



Québec, le 18 mars 2026



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2026-03-02-009

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 27 février dernier concernant le Parc Six Flags Montréal, s.e.c. / Six Flags Park Montreal, L.P. situé au 22, chemin Macdonald, Montréal, Québec, H3C 6A3.

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

Ainsi, nous avons caviardé des renseignements en applications des articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. En effet ces articles ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

Nous avons aussi caviardé des renseignements en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

De plus, je vous informe que nous refusons l'accès à certains documents conformément à l'article 14 de la Loi sur l'accès, puisqu'ils sont formés en substance de renseignements visés par ces mêmes dispositions.

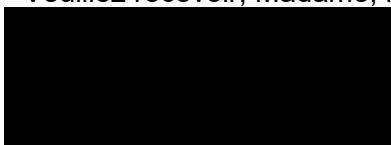
Enfin, en vertu de ces articles, nous ne pouvons vous communiquer certains renseignements fournis par un tiers sans son consentement.

...2

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

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

Veuillez recevoir, Madame, 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 14

Un organisme public ne peut refuser l'accès à un document pour le seul motif que ce document comporte certains renseignements qu'il doit ou peut refuser de communiquer en vertu de la présente loi.

Accès non autorisé.

Si une demande porte sur un document comportant de tels renseignements, l'organisme public peut en refuser l'accès si ces renseignements en forment la substance. Dans les autres cas, l'organisme public doit donner accès au document demandé après en avoir extrait uniquement les renseignements auxquels l'accès n'est pas autorisé.

Article 28

Un organisme public doit refuser de confirmer l'existence ou de donner communication d'un renseignement contenu dans un document qu'il détient dans l'exercice d'une fonction, prévue par la loi, de prévention, de détection ou de répression du crime ou des infractions aux lois ou dans l'exercice d'une collaboration, à cette fin, avec une personne ou un organisme chargé d'une telle fonction, lorsque sa divulgation serait susceptible:

1° d'entraver le déroulement d'une procédure devant une personne ou un organisme exerçant des fonctions juridictionnelles;

2° d'entraver une enquête à venir, en cours ou sujette à réouverture;

3° de révéler une méthode d'enquête, une source confidentielle d'information, un programme ou un plan d'action destiné à prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois;

4° de mettre en péril la sécurité d'une personne;

5° de causer un préjudice à une personne qui est l'auteur du renseignement ou qui en est l'objet;

6° de révéler les composantes d'un système de communication destiné à l'usage d'une personne chargée d'assurer l'observation de la loi;

7° de révéler un renseignement transmis à titre confidentiel par un corps de police ayant compétence hors du Québec;

8° de favoriser l'évasion d'un détenu; ou

9° de porter atteinte au droit d'une personne à une audition impartiale de sa cause.

en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait

susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

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.



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2025-08-06 au 2026-08-05**

Lieu ou véhicule exploité

**PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
22, CHEMIN MACDONALD #153
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3**

Exploitant **PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 116214

ARIRANG-KOKOMAI-YO ! CHINE YO ! CHINE
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur se trouvant devant la friteuse était de 18,8°C. ■ Le poulet cru enrobé de pâte se trouvant dans le réfrigérateur devant la friteuse est à une température de 18,0°C ■ Des morceaux de poulet cuit sont gardés dans une table de réchaud à une température de 49,7°C. Du riz cuit est gardé a température pièce dans un récipient.
2	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.	■ Un produit 2 en 1 (nettoyant et assainisseur) est utilisé en une seule étape.
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.	■ Accumulation de poussière sur le dessus des réfrigérateurs à l'avant, la partie extérieure des récipients de produits secs situé a l'arrière, Accumulation de résidus alimentaires à l'intérieur de la pogné du réfrigérateur devant la friteuse ainsi que la pogné et l'extérieur du congélateur à l'arrière.
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète du côté Arirang à l'avant.
5	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Un téléphone cellulaire était entreposé entre les deux récipients utilisés pour les thés
6	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.	■ La partie supérieure du congélateur tombeau est défectueuse.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Paul Kohli.

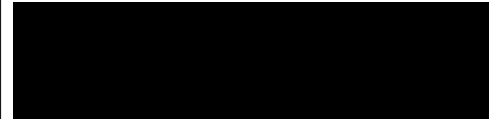
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 116214

CREPES ROLOPAN KOKO CURRY #171
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0003

NOTES

Fermeture temporaire.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveault, 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.

Établissement # 116214

CREPES ROLOPAN KOKO CURRY #171
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate: - L'assainisseur sur place est utilisé seulement pour les surfaces. Il n'y a pas de lave-vaisselle à l'établissement, tout est lavé à la main. Action prise : Explications données.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - micro-ondes sale et collant extérieur et intérieur - contours des équipements de cuisson sont encrassés - plusieurs tablettes basses sont poussiéreuses et sales.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ La manipulatrice d'aliments affectée à la préparation portait deux bracelets.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ affiché à l'établissement est expiré.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Edriss Mohammad.

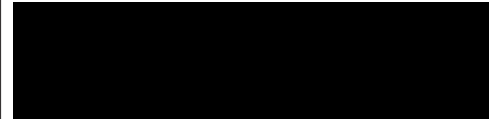
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@montreal.ca

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



Signature

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.

Établissement # 116214

CREPES ROLOPAN KOKO CURRY #171
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0003

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 personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Les manipulateurs d'aliments affectés à la préparation portait des bijoux (boucles d'oreilles, Bracelet). Action prise : VOUS AVEZ DÉJÀ UN AVIS D'INFRECTION VALIDE AU DOSSIER POUR CE POINT, UNE AMANDE DE 363\$ POURRAIT ÊTRE RECOMMANDÉE SANS AUCUN AUTRE AVIS DE NOTRE PART.
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.	■ Une perceuse électrique pour la construction est utilisée pour effectuer le brassage des mélanges à crêpes.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	■ Les vêtements de l'employée ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail (minimum un tablier)

NOTES

Visite de suivi pour la température interne des aliments

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

Le rapport d'inspection a été remis à Responsable.

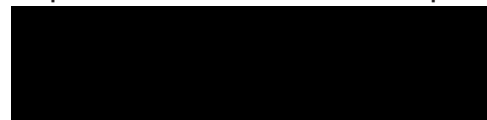
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Véronique Lacombe

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

Courriel: veronique.lacombe@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 116214

CREPES ROLOPAN KOKO CURRY #171
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'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.	■ La température interne des samosas dans le réchaud était de 52,1°C et la température ambiante de l'appareil était de 42,9°C. Action prise : Il a été demandé d'augmenter la température du réchaud.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débuter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'un excréments de souris sur une tablette haute à proximité d'emballage mono-usage. Action prise : Destruction volontaire des emballages
3	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Des paquets de jambon tranché sont décongelé dans de l'eau stagnante à 20,1°C.
4	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise. La personne affectée à la préparation des aliments rince ses mains sous l'eau sans utiliser de savon plutôt que de les laver.
5	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux (boucles d'oreilles, bracelet).
6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ MALPROPRE: Les tablette d'entreposage, le plancher la section de l'évier, les appareils de cuisson, les contenants d'entreposage des aliments.
7	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	■ Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail. Le manipulateur d'aliments doit porter un tablier au minimum.

