



Québec, le 22 mai 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-05-05-009

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 4 mai dernier concernant les copies des rapports d'inspection et d'infraction générale visant le Restaurant Houston (US-77), le Wal-mart 3002 et le Marché Ana.

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

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

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

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418-380-2136 ou par courrier électronique à accesinformation@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 # 12683

HOUSTON (US-77)
AEROPORT DE MONTREAL
975 Boulevard Roméo-Vachon Nord
Local TR-C2091
Dorval, Québec
H4Y 1H2

Exploitant : HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD
Dossier : 1074011-0035

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 *	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliment impropre à la consommation humaine: aliments préparés dans des conditions de danger imminent. <p>Action prise : Aliments détruits volontairement.</p>
2 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de coquerelles vivantes de toutes les tailles dans le bar et la cuisine: sur les murs, dans les armoires de rangement de la vaisselle propre, sur le plancher, sous les boîtes d'entreposage, sous les équipements, sur le comptoir de travail et autres. ■ Présence importante d'excréments de souris sur le plancher au bar et cuisine, sous les tables de travail et équipements. Présence de deux souris mortes et en décomposition sur le plancher au bar (sous l'échelle mobile où il y a les ustensiles propres pour les clients. ■ Présence de petites mouches semblables à de drosophiles dans le bar et à la plonge dans la cuisine. <p>Action prise : Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.</p>
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - accumulation de graisse entre les équipements de cuisson, murs dans la plonge avec présence de moisissures, plancher et tablettes au bar, paniers à vaisselle, plancher de la chambre froide et autres.
4	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: - Plusieurs boîtes à lunch étaient accrochées sur les étagères à côté des aliments dans la chambre froide.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.

2	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poisson fumé gardé réfrigéré dans un emballage étanche à l'air dans la chambre depuis ce matin. <p>Action prise : L'emballage a été percé à ma demande.</p>
---	---	--

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 937147

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3 Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, non conforme aux lois et règlements	2,500\$ à 25,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
<p>Loi P-29, art. 3 Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, non conforme aux lois et règlements</p> <p>Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.</p> <p>Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants</p> <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> <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>	

NOTES

Visite d'inspection suite à la réception d'une plainte concernant la présence de coquerelles dans la salle à manger: plainte fondée.

***** Pour la réouverture, vous devez appeler à ce numéro de téléphone en semaine et parler à un superviseur : 514-280-4300.
Pour une réouverture les jours de fin de semaine: 514-280-4303*****

PHOTOS PRISES

La compagnie d'extermination Rentokill s'occupe de la gestion parasitaire de lieu, une inspection a été effectuée le 4 septembre 2025.

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 Francine Flynn.

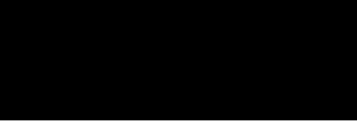
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Patricia Torres

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

Courriel: patricia.torres@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marc Desautels, Superviseur



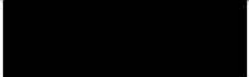

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-590954 Référence n° 10949	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
975 Boul. Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, Québec, H4Y 1H2			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
514 633-9972		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article	
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
2025-09-08 12:50			
Description de l'infraction			
En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'est pas exempt d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
RESTAURANT HOUSTON (US-77)			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
975 Boul. Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, Québec, H4Y 1H2			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec 150 places et permis d'alcool			12683
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"/>			
Lors de l'inspection, en compagnie de mon superviseur, M. Marc Desautels, j'ai rencontré Mme Francine Flynn à qui j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection. La compagnie HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD exploite le restaurant Houston situé au 975 Boul. Roméo-Vachon Nord à Dorval tel qu'inscrit au Registraire des entreprises du Québec ainsi que sur le permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de catégorie Préparation générale sans buffet en vigueur jusqu'au 2026-07-08 (photo # 1).			
L'établissement est un restaurant et bar de spécialité grillades qui prépare burgers, côtes levées, poutines, salades et autres mets. Les clients peuvent manger sur place ou amener avec eux pour les consommer hors de l'établissement. Lors de l'inspection quelques clients étaient assis dans la salle à manger et d'autres ont payé leur repas à la caisse enregistreuse et sont partis.			
<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)	
TORRES, PATRICIA		DESAUTELS, MARC	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2025-09-10	[REDACTED]	2025-09-10
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° 310-590 954 Référence n° 10949
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E
<p>Le restaurant se compose à la partie avant, d'un bar avec des réfrigérateurs et un comptoir de service pour les clients, ainsi que d'une grande salle à manger et à la partie en arrière, il y a une cuisine avec une ligne d'équipements de cuisson, parallèle à une ligne de surfaces de préparation, réfrigérateurs, une chambre froide, une chambre de congélation, deux aires d'entreposage et un coin plonge.</p> <p>BAR Immédiatement après avoir passé la porte battante sur la gauche, il y avait un chariot mobile où, au premier niveau, il y avait un organisateur avec les ustensiles pour les clients et au deuxième niveau il y avait plusieurs paquets de verres, filtres à café, thé et autres (photo #2). Lorsque j'ai déplacé le chariot, j'ai pu voir que sur le sol, il y avait deux souris mortes en décomposition et une grande quantité d'excréments entourait les souris et un piège mécanique placé par l'exterminateur (photos #3 et #4). Plus loin à gauche il y avait un évier, sous l'évier, sur le sol, il y avait une coquerelle de grande taille qui se déplaçait rapidement (photo #5).</p> <p>Derrière un réfrigérateur- distributeur de bière il y avait la tuyauterie et de vannes, des bébés coquerelles vivantes couraient rapidement dans toutes les directions, ce qui rendait difficile de les photographier (photo #6). À gauche il y avait un évier, en bas, sur le sol, il y avait plusieurs coquerelles de différentes tailles qui couraient dans toutes les directions (photo #7).</p> <p>En face, il y avait un grand comptoir de travail où il y avait l'entreposage de bouteilles d'alcool et où se trouvait la caisse enregistreuse pour le bar et la machine à espresso (photos #8 et #9). Lors de l'ouverture des portes en mélamine en dessous du comptoir où il y avait l'entreposage de plus de bouteilles d'alcool, j'ai constaté la présence de plusieurs coquerelles vivantes dans les coins des meubles et sur les tablettes d'entreposage (photo #10).</p> <p>CUISINE Sur le mur, derrière les équipements de cuisson, il y avait une grande coquerelle vivante (photo #11). Près du lave-vaisselle, il y avait un petit évier qui servait au lavage de mains, sous l'évier il y avait une boîte noire en plastique, au moment de déplacer la boîte j'ai constaté plusieurs excréments de souris (photo #12).</p> <p>Étant donné la situation constatée, j'avais des motifs raisonnables de croire qu'il y avait un danger imminent pour la vie ou santé des consommateurs. J'ai remis un avis d'intention et une ordonnance de cessation de l'exploitation de l'établissement pour une durée de 10 jours soit du 8 au 18 septembre 2025.</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 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) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule ■■■■■	Année Mois Jour 2025-09-10	Matricule ■■■■■	Année Mois Jour 2025-09-10
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° 310-590954 Référence n° 10949		
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input type="checkbox"/> Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ - Restaurateur		
N° permis :	1074011-0035-01		
Émis à (exploitant) :	HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD		
Date de délivrance :	2025-07-09		
Date d'expiration :	2026-07-08		
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) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule 	Année Mois Jour 2025-09-10	Matricule 	Année Mois Jour 2025-09-10
Signature 		Signature 	

