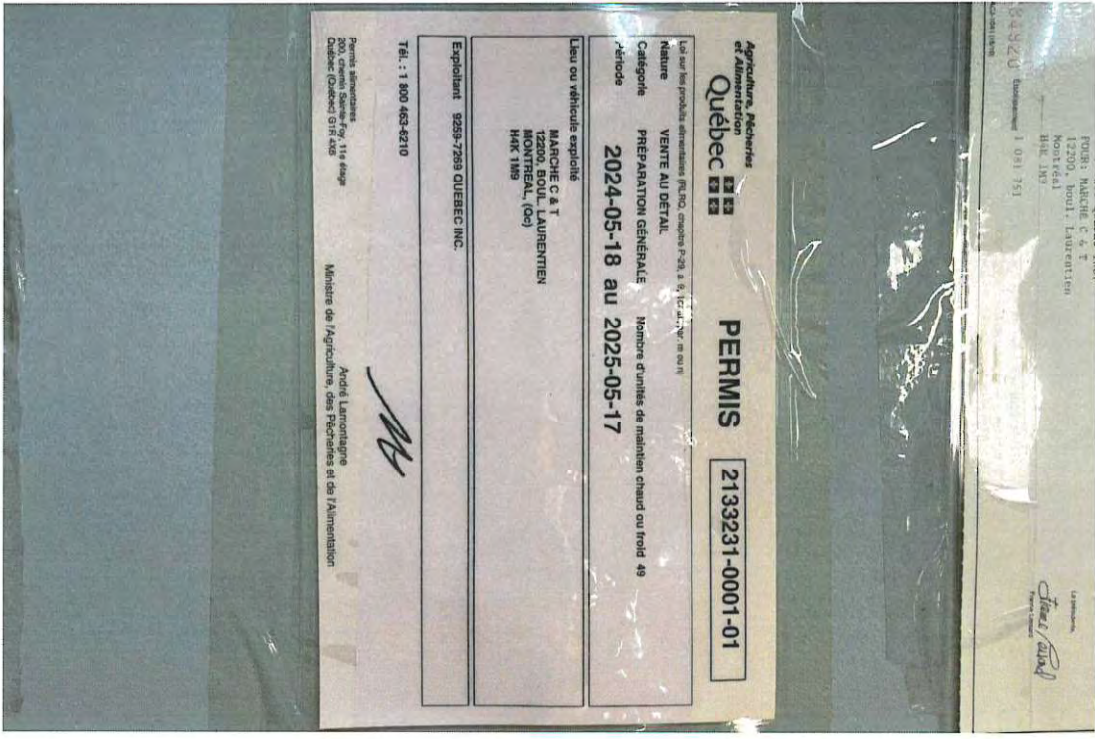


Photo 1



Photo 2

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie [REDACTED]

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan [REDACTED]

[REDACTED]



Photo 3



Photo 4

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

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan



Photo 5



Photo 6

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie [REDACTED]

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan [REDACTED]



Photo 7



Photo 8

[REDACTED]

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie [REDACTED]

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan [REDACTED]



Photo 9



Photo 10

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie [REDACTED]

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan [REDACTED]