AUTRES REMARQUES

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

1	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.
---	--	---

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 838719

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. 2.2.3, al. 3, par. 5 Vernis à ongles, bijoux	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 5 Vernis à ongles, bijoux	
Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Par courriel.

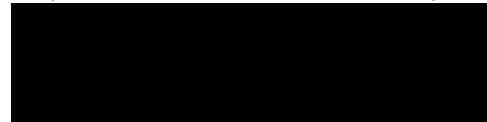
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Véronique Lacombe

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

Courriel: veronique.lacombe@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 116214

CREPES ROLOPAN KOKO CURRY #171
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - dessus de la machine à glace - dessous des plaques de cuisson pour le crêpes, dessous du réchaud pour les samosas. - plancher avec poussière (entreposage en désordre). ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: téléphone cellulaire sur un comptoir de travail.
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris sur le plancher de la section arrière (entreposage de denrées sèches et congélateurs). ■ Présence de drosophiles sur le bas du mur de la plonge.
3	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit. Action prise : explications données, éponges éliminés volontairement.
4	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et récurer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Action prise : Explications données, une liste de fournisseurs de produits chimiques de nettoyage et assainissement a été remise à l'exploitant.
5	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux: un bracelet et une montre. Action prise : Situation corrigée.
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	■ Les vêtements d'un manipulateur d'aliments ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.
7	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.	■ Équipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: utilisation d'un couvercle en bois difficile de nettoyer comme couvercle d'une table froide (il n'était pas en utilisation mais la surface était utilisée pour placer des ustensiles de travail divers).

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.	■ Les contenants alimentaires sont entreposés directement sur le plancher de la chambre d'entreposage.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Paul Kholi.

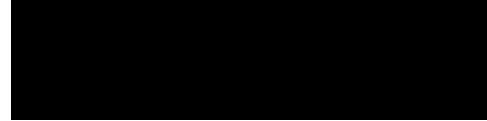
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Paola Betzabeth Bustos Mayuri

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

Courriel: paola.bustos@montreal.ca

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



Signature

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



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2025-05-27 au 2026-05-26

Lieu ou véhicule exploité

ARIRANG-KOKOMAS-YO!CHINE YO! CHINE
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant ROLOPAN CANADA LTEE

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

ROLOPAN CANADA LTEE
ARIRANG-KOKOMAS-YO!CHINE YO! CHINE
8020, BOUL PELLETIER
BROSSARD, (Qc)
J4X 1J7

Établissement # 129574

ATHENA
22 Chemin Macdonald
Local 256
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : 9511-7081 QUEBEC INC
Dossier : -

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C.	■ Le contenant de savon du lave-vaisselle est vide.

NOTES

Présence pour suivi concernant l'assainissement des surfaces ainsi que pour vérifier que la température du lave-vaisselle atteignent 82C. Après vérification, ces étapes sont maintenant respectées.

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 Domenico Lorenzo Ricci.

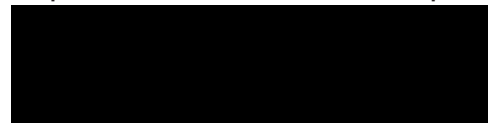
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 129574

ATHENA
 22 Chemin Macdonald
 Local 256
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : 9511-7081 QUEBEC INC
Dossier : -

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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 *	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée sur les surfaces en contact avec les aliments
2	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique sur une tablette près d'une passoire.
3	Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C.	■ Le lave-vaisselle n'atteint pas la température conforme pour le rinçage, le cadran ne fonctionne pas et aucune façon de mesurer la température atteinte. (mesure prise avec bandelette et case rester blanche)
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète, le distributeur à papier était vide.
5	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Une employée affectée à la préparation d'aliments portait des bijoux (boucles d'oreilles).

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux qui sont cuits, refroidis et réchauffés pour être gardés chauds à 60°C de manière à ce que toutes les parties de l'aliment atteignent en moins de 2 heures une température d'au moins 74°C durant 15 secondes ou 63°C durant 3 minutes.	■ Rappel pour la méthode de réchauffage: L'aliment doit être réchauffé à 74°C avant d'être maintenu chaud à 60°C.
2	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché, preuve de permis fournie.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 915874

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

EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Domenico Lorenzo Ricci.

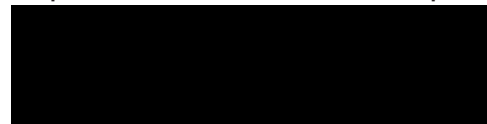
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période **2025-08-05 au 2026-08-04**

Lieu ou véhicule exploité

9511-7081 QUEBEC INC.
22, CHEMIN MACDONALD #K 256
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant 9511-7081 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

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

9511-7081 QUEBEC INC.
4915, RUE JEAN-RIVARD
MONTREAL, (Qc)
H1R 1V1

Établissement # 111476

AU COMPTOIR FRAIS
22 Chemin Macdonald
Local 313
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0050

NOTES

Fermé pour manque de personnel.

M.pierre luc morin confirme que l'établissement sera fermer pour le reste de la saison à la ronde (fin du mois octobre 2023)

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

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.

Historique de la plainte 30629

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2026-03-05 15:19

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 30629

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☒

Date réception : 2020-08-28 08:40

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2020-08-28 11:17

Motifs : Aliment impropre

Santé : ☒

Délai réel PeC : 02:37

Délai réel int. : 00:20

Conclue le : 2021-06-04

Conclusion : Indéterminée

Sans inspection : ☐

Regroupement :

Statut : Complétée

Date statut : 2021-06-04

Description :

Mon fils de 9 ans a des vomissements et diarrhé depuis la nuit de merc a jeudi, il a mangé un bol de salade au poulet vinaigrette ranch au comptoir de la halte gourmande. Nous avons visité 3 resto du site durant la journée mais c'est à cet endroit que nous avons mangé des items différents les uns des autres or il est le seul a etre malade. autre resto visité durant la journée, Au comptoir frais et rolopan. Nous avons nos passes saisonnières alors nous sommes habitués du site...ce que nous consommons est entrée dans nos dossiers et j'ai aussi mon reçu.

Info insp. :

Plainte TIA - sur place - sans échantillon
-Établissement "Au bol" n'existe pas dans SIAM - à faire
-vérifier la circulation et BPF dans la halte gourmande
-vérification de l'entreposage et réchauffage des aliments (EA)

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2020-08-28	Retour plaig.
								2020-08-31	Signal. MAPAQ
								2021-06-04	Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection

Nombre de personnes présentes :

Nombre de personnes ayant consommé :

Nombre de personnes malades : 1

Nombre de personnes ayant consulté un médecin :

Notes personnes :

Notes aliments :

Personnes impliquées													
#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD	
Aliments consommés													
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé										

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes									
Établissement	: HALTE GOURMANDE	Adresse	: 262 Ch. Macdonald Montréal H3C 6A3	No établ.	: 120226	No exploitant	: 1383480	63	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Restaurant	District	: 62				

Charges de risque									
Niveau de risque	: Aigu	Maîtrisé	: ☒						
En date du	: 2021-07-29	Maîtrisé le	: 2023-09-09						

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq.	: Plainte	2	2020-08-28 00:00	1122	Moyen élevé	10	FX									S.O.			10										
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2019-06-29 19:45	300	Moyen																								

Date début enquête :	2020-08-28	Conclusion	: Indéterminée	Responsabilité de l'exploitant	: ☒	Non-maîtrise des points critiques en cause	: ☒
----------------------	------------	------------	----------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	---------------------------------------