RESTAURANT HOUSTON (US-77) #12683
 HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD
 975 Boul. Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, H4Y 1H2
 Photos prises le 2025-09-08, art. 2.1.2, al. 1
 P. Torres [redacted] M. Desautels [redacted]

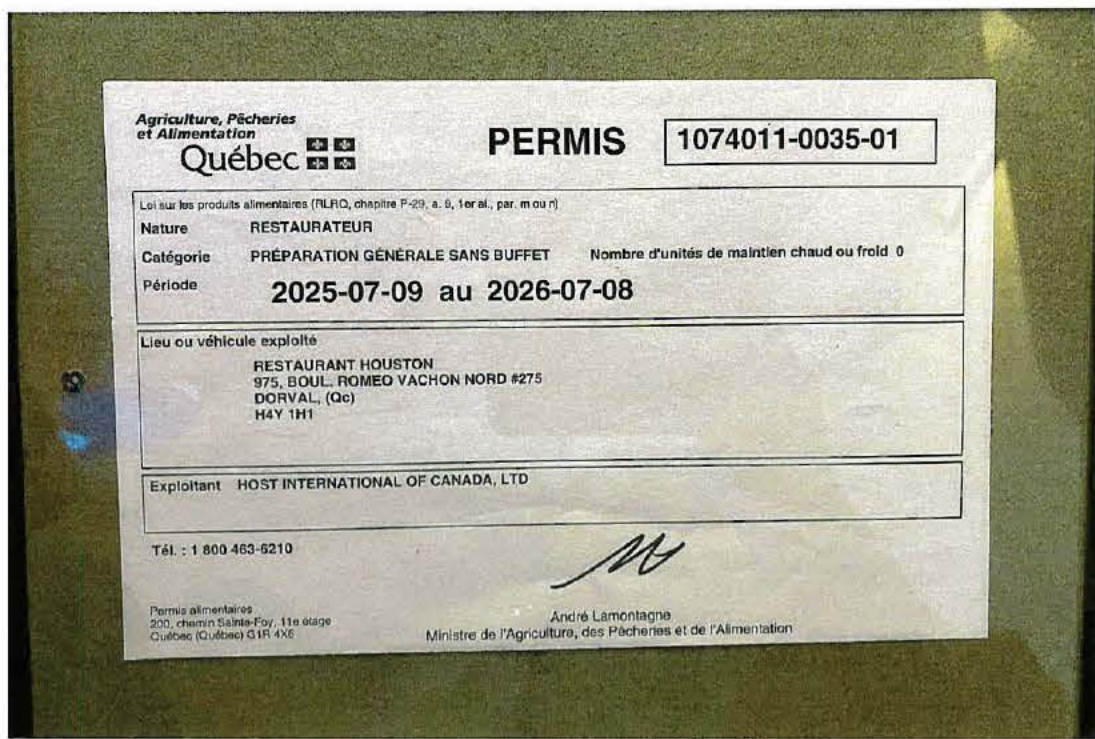


PHOTO #1



PHOTO #2

RESTAURANT HOUSTON (US-77) #12683
HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD
975 Boul. Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, H4Y 1H2
Photos prises le 2025-09-08, art. 2.1.2 al 1
P. Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #3



PHOTO #4

RESTAURANT HOUSTON (US-77) #12683
HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD
975 Boul. Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, H4Y 1H2
Photos prises le 2025-09-08, art. 2.1.2, al. 1
P. Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #5

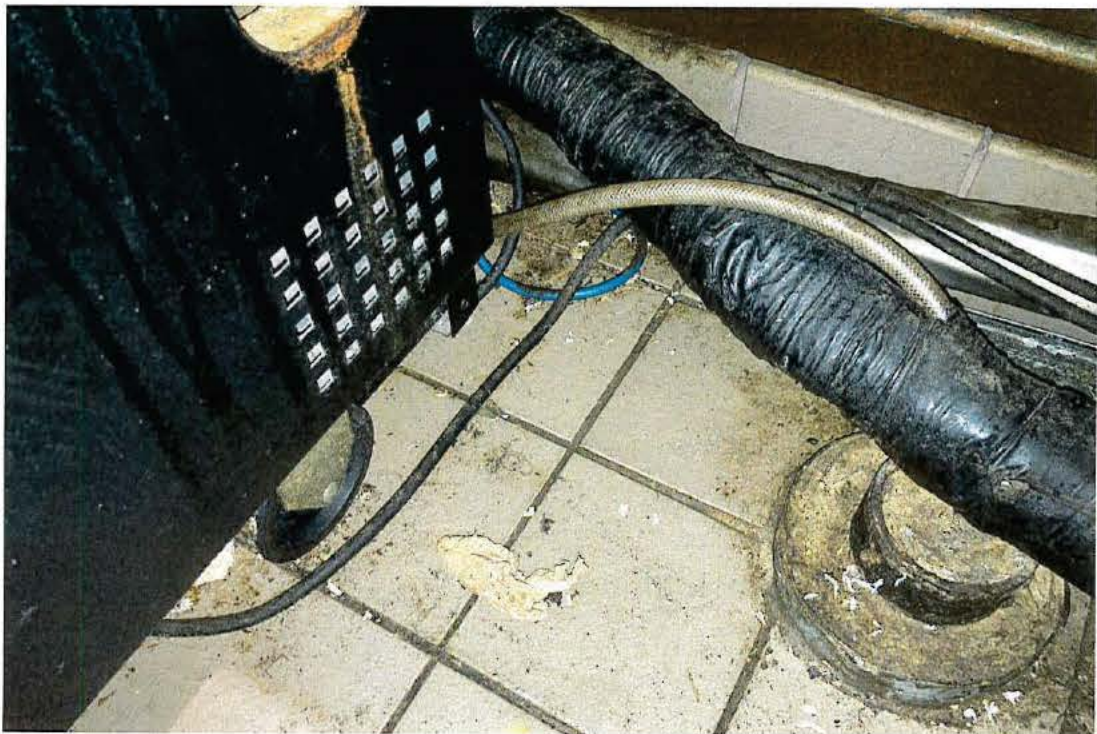


PHOTO #6

RESTAURANT HOUSTON (US-77) #12683
HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD
975 Boul. Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, H4Y 1H2
Photos prises le 2025-09-08, art. 2.1.2, al. 1
P. Torres _____ M. Desautels _____