Photo 11

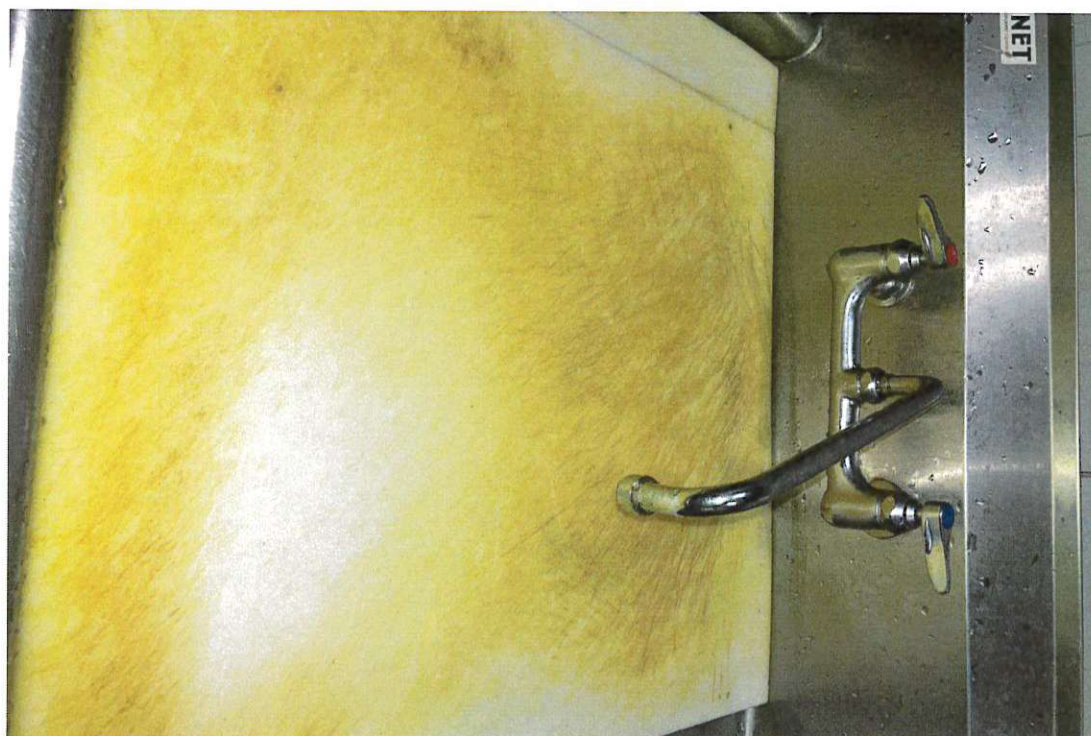


Photo 12

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie [REDACTED]

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan [REDACTED]



Photo 13



Photo 14

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie [REDACTED]

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan [REDACTED]

[REDACTED]



Photo 15



Photo 16

[REDACTED]

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie [REDACTED]

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan [REDACTED]



Photo 17

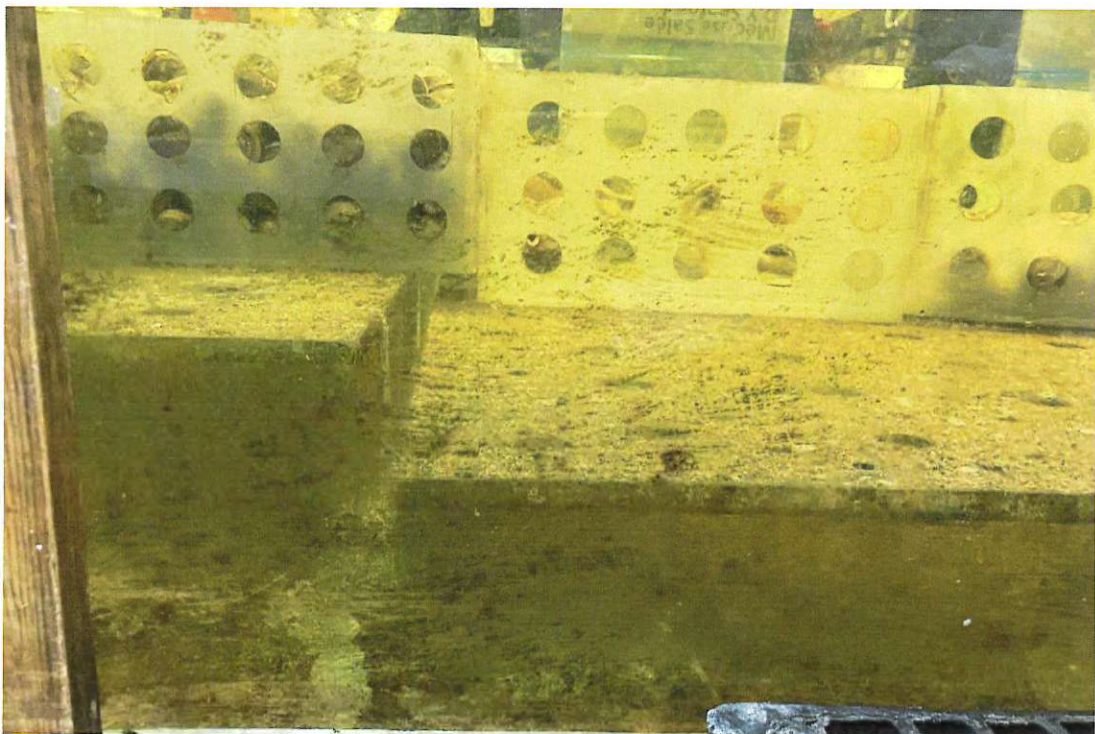


Photo 18

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie [REDACTED]

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan [REDACTED]



Photo 19



Photo 20

[REDACTED]

Raison sociale : Marché C & T
Exploitant : 9259-7269 QUEBEC INC.
Adresse : 12200 boul. Laurentien, Montréal, H4K 1M9
Laporte, Julie

Établissement : 104815
Date d'infraction et prise de photos : 2025-03-21
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1
Nouranian, Mojgan



Photo 21



Photo 22



Date: 2025-10-16

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3924327

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9259-7269 QUEBEC INC.