Notes :

- Lors de la visite de routine il y a eu un signalement d'une intoxication alimentaire du public.
- Lors de la visite, M. Briceno n'avait pas connaissance de la plainte en question. Il m'informe qu'il n'a pas d'employé malade.
- Température de cuisson conforme.
- Lors de la visite, j'ai constaté quelques lacunes :
 - la température ambiante de la chambre froide était de 14°C. La température interne des aliments variait entre 8.5°C et 12.8°C.
 - Dans le réchaud, présence d'une insertion de riz à 38.4°C (maintien chaud non conforme).
 - Lors de la visite, j'ai constaté une employée changer ses gants sans un lavage des mains au préalable. Également, lors de la visite, j'ai contasté une employée enlever ses gants à usage unique et les remettre.
- Bonnes pratiques sur place pour covid 19 :
 - à tous les heures, les points de contact sont nettoyés et désinfecter. Les points de contact sont identifiés par des collants jaunes.
 - À toutes les heures, les employés changent de masque.
 - Déclaration d'état de santé à la guérite
 - port de masque et de protection oculaire par chaque employé
 - La boissons en fontaine ou le café est servi par un préposé.
 - Présence de démarcation au sol

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
854909	2020-08-28 11:15	159	120226	HALTE GOURMANDE	Tran, Jessica	Régulière, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
T°C interne et ambiante, aliment altérable maintenu froid, 4°C	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2	
T°C interne, aliment périssable maintenu chaud, 60°C	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5	
Comportement hygiénique	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2	

Établissement : CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)

Secteur activités : Détaillant-restaurateur

Adresse : 22 Ch. Macdonald Local 708 Montréal H3C 6A3

Catégorie : Restaurant service rapide

No établ. : 15575

District : 62

No exploitant : 1757073 1

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu

Maîtrisé : ☒

En date du : 2024-07-22

Maîtrisé le : 2025-06-26

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq. :																													
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2016-10-15 10:30	273	Moyen faible								10			S.O.	10				10						10		

Date début enquête : 2020-08-28

Notes : Pas visé dans la vérification (EA)

Conclusion : Non fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☐

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Établissement : AU COMPTOIR FRAIS

Secteur activités : Détaillant-restaurateur

Adresse : 22 Ch. Macdonald Local 313 Montréal H3C 6A9

Catégorie : Restaurant

No établ. : 111476

District : 62

No exploitant : 1383480 50

Charges de risque

Niveau de risque : Normal

Maîtrisé : ☐

En date du : 2018-08-23

Maîtrisé le :

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq. :																													
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2018-07-10 14:25	792	Moyen élevé	10	FX								10	S.O.											10		

Date début enquête : 2020-08-28

Notes : Pas visé dans la vérification (EA)

Conclusion : Non fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☐

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Domicile

:

Adresse

:

:

:

Date début enquête

:

2020-08-28

:

:

:

Notes

:

28 aout : La plaignante et les 2 enfants ont mangés la même chose et le fils de 9 ans malade. Un seul aliment différent est la salade au poulet avec vinaigrette ranch pour l'enfant malade chez la halte gourmande. Les employés et les manipulation selon la plaignante ne sont pas conformes. (EA)

Établissement # 111476

AU COMPTOIR FRAIS
22 Chemin Macdonald
Local 313
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0050

NOTES

Suivi des températures conforme

Continuez à respecter cette règle

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.

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 S. Oulmekki.

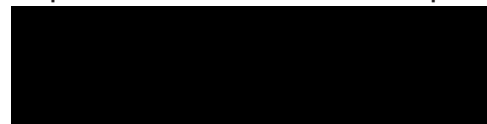
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 111476

AU COMPTOIR FRAIS
22 Chemin Macdonald
Local 313
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0050

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Aliment décongelé en utilisant une méthode inappropriée. Poulet congelé réchauffé partiellement puis placé dans des contenants pour la chambre froide. Température variant entre 3 et 34°C.
2	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.	■ Équipement en usage continu non nettoyé aux 4 heures. Trancheur à légume sur la table de travail est nettpyé seulement en fin de journée et utilisé toute la journée.
3 *	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.	■ Table froide section de service, la température ambiante de l'unité était 11°C. Les aliments dans cette unité sont maintenus à une température interne de : Poulet cuit en lanières 10,2°C Bacon cuit 10,5°C Porc effiloché 10,8 °C Action prise : La glace a été ajoutée en dessous des contenants pour refroidir les aliments
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Equipement tel que planche à découper sont fissurées, usées..

AUTRES REMARQUES

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 819814

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	250\$ à 9,000\$
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

Permis conforme

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 B Briseno.

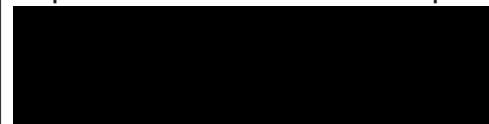
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

Établissement # 111476

AU COMPTOIR FRAIS
 22 Chemin Macdonald
 Local 313
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0050

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante de la chambre froide était de 5.8°C. Action prise : La porte n'est pas étanche, veuillez faire les réparations dans le délai le plus court possible afin de garantir que vos aliments sont conservés à une température ne dépassant pas 4°C en tout temps.
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.	■ Équipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: - poignée du congélateur tombeau recouvert par un matériel absorbant et en mauvais état. - poignée de la porte de la chambre froide défectueuse.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Le permis du MAPAQ qui est affiché sur place est expiré. Par contre, le permis est en vigueur dans le système, veuillez afficher le permis à jour.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Marcela Rivest.

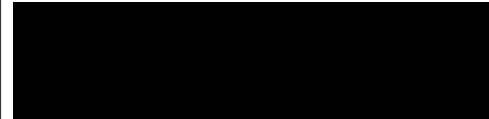
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Paola Betzabeth Bustos Mayuri

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

Courriel: paola.bustos@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 111476

AU COMPTOIR FRAIS
22 Chemin Macdonald
Local 313
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0050

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.	■ La température ambiante de la chambre froide était de 10°C (porte mal fermée).

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Gaétan La ru.

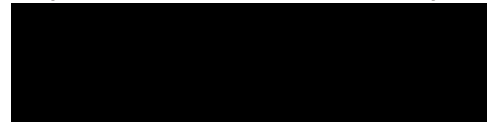
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Caroline Bibaud

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 111476

AU COMPTOIR FRAIS
 22 Chemin Macdonald
 Local 313
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0050

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du bas du comptoir réfrigéré pour la préparation des sandwiches était de 13C. La température interne des aliments entreposés dans les compartiments de la partie du haut: - poulet cuit: 20C - porc effiloché: 12c - jambon cuit: 12C -salade de chou: 10C - bacon cuit: 12C - fromage tranché: 10C Action prise : Destruction volontaire du poulet cuit, les autres aliments potentiellement dangereux qui venaient d'être préparés ont été mis dans des petits contenants enfoncés dans la glace à ma demande. Un technicien doit venir vérifier le réfrigérateur
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de quelques excréments de souris sur le plancher et tablette du bas du comptoir de la section avant.
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'écailles.	■ Les murs adjacents à l'évier ne présente pas une surface lisse et lavable. Gypse non peinturé.

NOTES

J'ai rencontré sur place M. Frédéric Richard, chef de section et M. Nicholas Gagnon, superviseur.

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.