PHOTO #7



PHOTO #8

RESTAURANT HOUSTON (US-77) #12683
HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD
975 Boul. Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, H4Y 1H2
Photos prises le 2025-09-08, art. 2.1.2, al. 1
P. Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #9



PHOTO #10

RESTAURANT HOUSTON (US-77) #12683
HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD
975 Boul. Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, H4Y 1H2
Photos prises le 2025-09-08, art. 2.1.2, a
P. Torres _____ M. Desautels _____



PHOTO #11



PHOTO #12

Montréal

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

Date : 8 septembre 2025

Nom de l'exploitant : HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD

Adresse : 975 Boul. Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, Québec, H4Y 1H2

Nom du commerce : HOUSTON (US-77)

Numéro du commerce (VM) 12683

Numéro du commerce (MAPAQ) 1074011-0035-1

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

MME. FRANCINE FLYNN


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


- IL Y A INFESTATION D'INSECTES NUISIBLES DANS L'AIRE DE PRÉPARATION
- IL Y A PRÉSENCE DE PLUSIEURS RONGEURS MORTS DANS LES AIRES DE PRÉPARATION
-
-
-

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

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

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


Personne autorisée


Témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 8 septembre 2025 @13:30

Avis d'intention remis à (nom et fonction) : FRANCINE FLYNN, RESPONSABLE



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

Montréal, le 8 septembre 2025

Exploitant : HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD

Adresse : 975 Boul. Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, Québec, H4Y 1H2

Nom du commerce : HOUSTON (US-77)

Numéro du commerce (ville) 12683

Numéro du commerce (MAPAQ) : 1074011-0035-1

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

Attendu que : IL Y A INFESTATION D'INSECTES NUISIBLES DANS L'AIRES DE PRÉPARATION

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE DE PLUSIEURS RONGEURS MORTS DANS LES AIRES DE PRÉPARATION

Attendu que :

Attendu que :

Attendu que :

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


PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA « LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES » : JE VOUS ORDONNE DE CESSER POUR UNE PÉRIODE DE 10 JOURS, SOIT JUSQU'AU, 18 Septembre 2025 @23:59 INCLUSIVEMENT, L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 975 Boul Roméo-Vachon Nord, Local TR-C2091, Dorval, Québec, H4Y 1H2

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

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

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


Signature de la personne autorisée


Signature témoin (si présent)

Date et heure de la Notification : 8 Septembre 2025 @ 13:45

Ordonnance remise à (nom et fonction). FRANCINE FLYNN, RESPONSABLE

Établissement # 12683

HOUSTON (US-77)
AEROPORT DE MONTREAL
975 Boulevard Roméo-Vachon Nord
Local TR-C2091
Dorval, Québec
H4Y 1H2

Exploitant : HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD
Dossier : 1074011-0035

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none">■ Face au grill, il y avait un réfrigérateur avec table froide qui avait dans sa partie basse une température ambiante de 15.5.C. À l'intérieur dans la partie basse il y avait entre autres un contenant avec du couscous (environ 500 grammes) qui avait une température interne de 12.8.C, de la salade grecque qui avait une température interne de 13.0.C (environ 400 grammes) et dans la table froide il y avait entre autres du boulgour qui avait une température interne de 11.8.C (environ 2 kg) et■ de la salade de poulet qui avait une température variant entre 9.2.C et 9.8.C dépendant l'endroit (environ 2 kg) , un contenant avec des poivrons rôtis qui avaient une température interne de 8.0.C (environ 1 kg)■ Plus au centre de la cuisine, il y avait dans un tiroir réfrigéré à une température ambiante de 11.9.C entre autres un fromage brie à 10.0.C interne (environ 150 grammes). <p>Action prise : Aliments placés dans unité réfrigérés à la bonne température de conservation des aliments. Remis constat-billet 307920454.</p>

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	<ul style="list-style-type: none">■ Permis du MAPAQ en vigueur est non affiché.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 920540	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	1,000\$ à 30,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

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

NOTES

Motif de la visite: Inspection de suivi au niveau des températures de conservation des aliments suite à la dernière inspection.

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 Travis, Malcolm.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: inspectiondesaliments@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marc Desautels, Superviseur

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

CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

307920454

Greffier : Dossier N°

Poursuivant:

VILLE DE MONTRÉAL
C.P. 11046, SUCCURSALE CENTRE-VILLE
MONTRÉAL (QUÉBEC) H3C 4Y2

VOIR
AU
VERSO



A Défendeur	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD Prénom(s)
	Adresse 975 ROMEO VACHON NORD	
	App. 275	
Localité DORVAL		
Prov./Etat QC	Code postal H4Y 1H1	<input type="checkbox"/> Mineur
Date de naissance (a-m-j) 10.07.40		Prov./Etat QC
<input type="checkbox"/> Permis de conduire <input type="checkbox"/> Certificat <input type="checkbox"/> Licence <input checked="" type="checkbox"/> Autre permis <input type="checkbox"/> FCE		

B Infraction	Reglement RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS C.P. 295.1 L.R.Q.
	Article(s) 1.41 al. 2.
	Description de l'infraction EN AVANT DÉTENU UN PRODUIT ALIMENTAIRE À LA CHALEUR SANS LE MAINTENIR CONSTAMMENT À UNE TEMPÉRATURE INTERNE ET AMBIANTE NE DÉPASSANT PAS 4°C JUSQU'À SA LIVRAISON AU CONSOMMATEUR
	Date de l'infraction (a-m-j) 24 10 01 Heure (h-m) 1 1 0

C Lieu	Endroit RESTAURANT HOUSTON
	975 ROMEO-VACHON NORD DORVAL QC Ville ou arrondissement D L 50

D \$	PEINE	Peine minimale	Frais minima	Contribution	Montant total réclamé
		1000	\$+ 326	\$+ 250	\$= 1576

E 307920454	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C et j'ai, de même que le poursuivant, des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B, a été commise par le défendeur.		J'ai signifié <input checked="" type="checkbox"/> lors de la perpétration de l'infraction <input type="checkbox"/> après la perpétration de l'infraction un double du constat par la remise:	
	Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées) JOAINE ASNONG QUALITÉ <input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre (spécifiez) INSPECTEUR Service A L		<input type="checkbox"/> au défendeur <input checked="" type="checkbox"/> autrement AU RESPONSABLE? MALCOLM TRAVIS Nom (lettres moulées) <input checked="" type="checkbox"/> Même que attestation <input type="checkbox"/> Agent de la paix Matricule Unité <input type="checkbox"/> Huissier Date de signification (a-m-j) 24 10 01 Heure (h-m) 12 25	
	<input type="checkbox"/> Je n'ai pas remis un double du constat.		Si la signification a été faite par le poste, la date et l'heure de signification sont celles indiquées sur l'avis de réception ou de livraison.	