Établissement: MARCHÉ C & T

Bannière: Sans objet

Responsable: MO MING CHAO ET HUI HE

Adresse de l'établissement: 8200 BOUL. TASCHEREAU (LOCAL 1300), BROSSARD, J4X2S6, (Québec)

Numéro de dossier: 2133231 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / Moules. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Méthode d'entreposage inadéquate / Têtes de méduses offertes en libre-service. / Mauvaise méthode d'entreposage cessée
3	Inscrire sur l'emballage l'information requise pour les mollusques bivalves marins (la zone et/ou la date de cueillette).	Source inconnue / Mollusques bivalves / 2 sacs de moules n'ayant aucune étiquette sur l'écrêteau ni sur les sacs. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
4	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication incomplète / Durée de conservation d'un aliment potentiellement dangereux préemballé. / Sur certains fruits et légumes coupés préemballés.

5	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Diverses sortes de champignons, têtes de poissons.
6	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Non respect des étapes / Poissonnerie. Produit de nettoyage et d'assainissement absents / Département arrière des fruits et légumes. / Absence de contenants maitres en magasin.
7	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / Tampon métallique
8	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement non respectée / Surface, équipement ou ustensile en contact avec des aliments potentiellement dangereux à la température ambiante non nettoyé et non assaini toutes les quatre heures / Poissonnerie: 1 fois par jour. Boucherie: Scies une fois par jour.
9	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Distributeur à savon malpropre / et distributeurs à papier à mains.
10	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Bracelets, boucle d'oreille
11	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Boucherie: tables de travail, paniers d'entreposage pour les viandes, couteaux, aiguisoirs à couteaux, hachoir. / Poissonnerie: contenants de plastique, intérieur du comptoir réfrigéré, passoire, couteau. / Tablettes chambres froides et libre-service.
12	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planches à découper fissurées / Poissonnerie. État inadéquat de l'équipement / Boucherie: Ruban adhésif transparent pour des vitres du comptoir réfrigéré.
13	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	Nature des matériaux inadéquats / Poissonnerie: Rouille sur des couteaux, des pinces et sur des ciseaux.
14	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Murs, plancher, plafond, grilles des compresseurs des chambres froides. Sources de contamination microbiologique / Ruban à mouches au-dessus d'une surface de travail dans le département arrière des fruits et légumes. / Portes des livraisons non étanches.

REMARQUES

Des photos ont été prises.
Inspection en compagnie de Hélène LEBLANC, inspectrice du MAPAQ.

- La température de l'eau chaude doit être de 60°C. Lors de l'inspection, elle variait entre 50°C et 53,4°C.

- Absence de la mention « décongelé » sur l'étiquette ou un écriteau à proximité de certains aliments.

- Certains contenants d'aliments au sol;

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.

Des photos ont été prises par l'inspectrice Hélène LEBLANC.

À la suite des constatations faites durant l'inspection, un rapport d'infraction sera rédigé et remis au ministère de la Justice.

Un suivi aura lieu.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1088303

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.4	500\$ + frais

2.1.4. 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; 2° 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. Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection. 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. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.4; D. 1573-91, a. 19; D. 725-94, a. 13.

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, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :
Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ROXANNE ROY

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5524

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : roxanne.roy@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-10-16

Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3924327 a été remis à Qun LIU, gérant

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature : 





ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 366169		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (Qc) J4L 1M8										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE		PERSONNE MORALE <input checked="" type="checkbox"/>								
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME 9259-7269 QUEBEC INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F	
RAISON SOCIALE MARCHÉ C & T										
ADRESSE 12200 BOUL. LAURENTIEN					APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL H4K 1M9	
MUNICIPALITÉ MONTREAL				PROVINCE/ÉTAT QC <input type="checkbox"/>		PAYS CANADA		N° TÉLÉPHONE		HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1168075845			Autres			PLAQUE D'IMMATRICULATION			Autres
PROVINCE/ÉTAT QC <input type="checkbox"/>										
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU <input checked="" type="checkbox"/>		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2025-10-16		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 10:30		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2133231		0002	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires				
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 3.3.4 al.1(d)										
N° LOI/RÉG. APPL. 2			ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 1401		CODE DÉF.		CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION ETANT UN COMMERCE DE VENTE AU DETAIL, L'ETALAGE DES MOLLUSQUES BIVALVES MARINS VIVANTS COMMERCIALISES EN VRAC NE PORTAIT PAS SUR LE PRODUIT, SON EMBALLAGE OU RECIPIENT OU UN ECRITEAU AFFERENT A UN MEME LOT DE PRODUITS IDENTIQUES, UNE INSCRIPTION QUI FAIT MENTION DE LA ZONE OU DU SECTEUR DE ZONE DE CUEILLETTE OU DE RECOLTE ET DE LA DATE DE CUEILLETTE OU DE RECOLTE.										
SUITE SUR COMPLÈMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de vente de la poissonnerie de l'établissement de vente au détail "Marché C & T" situé au 8200 BOUL. TASCHEREAU (LOCAL 1300), BROSSARD, J4X2S6, (Québec)						NO RAPPORT D'INSPECTION 3924327				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58007		DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Je me présente comme étant une personne autorisée du MAPAQ, pour effectuer une inspection à l'établissement de vente au détail "Marché C&T", où l'on détient des produits alimentaires en vue de la vente. Lors de l'inspection, je suis accompagnée de Mme Hélène LEBLANC, inspectrice du MAPAQ. Je rencontre une personne qui se présente comme étant, M. Qun LIU, gérant.										
Je fais les constatations suivantes:										
SUITE SUR COMPLÈMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>					
NOM ROY		PRÉNOM Roxanne			NOM LEBLANC		PRÉNOM Hélène			
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>			DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-11-12		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>			DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-12-09		
QUALITÉ : Inspectrice					QUALITÉ : Inspectrice					
SIGNATURE					SIGNATURE					



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 366169
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 Chemin Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » <input checked="" type="checkbox"/> NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
<p>Dans le département de la poissonnerie, je vois des mollusques bivalves marins vivants dans un bassin d'eau courante ainsi que dans un contenant de plastique situé à l'opposé du bassin. Les mollusques bivalves marins sont offerts en vrac, les clients peuvent utiliser des pinces et récupérer le nombre voulu. Je remarque deux sacs de moules d'environ deux livres chacun. Là où les sacs sont refermés, je vois un petit morceau de papier blanc qui semble avoir été coupé. Le petit morceau de papier restant n'indique aucune information. Il n'y a aucune information concernant le secteur de zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte sur les produits, leur emballage, leur récipient ou sur un écriteau afférent.</p> <p>À proximité de ces moules, dans le bassin d'eau courante, il y a 3 paniers de « Palourdes / Lives Cherrystone Clam », 1 panier de « Palourdes japonaises/ Manila Clams » et des huitres en coquilles. Les informations concernant la zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte ne sont pas visibles pour la clientèle. En effet, les étiquettes mentionnant ses informations sont situées à l'arrière de l'écriteau où est indiqué le nom du produit.</p> <p>Un contenant de plastique contient environ 6 livres d'huitres vivantes. Il n'y a aucune information concernant le secteur de zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte sur les produits, leur emballage, leur récipient ou sur un écriteau afférent. Un employé va chercher l'étiquette du lot d'huitres dans la chambre froide de la poissonnerie.</p> <p>À la suite des constats faits, je peux conclure que « 9259-7269 Québec Inc. » qu'étant un commerce de vente au détail, l'étalage des mollusques bivalves marins vivants commercialisés en vrac ne portait pas sur le produit, son emballage ou récipient ou un écriteau afférent à un même lot de produits identiques, une inscription qui fait mention de la zone ou du secteur de zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte.</p> <p>Pour des fins d'exploitation, je constate qu' :</p> <p>Dans le département de la poissonnerie de l'établissement de vente au détail « Marché C & T », un employé prépare un poisson frais entier sur une planche à découper. Des clients prennent des maquereaux entiers frais dans un contenant en vrac, les mettent dans des sacs plastiques transparents, puis les mettent dans leur panier. Plusieurs clients achètent des aliments qu'ils payent aux caisses. Des aliments, tels de la viande, des produits carnés, des légumes, des poissons, des produits céréaliers, des œufs, des produits laitiers, des noix, des desserts et des boissons sont visibles dans l'aire de vente et d'entreposage des aliments.</p> <p>La lettre émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ, confirme que l'entreprise « 9259-7269 QUEBEC INC. » détient un permis du MAPAQ pour l'adresse, 8200 boulevard Taschereau, Local 1300, Brossard (Québec), J4X 2S6. Le permis du MAPAQ de nature « Vente au détail » et de catégorie « Préparation générale » est au nom du défendeur et il est en vigueur jusqu'au 2026-08-31 (A2).</p> <p>Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (A3), je lis ceci dans la section « Établissements » de l'entreprise « 9259-7269 QUEBEC INC » : « Supermarchés d'alimentation ». L'adresse « 1300-8200 boul. Taschereau Brossard (Québec) J4X 2S6 » ainsi que le nom de l'établissement « Marché C & T » se trouvent à cette même section.</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D E <input checked="" type="checkbox"/> F	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM LEBLANC	PRÉNOM Hélène
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-11-12	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-12-09
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 366169
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 Chemin Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="checkbox"/> NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)	
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	VENTE AU DÉTAIL		
N° DE PERMIS	2133231-0002-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9259-7269 QUEBEC INC. 12200 BOUL. LAURENTIEN, MONTRÉAL, Québec, H4K 1M9		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Marché C&T 8200 Boulevard TASCHEREAU, LOCAL 1300, BROSSARD, Québec, J4X-2S6		
DATE DE DÉLIVRANCE	2025-09-01		
DATE D'EXPIRATION	2026-08-31		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION <input checked="" type="checkbox"/> . DES CLIENTS CONSOMMENT			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE <input checked="" type="checkbox"/> , SERT <input checked="" type="checkbox"/> , OFFRE EN VENTE <input checked="" type="checkbox"/> , VEND <input checked="" type="checkbox"/> , FOURNIT <input checked="" type="checkbox"/> , PRÉPARE <input checked="" type="checkbox"/> , CONDITIONNE <input checked="" type="checkbox"/> OU TRANSFORME DES ALIMENTS <input checked="" type="checkbox"/> DE LA GLACE			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS CARNÉS <input checked="" type="checkbox"/> , DES OEUFS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS LAITIERS <input checked="" type="checkbox"/> , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS <input checked="" type="checkbox"/> ,			
DES PRODUITS MARINS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input checked="" type="checkbox"/> , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME			
DES REPAS OU COLLATIONS <input checked="" type="checkbox"/> DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU . ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE			
DE LA SEMENCE ANIMALE			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX)			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES)		ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR	
(AAAA-MM-JJ)		(AAAA-MM-JJ)	
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE <input checked="" type="checkbox"/> , PRODUITS <input checked="" type="checkbox"/> , OBJETS <input checked="" type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , LIEUX <input checked="" type="checkbox"/> OU VÉHICULES			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR: Hélène LEBLANC			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D E <input checked="" type="checkbox"/> F	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM LEBLANC	PRÉNOM Hélène
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-11-12	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-12-09
QUALITÉ: Inspectrice		QUALITÉ: Inspectrice	
SIGNATURE		SIGNATURE	