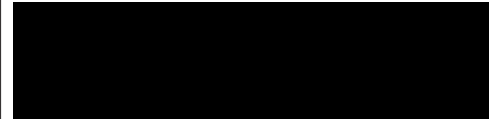
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Caroline Bibaud

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2025-05-16 au 2026-05-15**

Lieu ou véhicule exploité

**AU COMPTOIR FRAIS #313
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3**

Exploitant **PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
AU COMPTOIR FRAIS #313
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 117968

BOUCHERIE ET GRILLADES SABRAH
22 Chemin Macdonald
Local 701
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : BOUCHERIE ET GRILLADES SABRAH INC.
Dossier : 1990678-0002

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du bas de la table froide était entre 10.7 et 12°C. - La température interne des aliments tels que le humus était de 10.2°C et la sauce à l'ail de 10.3°C. Les grilles au charbon sont juste à côté de la table froide. Action prise : Le thermostat a été modifié à la baisse. Les portes coulissantes de la table froide ont été mises pour garder le froid.
2 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Aliment cru entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger: - Plusieurs contenants de viandes crues et de saucisses crues sont placés au-dessus de contenants d'aliments prêt-à-manger (navets marinés) dans le réfrigérateur. Action prise : Aliments déplacés.
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète ou non fonctionnelle: -Distributeur à savon non fonctionnel -Pas de papier jetable à l'établissement.
4	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer 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.	■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate: - Pas d'étape d'assainissement sur les équipements et ustensiles de service. Action prise : Explications données
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.	■ Planche à découper rouge est fissurée.

6	Tout récipient, emballage, appareil, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter ou servir le produit, doit être bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: - Tablettes hautes d'entreposage dans le local arrière sont faites de bois brute.
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'écaillies.	■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien: - Tuile acoustique au-dessus du lavabo est très abîmée.

NOTES

Pendant l'inspection, la température de la table froide est descendu à une température ambiante conforme.

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 Abdullah Rachid.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

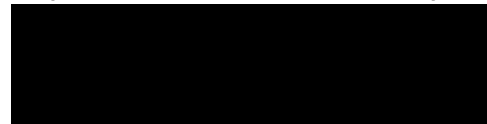
Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel : kim.deveault@montreal.ca

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



Signature

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.

Établissement # 117968

BOUCHERIE ET GRILLADES SABRAH
22 Chemin Macdonald
Local 701
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : BOUCHERIE ET GRILLADES SABRAH INC.
Dossier : 1990678-0002

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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	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.	■ Produit exposé à une source de contamination. Les contenants pour emporter sont exposés à la contamination de l'environnement (poussière)
2	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.
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.	■ Les portes des unités de réfrigération sont malpropres La hotte de ventilation est poussiéreuse Présence importante de toï d'araignée sur le plafond
4	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de mouches dans la section de préparation

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ L'exploitant opère un établissement alimentaire sans le permis MAPAQ adéquat.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 821522

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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

NOTES

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 Ahmad Awada.

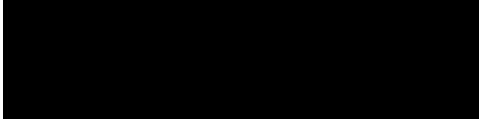
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

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



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

Nature **RESTAURATEUR**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **6**

Période **2021-05-19 au 2022-05-18**

Lieu ou véhicule exploité

**BOUCHERIE ET GRILLADES SABRAH INC.
22, CH. MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3**

Exploitant **BOUCHERIE ET GRILLADES SABRAH INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

BOUCHERIE ET GRILLADES SABRAH INC.
3930, JEAN-TALON EST
MONTREAL, (Qc)
H2A 1Y8

Établissement # 113453

CHATEAU DU BONBON
 22 Chemin Macdonald
 Local 705
 Montréal, Québec
 H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0059

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer 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.	■ L'employé n'assaini pas les surfaces en contact avec les aliments après avoir nettoyé avec le savon.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ Absence de liste d'ingrédients pour les bonbons vendu en vrac
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré 2023-05-20

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

NOTES

Rapport envoyé par courriel à l'adresse: pmorin@sftp.com

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 Pierre luc Morin.

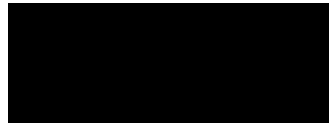
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

Établissement # 113453

CHATEAU DU BONBON
22 Chemin Macdonald
Local 709
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0059

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris: - Sur certaines tablettes dans la section d'entreposage - Sur des boîtes de bonbons fermées - Aucune boîte rongée Action prise : Nettoyage et assainissement des surfaces contaminées et élimination volontaire de 2 kg de bonbons.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Voir recommandations
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.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: Accumulation de poussières sur les tablettes d'entreposage ainsi que sur les couvercles des contenants de bonbons.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 888228

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

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. Morin.

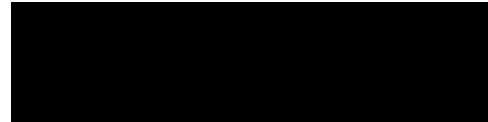
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Fatima Chouaiby, 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.

Établissement # 113453

CHATEAU DU BONBON
22 Chemin Macdonald
Local 709
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0059

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de rongeurs: Quelques excréments de rongeurs sur une tablette basse située sous le présentoir à fudge. Action prise : Il a été demandé de nettoyer et d'assainir l'endroit contaminé

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M.Thierry (par courriel).

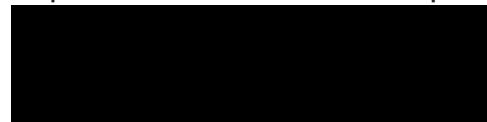
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : **Véronique Lacombe**

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

Courriel: veronique.lacombe@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Jessica Tran, Inspecteur

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

Établissement # 113453

CHATEAU DU BONBON
22 Chemin Macdonald
Local 709
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0059

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Présence d'une boîte de pépites de chocolat sur le plancher de l'entrepôt avec deux excréments de souris sur le dessus de la boîte et du chocolat rongé à l'intérieur. Le sac dans lequel le chocolat était entreposé était rongé (environ 8 kg de chocolat). Sur l'une des tablettes il y avait une boîte de 12kg d'amandes enrobées de yogourt. Présence du produit rongé sur le dessus de la tablette et à l'intérieur de la boîte ainsi que quelques excréments de souris. Le sac était également rongé. Action prise : Destruction volontaire des produits contaminés. Demande de vérifier chaque produit et de s'assurer que ces produits ne sont pas offerts en vente.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de souris sur le plancher et des tablettes de l'entrepôt.
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.	■ Il n'y avait pas de produit assainisseur sur place.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Le plancher et tablettes de l'entrepôt ainsi que le comptoir de préparation doivent être nettoyés et désinfectés.
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: il n'y a pas de distributeur de papier à l'évier.

NOTES

J'ai rencontré sur place Mme Yineth Ferreira, superviseur.

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 Sylvia.