Signature

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307920454

SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C maintenus à une température interne et ambiante supérieure à 4°C voici le détail de mes constatations (interne et ambiante) Le réfrigérateur face au grill avait une température

ambiante de 15.5°C dans sa partie basse. À l'intérieur il y avait entre autres du saucisson cuit à 12.8°C (environ 500gr), Salade grecque à 13.0°C (environ 400gr). Dans la table froide de

D ce réfrigérateur il y avait entre autres de la salade de poulet à une température variant entre 9.2°C et 9.8°C (environ 2kg) Boulgour à 11.8°C (environ 2kg) pourrons rôtis à 8.0°C (environ 1kg) Dans un tiroir réfrigéré à 11.9°C ambiante au centre de la cuisine il y avait 1 brie à 10.0°C (environ 150gr). Températures prises avec

Jour de la semaine
 Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi Samedi Dimanche

TÉMOIN(S) CIVIL(S) Nom, Prénom

Adresse- Vérifiés # 055, # 3127

Nom, Prénom

Adresse

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en	<input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> A	J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en	<input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D
Qualité	<input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre	Qualité	<input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre
Nom et prénom (en lettres moulées)	A SNOONG, JOUANE DESAINTELS	Nom et prénom (en lettres moulées)	MARC
Signature	[Signature]	Signature	[Signature]
Matricule	2,411,002	Matricule	[Redacted]
Date (a-m-j)	2,4/11,01,15	Date (a-m-j)	2,4/11,01,15



Date: 2026-03-05

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3982659

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA

Établissement: WAL-MART 3002

Bannière: Sans objet

Responsable: STEEVENS LAROCQUE GUILLAUME BONESSO

Adresse de l'établissement: 630 BOUL. LAFLECHE, BAIE-COMEAU, G5C2Y3, (Québec)

Numéro de dossier: 939333 - 27

Numéro spécifique: Sans objet

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 altéré / Plusieurs pains grugés. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence de vermine / Plusieurs pains grugés situés dans l'aller des pains en vente au client et certains entreposé à l'arrière dans l'entrepôt. / Nettoyage de toutes les surfaces commencé et exterminateur appelé.

REMARQUES

Un constat d'infraction est remis.
Un suivi aura lieu.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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: VIRGINIE LEBEL

Adresse: 20, BOUL. COMEAU, BUR. 2.12, BAIE-COMEAU, G4Z3A8, (Québec)

Téléphone: 418 294-4502 poste 1417

Télécopieur: 418 296-5479

Courriel : virginie.lebel@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2026-03-05

Signature



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3982659 a été remis à Julie St-Laurent

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

Signature :





Constat d'infraction 100400 5060771790

N° de client 50001
District judiciaire Baie-Comeau
Numéro de dossier du Greffe
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1

A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale 3	Nom La Compagnie Walt-Mart du Canada Prénom(s)
	App.	
B	Adresse 630 boul. LaFlèche	
	Localité Baie-Comeau	
	Province / État Q.U.E.	Code postal G.5.C.2.Y.3
	<input checked="" type="checkbox"/> N° d'entreprise du Québec 1141037813 <input type="checkbox"/> Autre permis n°	

B	Titre de la loi : Loi sur les produits alimentaires			
	N° loi principale P.29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1	Article app. 1 2.1.2 al.1
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 102	
	Description de l'infraction A exploite un lieu vise a l'article 2.1.1, qui n'était pas exempt de toute espee d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.			
		Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2026-03-05	Heure (HH:MM) 09:45	

C	Endroit Section de l'allé des pains et à l'entreposage des pains du Walt Mart situé au 630 boul. LaFlèche, Baie-Comeau, G5C 2Y3				
	Localisation 96020				
D	PEINE	Peine minimale	Frais	Contribution	Montant réclamé
		1000 \$	+ 343 \$	+ 250 \$	= 1593 \$

E	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en		J'ai remis <input checked="" type="checkbox"/> lors de la perpétration de l'infraction <input type="checkbox"/> après la perpétration de l'infraction	
	<input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		un double du constat : Julie St-Laurent <input type="checkbox"/> au défendeur <input checked="" type="checkbox"/> autrement à Adjante perte total (nom et titre / fonction)	
	Nom (Lettres moulées) Virginie Label		Nom (Lettres moulées) <input checked="" type="checkbox"/> Même que attestation Virginie Label	
	Personne autorisée Région 21-1-10		Personne autorisée Région 21-1-10	
	Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice		Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice	
<input type="checkbox"/> Je n'ai pas remis le double du constat <input checked="" type="checkbox"/> J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature requise ci-après)		Heure (HH:MM) 11:00	Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2026-03-05	
Signature		Signature		

100400 5060771790

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT N° 100400 5060771790

Numéro d'exploitant
 939333-10027

Numéro de dossier
 | | | | - | | | |

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ; des clients sont présents ; on entrepose ;
 on sert ; on offre en vente ; on vend ; on fournit ; on prépare ;
 on conditionne ; on transforme ; on manipule des produits tels que :

produits carnés, produits laitiers, produits végétaux.

destinés à la consommation humaine ; destinés aux animaux .

Je me présente en tant que personne autorisée du MAPAQ, pour effectuer une inspection plainte à l'établissement 'La Compagnie Wal-Mart du Canada' qui est un magasin à rayons. L'établissement détient un permis de vente au détail valide jusqu'au 2027-01-16. Je rencontre Mme Julie ST-LAURENT, adjointe aux pertes totales, je fais les constatations suivantes: Lors de mon inspection dans la rangée

G où il y a la vente de plusieurs produits de boulangerie, je retrouve plusieurs emballages et pains grugés par des rongeurs. Ensuite, je me dirige vers l'entrepôt où sont entreposés les pains en vue de les mettre en vente au client. Lors de l'inspection des caisses de pains, je retrouve plusieurs emballage grugés ainsi que les pains qui se retrouvent à l'intérieur. Il y a même une très forte odeur d'urine de rongeurs sur l'une des caisses de pains dont certains pains ont été grugés.

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:	
<input checked="" type="checkbox"/> F	<input checked="" type="checkbox"/> G	<input type="checkbox"/> F	<input type="checkbox"/> G
Qualité		Qualité	
Personne chargée de l'application de la loi		Personne chargée de l'application de la loi	
Inspectrice			
Nom et prénom (lettres moulées)		Nom et prénom (lettres moulées)	
LEBEL Virginie			
Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)	Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)
	20260313		
Signature		Signature	
[Redacted]			

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

Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap. De plus, une personne peut, avec l'autorisation de l'exploitant, être accompagnée d'un chien dans une aire extérieure de service au public.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.2; D. 1573-91, a. 16; D. 725-94, a. 1; D. 477-2010, a. 9; L.Q. 2025, c. 8, a. 11.