Le 16 octobre 2025

Madame Hélène Leblanc
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
2877 chemin de Chambly, local 4
Longueuil (Québec) J4L 1M8

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	[REDACTED]
Nom de l'exploitant :	9259-7269 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Marché C & T
Adresse de l'établissement :	8200 Boulevard Taschereau Local 1300 Brossard (Québec) J4X 2S6
Nature du permis	Vente au détail
Catégorie du permis	Préparation générale
Date de validité du permis :	2025-09-01 au 2026-08-31

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

Wendy
Jones

Signature numérique
de Wendy Jones
Date : 2025.10.17
09:34:34 -04'00'

Wendy Jones
Intérim de Jonathan Alain, Coordonnateur

chapitre P-29, r. 1

Règlement sur les aliments

Loi sur les produits alimentaires

(chapitre P-29, a. 40).

3.3.4. Inscription à l'étalage: À l'étalage d'un commerce de vente au détail, le produit, son emballage ou récipient ou un écriteau afférent à un même lot de produits identiques doit porter une inscription qui fait mention:

- a) de la dénomination du produit, lorsqu'il peut y avoir incertitude sur la nature exacte de celui-ci;
- b) de l'indication de l'origine du produit, dans le cas d'un produit agricole qui présente de l'analogie avec un produit agricole du Québec et ne vient pas du Québec;
- c) *(paragraphe abrogé);*
- d) de la zone ou du secteur de zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte afférentes à un même lot pour les mollusques bivalves marins vivants commercialisés en vrac.

De plus, lorsqu'ils sont commercialisés en vrac, les mollusques bivalves marins vivants du lot exposé doivent tous être du même lot.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.4; D. 1055-82, a. 7; D. 725-94, a. 1; D. 403-99, a. 4.