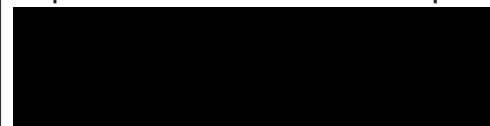
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Caroline Bibaud

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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



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

Nature **VENTE AU DÉTAIL**

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

Période **2025-05-21 au 2026-05-20**

Lieu ou véhicule exploité

**CHATEAU DU BONBON-705
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3**

Exploitant **PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
CHATEAU DU BONBON-705
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 129632

CHEZ DINO BURGER
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier :

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE	
Charge de risque précédente :	Charge de risque actuelle : Moyen
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	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Un sac de bacon congelé cru se trouvait au fond d'un congélateur avec le sac entre-ouvert.
2	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.	■ Les bouches de ventilations au plafond sont poussiéreuses. Les bouches d'aérations de la chambre congelé en bas sont poussiéreuses.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le permis de restaurateur catégorie "maintenir chaud ou froid sans buffet" autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation consistant exclusivement à maintenir chaud ou froid des aliments aux fins de l'activité de restaurateur sans toutefois que le consommateur puisse se servir en libre-service d'aliments en vrac non emballés et pour consommation sur place, à l'exception des breuvages, soupes, condiments et garnitures à dessert.	■ L'établissement opère sans détenir un permis du MAPAQ, le permis affiché est pour le restaurant d'avant.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 916881	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	5,000\$ à 50,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

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

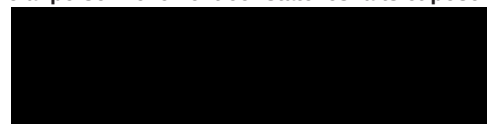
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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

Historique de la plainte 39492

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2026-03-03 11:50

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 39492

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Date réception : 2024-06-03 12:02

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2024-06-03 15:18

Motifs : Hygiène, comportement des manipulateurs-tenue vestimentaire-tabac

Santé : ☒

Délai réel PeC : 03:16

Délai réel int. : 16:54

Conclue le : 2024-06-27

Conclusion : Non fondée

Sans inspection : ☒

Regroupement :

Statut : Complétée

Date statut : 2024-06-27

Description :

Date de l'observation: 1-06-2024

Plusieurs plats s'y trouvent déjà prêt (hamburgers avec frites, poutines, croquettes de poulet avec frites) et la nourriture se trouve dans un plat sans couvercle. L'employée responsable aligne son visage dans ce passe-plat pour être capable de voir les employés de cuisine et crie aux employés de la cuisine le nom des assiettes qui manquent directement au dessus de la nourriture déjà préparée et prête à donner aux clients. Elle ne portait pas de masque au visage. Ainsi, la nourriture est fortement exposée aux gouttes de salive expulsée de sa bouche lorsqu'elle crie les commandes.

Info insp. : non répertorié dans Siam Chez Dino Burgers (La Ronde)

22 chemin Macdonald

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2024-06-14	Retour plaig.
Intermédiaires									
Nom	Organisme	Téléphone							
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023							

Enquêtes

Établissement : CHEZ DINO BURGER

Adresse : 22 Ch. Macdonald Montréal H3C 6A9

No établ. : 129632

No exploitant : 1383480

Secteur activités : Détaillant-restaurateur

Catégorie : Restaurant service rapide

District : 62

Charges de risque

Niveau de risque : Normal

Maîtrisé : ☐

En date du : 2025-08-20

Maîtrisé le :

Dern. plt. enq. :

IBR / 5M préc. :

Raison vis. enq.

Version

Date

Charge

Cat. risque

1.1

1.2

1.3

1.4

1.5

1.6

2.1

2.2

2.3

2.4

2.5

2.6

2.7

3.1

3.2

3.3

3.4

3.5

3.6

4.1

4.2

5.1

5.2

5.3

Date début enquête : 2024-06-04

Conclusion : Non fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : La Ronde est ouverte seulement la fin de semaine, ouverture en semaine à partir du 14 juin.

Discussion téléphonique avec le directeur des opérations.

M.Morin m'informe nous assure que leurs installations respectent les règles au niveau du passe-plat. Le passe-plat est angulé, fermé avec des panneaux de verre.



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période **2025-05-11 au 2026-05-10**

Lieu ou véhicule exploité

CHEZ DINO #208
208, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
CHEZ DINO #208
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 113450

CITRON PRESSE #510
22 Chemin Macdonald
Local 510
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0055

NOTES

J'ai rencontré un employé, M. Gagnon, sur place. Ils ne font aucune préparation, la préparation de limonade n'a pas été faite cette année comme prévu. Vente d'eau embouteillée et des boissons alcooliques.

Rapport non remis.

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

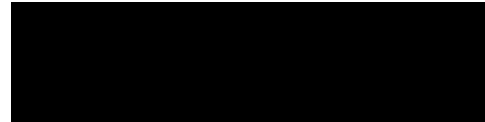
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Paola Betzabeth Bustos Mayuri

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

Courriel: paola.bustos@montreal.ca

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



Signature

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



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2021-05-21 au 2022-05-20**

Lieu ou véhicule exploité

**CITRON PRESSE #510
22, CH. MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3**

Exploitant **PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
CITRON PRESSE #510
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 113452

CITRON PRESSE-ARCADE
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0056

NOTES

Le commerce ne détient plus d'APD et n'effectue plus de préparation alimentaire ou de maintien froid ou chaud d'aliments.

Il y a seulement de la vente de bière en fut ou en canette et aucune préparation de cocktails alcoolisés.

Ouvert seulement les soirs de feux d'artifices

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.Thierry (par courriel).

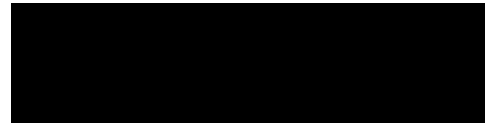
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Véronique Lacombe

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

Courriel: veronique.lacombe@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 113452

CITRON PRESSE-ARCADE
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0056

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de rongeurs sur les tablettes d'entreposage de verres et pailles, sur le plancher le long des murs. Action prise : Le superviseur a arrêté les opérations volontairement pour nettoyage et assainissement Le matériel en contact avec les excréments a été éliminé volontairement
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.	■ Espaces d'entreposage malpropres

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 822300

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

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 T Tem.

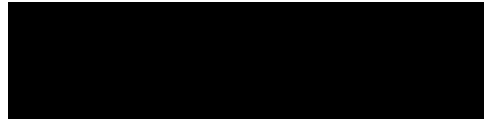
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

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

307906270

Grelle : Dossier N°

Poursuivant

VILLE DE MONTRÉAL

775, RUE GOSFORD, MONTRÉAL (QUÉBEC) H2Y 3B9

VOIR
AU
VERSO



A	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom Prénom(s)
	3	Parc SIX FLAGS Montreal SEC
Défendeur	Adresse	App.
	22 chemin Macdonald Montreal	
B	Prov./État	Code postal
	QC	H3C6A3
C	Loi / Règlement	Date de naissance (a-m-j)
	C.P. 29, r1 LRQ	
D	Article(s)	Codification:
	2.1.2	2428
E	Description de l'infraction	Date de l'infraction (a-m-j)
	En ayant exploré un lieu visé à l'article 2.1 qui n'est pas exempt d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments.	18/08/23
F	Endroit	Heure (h-m)
	Citron Presse-Arcade - 22 ch Macdonald Montreal. QC H3C6A3	14:35
G	Lieu	Arrondissement ou ville
		VM
H	Peine minimale	Frais minima
	250 \$+	72 \$+
I	Contribution	Montant total réclamé
	40 \$=	0362
J	ATTESTATION	SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C et j'ai, de même que le poursuivant, des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite a été commise par le défendeur. Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées) Gonzalez Gustavo	J'ai signifié ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction un double du constat par la remise: ☐ au défendeur ☒ autrement Tommy Tem Superviseur Nom (lettres moulées) ☐ Même que attestation
K	QUALITÉ	Agent de la paix
	Inspecteur	Matricule
L	Service	Unité
	AL	
M	Je n'ai pas remis un double du constat.	Date de signification (a-m-j)
		18/08/23
N	Signature	Heure (h-m)
		1542

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307906270

Dossier N°

Code d'événement

6154

FAITS ET GESTES PERTINENTS

PAGE 1, RECTO

A Permis MAPAQ 1383480-0056-01

en vigueur du 2018-05-21 au
2019-05-20.