0939333-27-2

No mandant: 50001

Votre no dossier: 2026-0147

Nom de l'impliqué défendeur: La compagnie Walt-Mart du Canada		Date de naissance:
Adresse de l'impliqué: 630, boul. Laflèche, Baie-Comeau, QC, G5C 2Y3		
No plainte:		
No constat: 1004005060771790	Séq. déf.: 001	
No dossier cour:	Séq. déf.:	
Date d'infraction: 2026-03-05	No chef d'accusation : 1	

ACCUSATION

Nom loi princ.: Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, c. P-29)		No art. loi: 40	
Nom loi/règl. app. 1: Règlement sur les aliments (RLRQ, c. P-29, r.1)		No art. loi/règl. app. 1: 2.1.2al.1	
Codification: 102	Code défendeur:	Code véhicule:	Municipalité: Baie-Comeau
a exploité un lieu visé à l'article 2.1.1, qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments. Règlement sur les aliments (RLRQ, c. P-29, r.1), article(s) 2.1.2al.1. Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, c. P-29), article(s) 40 et 43.			
Montant d'amende: 1000		Frais constat: 343	
Contribution: 250		Frais de poursuite:	

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE

No immatriculation:	Prov.:
----------------------------	---------------

JUGEMENT DE LA COUR

Montant d'amende: 1000	Indicateur de frais de jugement: 0	Frais de poursuite:
Contribution: 0	Article du jugement: 2.1.2al.1	

ÉVÉNEMENTS DU DOSSIER

Événement	Date-heure	Détail
CRJGRR - Création d'un jugement réputé rendu	2026-04-0810:46:17	Date de réception du plaidoyer : 20260312120000 Nom de décision du jugement : Réputé coupable

Établissement # 46335

MARCHE ANA
4755 Boulevard Robert
St-Léonard, Québec
H1R 3E6

Exploitant : 9187-8421 QUEBEC INC.
Dossier : 1885603-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Les allergènes, le gluten et les sulfites doivent être déclarés dans la liste d'ingrédients ou à la fin de celle-ci, avec la mention "contient". Les allergènes prioritaires à déclaration obligatoire sont: amandes, noix de Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble, arachides, graines de sésame, blé ou triticales, oeufs, lait, soya, poissons, crustacés, mollusques, graines de moutarde, sulfites et gluten.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Préparation sur place de shawarma à partir d'épices de la marque Abido Spices portant tous la mention: Peut contenir Blé, Moutarde, Sésame. Également, utilisaient d'épices CEDAR portant la mention: Peut contenir Blé, orge, Avoine, moutarde et sésame. ■ Préparation de galettes de viande hachées Hamburger également à partir d'épices de la marque ABIDO dont l'étiquette mentionne: Peut contenir: Blé, moutarde, sésame. <p>Action prise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - demandé de corriger les étiquettes - demandé de corriger celles sortant de la balance
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les lieux, équipements et matériaux suivants sont sales: <ul style="list-style-type: none"> - Interrupteurs - Tablettes - Récipients d'aliments - Plancher de la chambre froide et bas de murs - Grilles de ventilation des chambres froides - Rails du réfrigérateur à viandes - Comptoir à la boucherie et armoire du dessous - Four et réchaud à poulet - Tablette sous le four à poulet - Support à épices - Supports à couteaux - Équipements non utilisés - Portes - Murs - Congélateur
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de grosses mouches à la boucherie et coin emballage fruits & légumes
4	S'assurer d'une cuisson sécuritaire par l'atteinte des couples temps-température appropriés et reconnus. Températures internes recommandées pour la cuisson: volaille entière 82°C; volaille, farce, gibier, mets à base d'oeuf, viandes exotiques, aliments réchauffés, fruits de mer 74°C; porc, cheval, viandes hachées (sauf volaille) 71°C; poissons 70°C; boeuf, veau, agneau, chèvre 63°C.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune vérification de l'atteinte de température sécuritaire de cuisson à l'aide d'un thermomètre à tige des poulet rôtis. L'employé mentionne effectuer la vérification à l'oeil seulement

5	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: Boucherie - absence du distributeur du rouleau de serviettes jetables Sous-sol - coin d'emballage - absence de serviettes jetables et son distributeur
6	Il est interdit de faire usage de tabac dans le local, l'aire ou le véhicule où l'on prépare ou entrepose des aliments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Employé fume dans la boucherie - un mégot de cigarette dans la poubelle de la boucherie
7	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. - sur le comptoir de travail du boucher se trouvaient un téléphone, des pillules, bouteille d'eau - manteau sur des breuvages au sous-sol
8	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. - ruban collant gris sur le manche de l'affuteur à couteau - rubans collants gris sur les portes du congélateur tombeau situé au sous-sol - plancher de la chambre froide est brisé - comptoir à la boucherie est usé

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher. - aire de vente - chambre congélateur

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 939482

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

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Hijazi Hussin.

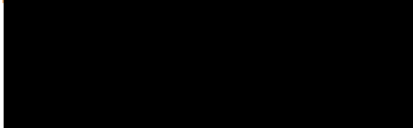
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Claude Mercier