Exploitant: PARC SIX FLAGS
MONTREAL SEC.

Je me suis présenté au
22 chemin Macdonald à Montréal
le 2018-08-23 pour une inspection.
Le kiosque était ouvert. À mon
arrivée, il y avait un employé
qui coupait des citrons. J'ai
B vu 2 clients dans le kiosque.
J'ai constaté la présence
d'excréments de rongeurs
sur les tablettes d'entreposage
de verges et des pailles.
J'ai vu sur le plancher
au long des murs une
importante accumulation
d'excréments de rongeurs.
J'ai constaté la présence d'ex-
créments de rongeurs au
dessous de l'évier et

☒ Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en	
☒ A ☒ B		☐ A ☐ B	
Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Inspecteur		Qualité ☐ Agent de la paix ☐ Inspecteur	
Nom et prénom (en lettres moulées) Gonzalez Gustavo		Nom et prénom (en lettres moulées)	
Signature 		Signature	
Matricule 	Date (a-m-j) 18/08/27	Matricule	Date (a-m-j)

COUR

☒ SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C entre le réservoir
d'eau pour la prépara-
tion de limonade.

D

E ☐ TÉMOIN(S) CIVIL(S)	Nom, Prénom
Adresse	
Nom, Prénom	
Adresse	

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ C ☐ D	J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☐ C ☐ D
Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Inspecteur	Qualité ☐ Agent de la paix ☐ Inspecteur
Nom et prénom (en lettres moulées) Gonzalez Gustavo	Nom et prénom (en lettres moulées)
Signature [Signature]	Signature
Matricule [Redacted]	Date (a-m-j) 18/08/27
	Matricule [Redacted]
	Date (a-m-j) [Redacted]

Établissement # 113452

CITRON PRESSE-ARCADE
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0056

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de rongeurs sur les tablettes d'entreposage, sur le plancher le long des murs, sur un comptoir près d'une planche à découper. Action prise : Demande de correction. Destruction des pailles et verres plastiques placés sur la tablette contaminée.
2	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination: aucune pelle à glace disponible, deux verres à bière sans poignées étaient utilisés à la place.
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains non fonctionnelle: aucune pompe à savon pour faciliter le lavage des mains, ni papier jetable.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: réfrigérateur à bière, contenants bleues.
5	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.	■ Jus orange et jus de tomate maintenus à une température interne de 13°C sur un comptoir.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 791861

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	

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

NOTES

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 Rapport envoyé par la poste.

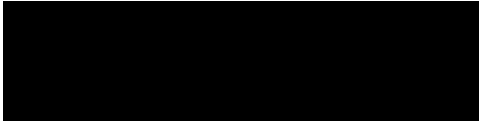
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Josée Marceau, 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.



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2025-05-21 au 2026-05-20**

Lieu ou véhicule exploité

**CITRON PRESSE #350
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3**

Exploitant **PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
CITRON PRESSE #350
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période 2025-07-18 au 2026-07-17

Lieu ou véhicule exploité

PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
22, CHEMIN MACDONALD #505
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période 2025-07-18 au 2026-07-17

Lieu ou véhicule exploité

PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
22, CHEMIN MACDONALD #311
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 15575

CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)
22 Chemin Macdonald
Local 708
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer et récurer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée sur les ustensils, équipements ainsi que sur les surfaces.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Accumulation de résidus noirs sur la partie supérieur interne des réservoirs de la machine à sloche, Accumulation de résidus alimentaires en dessous de la plaque de cuisson à crêpes, accumulation de résidus alimentaire sur la partie supérieur interne des micro-ondes ainsi qu'une accumulation de poussière sur les tablettes de rangement.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Attention à ce qu'une personne soit titulaire de l'attestation de gestionnaire.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Paul Kohli.

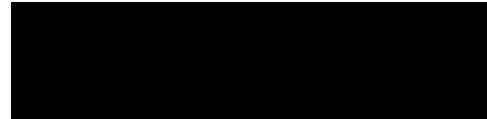
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 15575

CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)
22 Chemin Macdonald
Local 708
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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 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.	■ 2X planches à découper rouge sont très fissurées et abîmées.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Sumit Vaise.

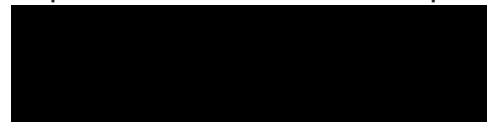
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@montreal.ca

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



Signature

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.

Établissement # 15575

CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)
22 Chemin Macdonald
Local 708
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0001

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.	■ Certaines tablettes d'entreposage sont malpropres
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de mouches dans la section de préparation

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Shaheera Barak.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 15575

CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)
 22 Chemin Macdonald
 Local 708
 Montréal, Québec
 H3C 6A3

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	- Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Assurez-vous de respecter les étapes suivantes, DANS L'ORDRE, lors du nettoyage et de l'assainissement manuel: 1) laver à l'eau chaude additionnée de détergent 2) rincer à l'eau chaude 3) désinfecter avec une solution désinfectante selon les instructions recommandées par le fabricant pour les surfaces alimentaires.
2	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	Nous vous rappelons que les produits chimiques utilisés pour effectuer l'assainissement doit être approuvé pour usage alimentaire. Action prise : Liste des fournisseurs approuvés envoyé au responsable.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux: bracelet
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	Un employé affecté à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe.
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	- Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: veste placée sur une surface d'entreposage des contenants propres. - Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: surfaces en dessous des plaques de cuisson, tablettes d'entreposage, distributeurs des boissons.
6	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	Aliments non recouverts lors de son entreposage: crème glacée non couverte dans le congélateur.

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.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher de l'aire de préparation.
2	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.

NOTES

Recommandations expliqués sur place à M. Ibrahim Hanif, responsable.

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 Rapport envoyé par la poste.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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

Carla Canales

Signature

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

Établissement # 15575

CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)
22 Chemin Macdonald
Local 708
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination: - pelle à glace entreposée directement dans la glace. Action prise : pelle retirée
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - présence de saleté noire autour des distributeurs à boissons sucrées; - toiles d'araignées et poussière en suspension au plafonds.
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de drosophiles sur les contenants d'entreposage d'aliments.