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

Courriel: marieclaud.mercier@montreal.ca

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




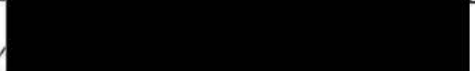


Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Chantal Biron, Inspecteur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-591024 Référence n° 10990	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9187-8421 QUEBEC INC.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 323-5115	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise			
Boucherie/épicerie			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	
Année Mois Jour Heure		Article	
2025-10-20 09:30		<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			
Marché Ana			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Épicerie avec divers départements tels boucherie, fruits et légumes			46335
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
		<input type="checkbox"/> Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Je me suis présentée à l'établissement accompagnée de ma collègue Mme Chantal Biron afin d'effectuer l'inspection régulière. À mon arrivée, je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspecteur à l'employé présent à la caisse enregistreuse puis l'inspection a débuté. En plus de ce dernier, deux employés étaient présents: l'un d'eux au département de la boucherie puis le second au département des fruits et légumes. M. Hijazi, Hussein, président de la compagnie selon le registre des entreprises du Québec est arrivé vers la fin de la visite. Le rapport d'inspection lui a d'ailleurs été expliqué et remis. Marché Ana est un commerce effectuant la vente de divers produits d'épicerie avec un département de boucherie ainsi qu'un rayon consacré aux fruits et légumes frais. L'aire de vente se situe à l'avant puis la boucherie et l'aire d'emballage des fruits et légumes se situent vers l'arrière. Le sous-sol sert principalement pour l'entreposage des divers produits et pour l'emballage de denrées sèches.			
<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)	
MERCIER MARIE-CLAUDE		BIRON CHANTAL	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-10-21		2025-10-29
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° 310-591024 Référence n° 10990		
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Durant l'inspection, plusieurs clients sont entrés, ont effectué leurs achats, ont payé puis ont quitté.</p> <p>J'ai débuté l'inspection au département de la boucherie. Dès mon arrivée, j'ai remarqué les traces brunâtres sur le comptoir entourant l'évier puis de la matière noire similaire à de la moisissure à la jonction du comptoir et du muret (photo 1). En ouvrant la porte de l'armoire située tout juste sous l'évier, j'ai constaté que l'intérieur de la porte montrait une large étendue de crasse brune (photo 2). Les tablettes où sont entreposés les récipients d'épices sous le comptoir étaient recouvertes de saleté facilement délogeable à l'aide d'un linge humide (photo 3).</p> <p>À proximité était présente une petite table sur roues au-dessus de laquelle était déposé la rôtissoire à poulets. Les surfaces de la table étaient couvertes d'éclaboussures, de coulures et de crasse brune. Une plaque de cuisson ronde était déposée sur la tablette et présentait des résidus alimentaires gommants et une accumulation de graisse (photo 4). La rôtissoire à poulets quant à elle montrait une importante accumulation d'huile au fond de l'appareil. Les vitres étaient maculées d'une substance à l'aspect grasseeux puis la poignée était recouverte d'une épaisse couche de crasse brune et molle. La jonction où s'attache la poignée sur la porte était remplie de crasse brune (photo 5). Par dessus la rôtissoire était déposé le réchaud à poulets dont les vitres étaient maculées de dépôts brunâtre. Les tablettes métalliques grillagées étaient recouvertes de résidus noirs carbonisés parfois regroupés en amas puis le fond de l'appareil montrait une accumulation de débris alimentaires carbonisés (photos 6-7).</p> <p>Au-dessus du bloc de boucher, fixé au mur, un support regroupant des sacs et récipients d'épices était parsemé d'éclaboussures et de plaques de crasse (photo 8). Le porte couteau fixé à la table de découpe des viandes était tapissé de crasse brunâtre (photo 9).</p> <p>Arrivée à la chambre froide de la boucherie, j'ai remarqué l'accumulation de crasse brune dans les interstices de tuiles de céramique cassées au sol ainsi qu'au bas du mur à proximité des pièces de viande suspendues (photo 10). Le plancher sous l'étagère supportant le hachoir à viande était entièrement recouvert d'un dépôt brunâtre (photo 11).</p> <p>Adjacent au département de la boucherie, il y avait le local où s'effectue l'emballage des fruits et légumes. Un ramassis d'items et d'équipements inutilisés au commerce encombraient les lieux.</p> <p>L'interrupteur, la prise électrique et le mur situés au-dessus de la table de travail montraient des plaques de crasse brune (photo 12). La tablette fixée au mur à proximité présentait une accumulation de salissures brunes (photo 13), de même que les surfaces internes et externes d'un récipient de plastique contenant des graines de sésame (photo 14). En regardant la porte menant à l'aire de vente de l'établissement, j'ai constaté l'importante surface imprégnée de taches brunes très foncées principalement près de la poignée (photo 15). Le mur près de la descente d'escalier était tapissé de saleté grisâtre (photo 16) puis le mur adjacent à l'escalier montrait de larges étendues de crasse brune (photo 17).</p> <p>En ouvrant la porte de la chambre congélateur du sous-sol, j'ai constaté que le rebord de cette dernière montrait des plaques de salissures grisâtres et des amas noirs similaires à de la moisissure (photo 18).</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) MERCIER MARIE-CLAUDE		Nom et prénom (en majuscules) BIRON CHANTAL	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-10-21	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-10-29
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° 310-591024 Référence n° 10990
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E
<p>La porte et la poignée de la chambre froide tout juste à côté étaient tachées d'une matière grisâtre molle facilement délogeable (photo 19). Durant l'inspection de la chambre froide, j'ai remarqué que des caisses de brocolis et herbes fraîches étaient déposées sur des palettes maculées de matières brunes à l'aspect gluant qui baignaient dans un récipient sale rempli d'eau souillée brune et de débris alimentaires (photo 20). En déplaçant des caisses de l'étagère, j'ai remarqué que le plancher était tapissé de débris séchés (photo 21).</p> <p>Adjacent à la chambre froide était présent un congélateur horizontal dont les portes étaient retenues de ruban adhésif crasseux (photo 22). En ouvrant les portes, j'ai remarqué que le cadrage où s'appuient ces portes étaient parsemé de taches noires semblables à de la moisissure (photo 23). Ce congélateur était utilisé pour l'entreposage de caisses et sacs de pâtes à pains.</p> <p>J'ai terminé l'inspection à l'aire de vente où se trouvait un long réfrigérateur à fruits, légumes et poissons salés dont le rebord avant était taché de plaques de crasse grisâtre/noirâtre (photo 24).</p> <p>À la fin de l'inspection, j'ai pris connaissance du permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec qui était en vigueur (photo 25).</p>

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 :	1885603-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9187-8421 QUÉBEC INC. (photo 25)		
Date de délivrance :	2025-09-16		
Date d'expiration :	2026-09-15		

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input 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) MERCIER MARIE-CLAUDE		Nom et prénom (en majuscules) BIRON CHANTAL	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-10-21	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-10-21
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] B. Biron [REDACTED]



Photo 1



Photo 2

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] B. Biron [REDACTED]



Photo 3



Photo 4

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] Biron [REDACTED]



Photo 5



Photo 6

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] B. Bird [REDACTED]



Photo 7



Photo 8

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] B. Biron [REDACTED]



Photo 9



Photo 10

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] B. Biro [REDACTED]