NOTES

Permis vérifié: ROLOPAN CANADA LTEE 1757073-0001 expiration 2014-06-16

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 Mme Mahdi, Rusul.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lee Ann Letendre, Officier de liaison

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

Signature _____

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

MAPAQ - COMPTE RENDU D'APPEL

C. R. : INS-Mapaq-20130808-1159

SIGNALEMENT	
Date de l'appel : 2013-08-08 (année-mois-jour)	
Reçu par : Alexandra Doyon	
Heure de réception de l'appel au COG : 14 h 43	
Date événement : 2013-08-06 (année-mois-jour)	
COORDONNÉES	
Nom de la personne à rappeler (nom de l'appelant) : Véronique Tremblay Duval	
Organisme/fonction : Citoyenne	
Adresse :	
N° de téléphone : 438-878-8376	
Localisation de l'événement (adresse) : À la Ronde, les divers kiosques de breuvages et de nourriture sur le site	
Nom de la ville : Montréal	
TYPE D'ÉVÉNEMENT	
1-800 INSPECTION ☒	Centrale de signalement ☐
Toxi-infection alimentaire☐ Plainte relative à la salubrité alimentaire☒ Incendie et cas spéciaux☐ Avis d'ébullition d'une municipalité☐ Rappel d'un produit par le fabricant☐ Santé animale / Inspection des viandes☐	Surveillance aviaire Oiseaux sauvages morts☐ Oiseaux sauvages malades☐ Mortalité anormale d'oiseaux domestiques☐ Surveillance de la rage Humain en contact avec animal sauvage ou domestique suspect☐ Animal domestique en contact avec animal sauvage suspect☐ Animal sauvage mort (renard, raton, moufette)☐ Animal sauvage malade (renard, raton, moufette)☐ Observation d'un animal mordeur (chat, chien, furet)☐ Chat mort☐ Problème de santé animale Mortalité anormale d'animaux domestiques (producteur)☐ Mortalité anormale d'animaux domestiques (vétérinaire)☐ Autres cas (ex. mortalité anormale de poissons)☐ Zoonose☐
Toxi-infection alimentaire, plainte relative à la salubrité alimentaire et rappel d'un produit par le fabricant Nom de l'aliment acheté/consommé : Liqueurs et slush Nom du fabricant : La Ronde Nom du restaurant ou de l'épicerie : Divers kiosques sur le site Numéro de lot (date de péremption, date d'emballage ou code-barres) : Format : Date d'achat : Date et heure de consommation : Date et heure début des symptômes : Nausées☐ Vomissements☐ Fièvre☐ Diarrhée☐ Maux de tête☐ Engourdissement☐ Crampes abdominales☐ Étourdissement☐	Mortalité anormale d'animaux ou d'oiseaux domestiques Nom du vétérinaire : Téléphone du vétérinaire : Nom et prénom du propriétaire de l'élevage : Adresse de l'élevage : Téléphone du propriétaire de l'élevage : Espèces touchées : Nombre d'animaux/d'oiseaux morts : Nombre d'animaux/d'oiseaux malades : Nombre d'animaux/d'oiseaux dans l'élevage :
Description sommaire de l'événement : La jeune fille est allée à la Ronde et s'est acheté les verre-souvenirs jaunes offerts sur le site. Ces verres sont utilisés afin d'hydrater les visiteurs pour la journée. Cependant, quelques kiosques ne possèdent par de pelles à glace pour remplir les gobelets et les employés mettent ceux-ci directement dans la glace pour le remplissage. La jeune fille se demande seulement combien de verres à passer dans le conteneur à glace puisqu'elle se doute d'une contamination.	
TRAITEMENT ET SUIVI	
Informations transmises par :	
Courriel ☒	Information transmise à
Téléphone	Nom de la personne/organisme : Christine Vézina
De vive voix☐ Message laissé sur la boîte vocale☐	

Date : 2013-08-08

Historique de la plainte 12724

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2026-03-03 10:52

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 12724

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☐

Date réception

:

2013-08-08 15:23

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

24 heures

Prise en charge

:

2013-08-08 16:51

Motifs

:

Méthode de travail pouvant compromettre l'innocuité des aliments

Santé

:

☒

Délai réel PeC

:

01:28

Délai réel int.

:

127:09

Conclue le

:

2013-09-20

Conclusion

:

Non fondée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2013-09-20

Description

:

La jeune fille est allée à la Ronde et s'est acheté les verre-souvenirs jaunes offerts sur le site. Ces verres sont utilisés afin d'hydrater les visiteurs pour la journée. Cependant, quelques kiosques ne possèdent par de pelles à glace pour remplir les gobelets et les employés mettent ceux-ci directement dans la glace pour le remplissage. La jeune fille se demande seulement combien de verres à passer dans le conteneur à glace puisqu'elle se doute d'une contamination.

Info insp.

:

SVP contacter la plaignante pour identifier les kiosques afin que je puisse les lier à la plainte. DD

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2013-08-09	Cont. plaig.
								2013-08-16	Retour plaig.

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
COG, COG	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	418 643-3256

Enquêtes												
Établissement	:	CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)	Adresse	:	22 Ch. Macdonald Local 708 Montréal H3C 6A3	No établ.	:	15575	No exploitant	:	1757073	1
Secteur activités	:	Détaillant-restaurateur	Catégorie	:	Restaurant service rapide	District	:	62				

Charges de risque									
Niveau de risque	:	Aigu	Maîtrisé	:	☒				
En date du	:	2024-07-22	Maîtrisé le	:	2025-06-26				

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. : Régulière	1	2013-08-14 00:00	120	Moyen faible						S.O.		10												2				
IBR / 5M préc. : Régulière	1	2012-07-11 13:30	264	Moyen faible						S.O.														10	10			

Date début enquête

:

2013-08-14

Conclusion

:

Non fondée

Responsabilité de l'exploitant

:

☒

Non-maîtrise des points critiques en cause

:

☐

Notes : Ils ne font pas de remplissage de boissons à ce kiosque.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
742215	2013-08-14 13:55	40	15575	CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)	Letendre, Lee Ann	Régulière, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
Glace protégée de la contamination	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3.1, al. 2	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Vermine, animaux, excréments et polluants	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	

Établissement # 15575

CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)
 22 Chemin Macdonald
 Local 708
 Montréal, Québec
 H3C 6A3

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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.	■ Nettoyer et maintenir propre l'intérieur du réfrigérateur, le contenant de mélange à crêpe et tout ce qui est nécessaire.
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.	■ La table en bois n'est pas lavable. Elle doit être peinte pour permettre le nettoyage.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis expiré depuis le 15 juin 2012.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Rusel.

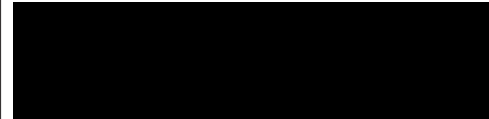
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mélanie Bergeron

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

Courriel: melanie.bergeron@montreal.ca>

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



Signature

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

Établissement # 15575

CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)
22 Chemin Macdonald
Local 708
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur (thon) était de 7°C. ■ Aliment (thon) maintenu à une température interne de 7.7°C dans la table froide.
2	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.	■ Surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate. Utiliser un bouchon d'eau de javel pour 4 litres d'eau pour désinfecter.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit respecter l'une des obligations suivantes: 1° s'assurer de la présence d'au moins un membre de son personnel titulaire d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire ou 2° s'assurer qu'au moins 10% des membres de son personnel sont titulaires de la formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Pour plus d'information: www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene (1-800-463-5023)	■ Aucun titulaire de l'attestation de formation de manipulateur d'aliments.
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis expiré

NOTES

L'exploitant m'informe qu'il a envoyé son paiement par chèque au MAPAQ pour son permis.

Cette visite fait suite à une plainte (8391)

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 Paul Kohli.