Photo 11

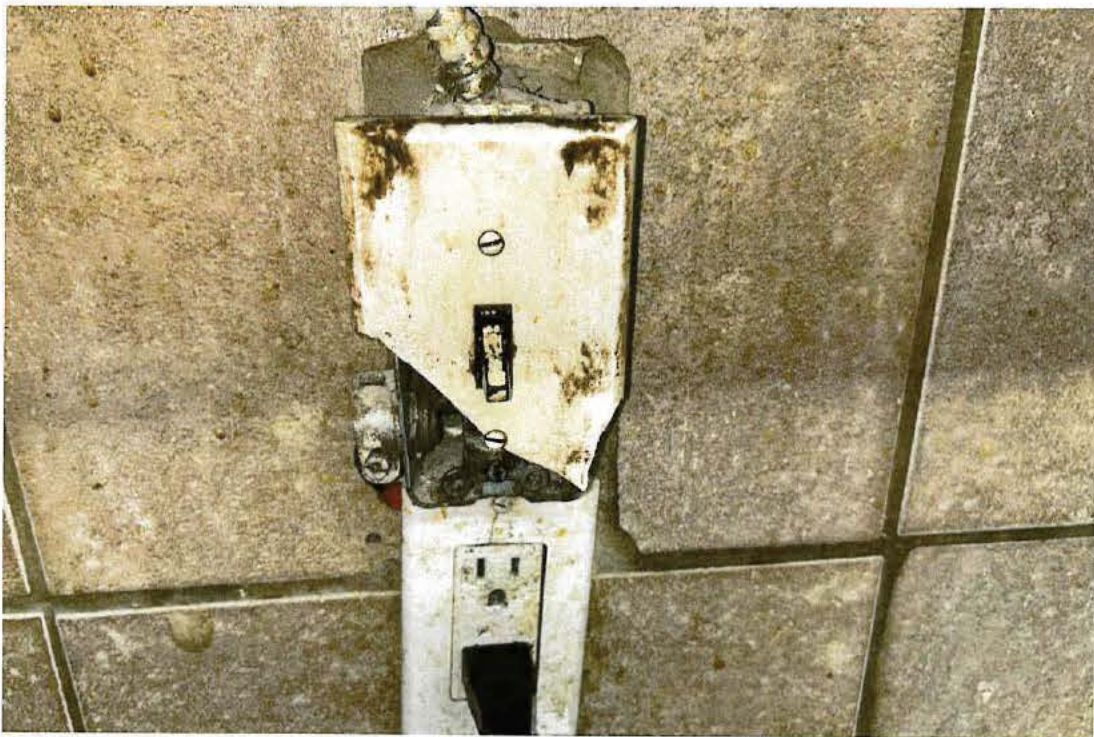


Photo 12

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] B. Biron [REDACTED]

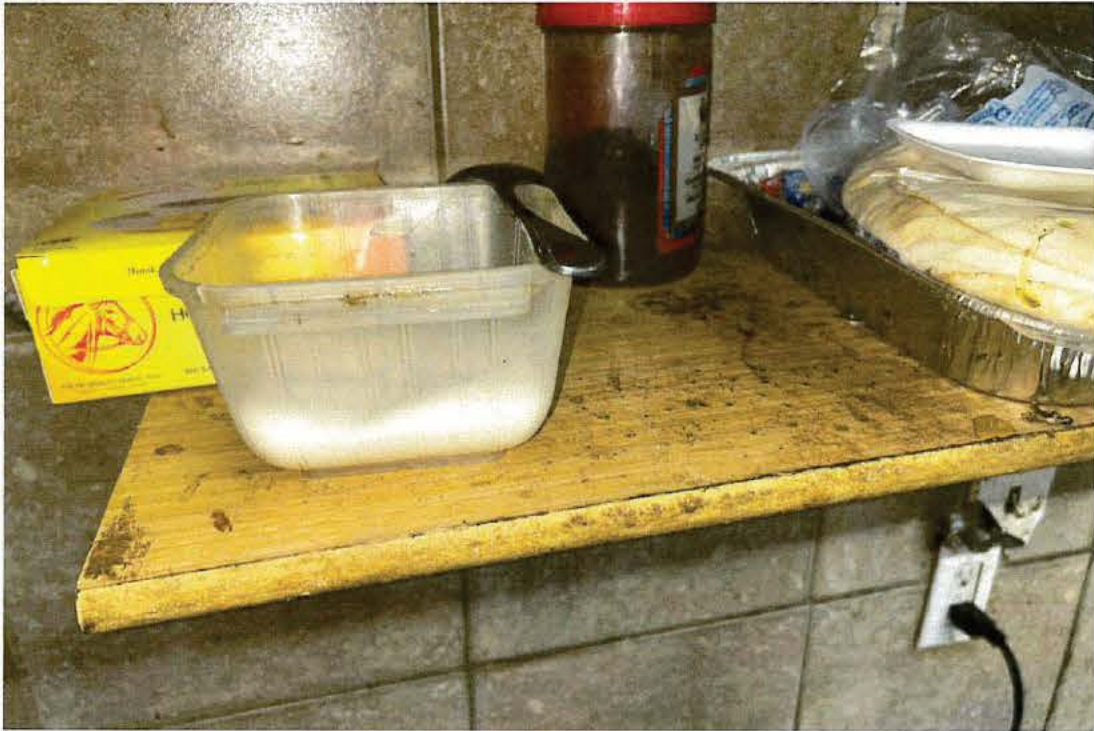


Photo 13



Photo 14

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] B. Biron [REDACTED]

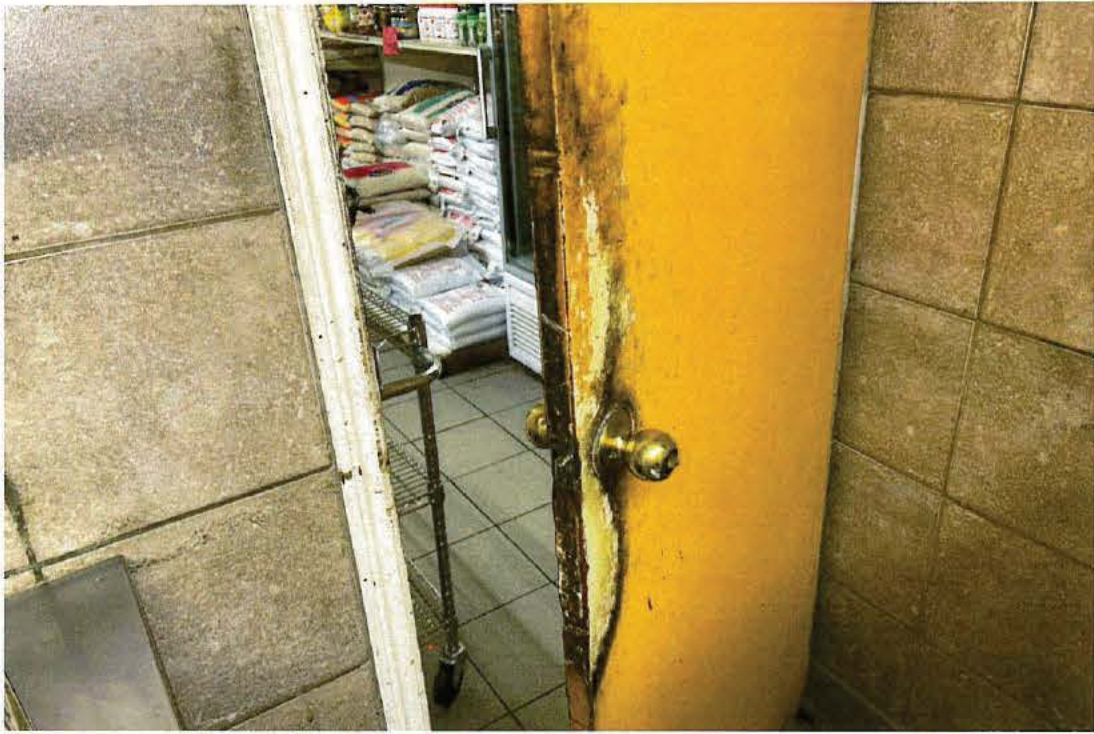


Photo 15

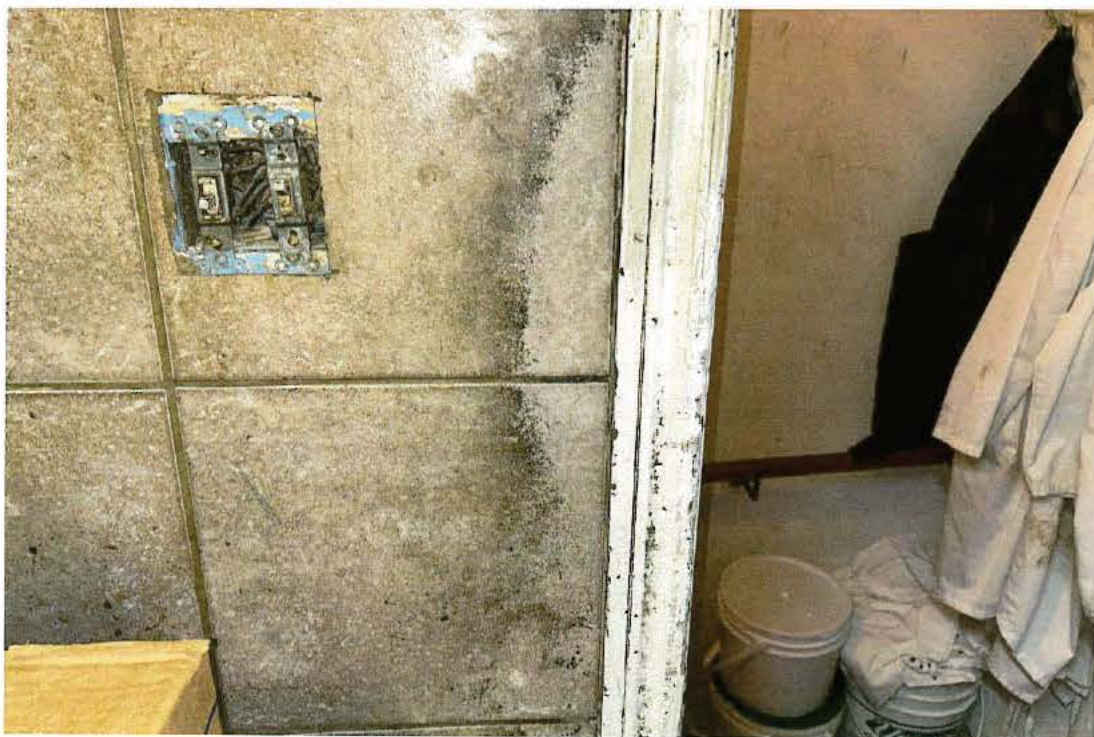


Photo 16

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier, [REDACTED] B. Biron, [REDACTED]



Photo 17



Photo 18

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier B. Biron



Photo 19



Photo 20

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] Biron [REDACTED]

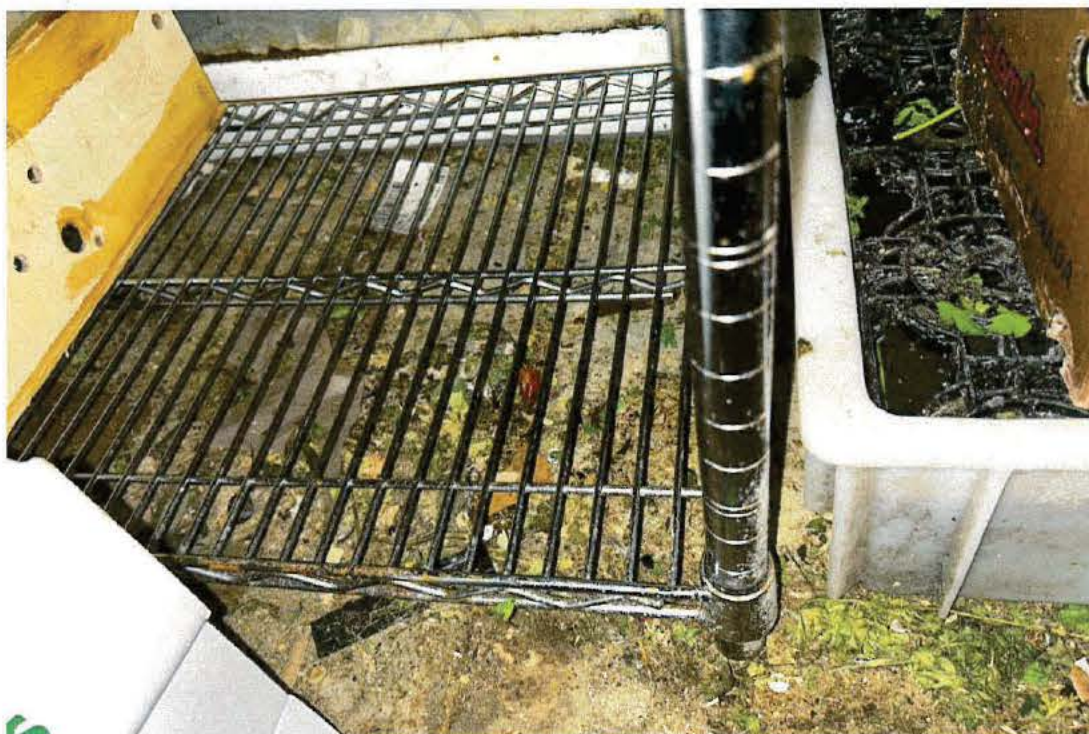


Photo 21



Photo 22

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] B. Biron [REDACTED]



Photo 23



Photo 24

9187-8421 QUEBEC INC.
Marché Ana #46335
4755, boulevard Robert, St-Léonard, Qc, H1R 3E6
Photos prises le 2025-10-20 Article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] B. Biron [REDACTED]

les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-20, a. 9, 10 et 11, par. 10(1))

PERMIS 1885603-0001-01

ure

catégorie **VENTE AU DÉTAIL**

Période **PRÉPARATION GÉNÉRALE**

2025-09-16 au 2026-09-15

Lieu ou véhicule exploité

**MARCHE ANA
4755, BOUL. ROBERT
MONTREAL, (Qc)
H1R 3E6**

Exploitant **9187-8421 QUEBEC INC.**

Tél. : **1 800 463-6210**

Permis alimentaires
200, chemin Sainte-Foy, 10e étage
Québec (Québec) G1R 4X6



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

Photo 25