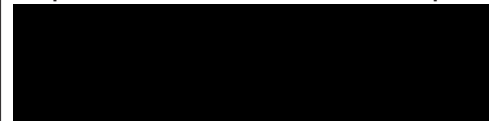
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Line Beaudoin

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Plainte # 8391

Commentaire - Internet Ville de Montréal

Anonyme

A :

inspectiondesaliments

2011-05-01 22:13

Afficher détails

nom:**adresse:****telephone:****courriel:** [REDACTED]**etablissement:** RoloPan Village Médiéval La Ronde**adresse_etablissement:** 22, Chemin McDonald, Île-Sainte-Hélène, Montréal, H3C 6A3

incident: Bonjour, Étant un employé travaillant pour La Ronde depuis de nombreuses années, j'ai remarqué après avoir visité à multiples reprises dans les années passées que la manipulation des aliments n'est pas conforme (lavage des mains, propreté des installations où les aliments sont préparés). Également, il est à noter que ce concessionnaire garde ces aliments périssables (par exemple: fruits frais) dans un petit entrepôt insalubre qui n'est à mes yeux pas prévu à cet effet. Donc, il serait apprécié de votre part d'aller faire une visite chez ce concessionnaire après le début de la saison 2011 qui commence le 21 mai prochain pour rectifier la situation. Si vous avez besoin d'informations complémentaires, n'hésitez pas à m'envoyer un courriel. Merci beaucoup de votre aide & bonne journée!!!

date_incident: Saison d'exploitation 2010

KOSG 708 (15575).

2/5/11

Demandé le : 2026-03-03 10:53

Critères de sélection

Numéro de plainte : 8391

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☐

Date réception

:

2011-05-01 22:15

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

24 heures

Prise en charge

:

2011-05-02 10:41

Motifs

:

Hygiène, comportement des manipulateurs-tenue vestimentaire-tabac, Propreté - local, équipement, appareils

Santé

:

☒

Délai réel PeC

:

12:26

Délai réel int.

:

1093:19

Conclue le

:

2011-07-27

Conclusion

:

Non fondée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2011-07-27

Description

:

Établissement malpropre, entrepôt insalubre . Mauvaises manipulations de travail

Info insp.

:

La Ronde ouvre la semaine à partir du 3 juin 2011. Est fermée le 6 et 13 juin 2011 CY.
Le RoloPan Crêpes concerné est situé dans la zone 4 nommée pour la clientèle, le Village (derrière le garage du Ednör).

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2011-06-16	Retour plaig.

Établissement

:

CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)

Adresse

:

22 Ch. Macdonald Local 708 Montréal H3C 6A3

No établ.

:

15575

No exploitant

:

1757073

1

Secteur activités

:

Détaillant-restaurateur

Catégorie

:

Restaurant service rapide

District

:

62

Charges de risque

Niveau de risque

:

Aigu

Maîtrisé

:

☒

En date du

:

2024-07-22

Maîtrisé le

:

2025-06-26

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq.	: Régulière	1	2011-06-17 00:00	480	Moyen	2	FX				S.O.						10												
IBR / 5M préc.	: Régulière	1	2010-08-11 11:35	396	Moyen	10	FX				S.O.															2		10	

Date début enquête

:

2011-06-17

Conclusion

:

Non fondée

Responsabilité de l'exploitant

:

☒

Non-maîtrise des points critiques en cause

:

☐

Notes

:

Lors de mon inspection j'ai observé que le manipulateur utilisait des ustensiles pour farcir les crêpes. Plusieurs ustensiles sont disponibles et à portée de main près de la table de travail.
Les surfaces de travail sont propres visuellement et tous les aliments sont recouverts.
L'exploitant m'explique qu'il n'a pas d'entrepôt à l'extérieur de son comptoir de service. Il fait ses achats d'aliments tous les jours ou au besoin lorsqu'il vient travailler.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
713474	2011-06-17 12:20	124	15575	CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)	Beaudoin, Line	Régulière, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
T°C interne et ambiante, aliment altérable maintenu froid, 4°C	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2	
Nettoyage et assainissement manuel	Loi P-29, art. 3.1	
Attestation de formation de manipulateur d'aliments	Loi P-29, r.1, art. 2.2.4.2	
Permis restauration	Loi P-29, art. 9, par. n	

Établissement # 15575

CREPES ROLOPAN (KIOSQUE 708)
22 Chemin Macdonald
Local 708
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : ROLOPAN CANADA LTEE
Dossier : 1757073-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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.**

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	État et conception des surfaces du matériel, de l'équipement et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits	■ Conversion.
2	Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	■ Conversion.
3	Propreté des lieux	■ Conversion.
4	Température de conservation	■ Conversion.
5	Titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire	■ Conversion.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Conversion.

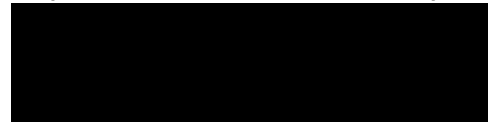
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cindy Dubé

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2025-06-15 au 2026-06-14**

Lieu ou véhicule exploité

**CREPES ROLOPAN
22, CHEMIN MC DONALD #708
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3**

Exploitant **ROLOPAN CANADA LTEE**

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

ROLOPAN CANADA LTEE
CREPES ROLOPAN
8020, BOUL PELLETIER
BROSSARD, (Qc)
J4X 1J7

Établissement # 128526

DIPPIN'DOTS GOLIATH 655
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0070

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Les couvercles de néons sont craqués

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Nicolas Foulon.

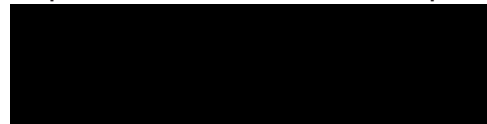
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2025-07-27 au 2026-07-26

Lieu ou véhicule exploité

DIPPIN'DOTS GOLIATH 655
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
DIPPIN'DOTS GOLIATH 655
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 108688

ESPACE TRAITEUR
 22 Chemin Macdonald
 Local 602
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'insectes mortes sur le plancher et sur les comptoirs de service. - Nettoyer et assainir les surfaces avant le début des opérations.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entre en vigueur le 28 mars 2023. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549 .	■ Présence de contenants plastiques # 6

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

NOTES

Rapport envoyé par courriel à l'adresse suivante: pmorin@sftp.com

Remis de l'information sur les plastiques

à l'ouverture le responsable nous informe que les employés font le nettoyage et l'assainissement des surfaces à causes de insectes qui passent à travers la porte coulissante.

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 Pierre luc Morin.

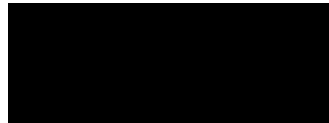
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

Établissement # 108688

ESPACE TRAITEUR
22 Chemin Macdonald
Local 602
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

NOTES

Commerce discontinué.

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

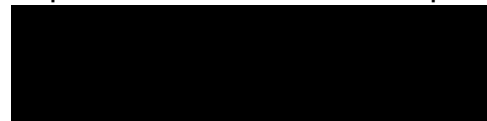
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Fatima Chouaiby, 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.

Établissement # 108688

R LAFLEUR (KIOSQUE 160)
 22 Chemin Macdonald
 Local 602
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

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.	■ La température ambiante d'un réfrigérateur de l'aire de vente était de 20°C. À l'intérieur de l'appareil, il y avait un bac de glace et juste à côté un grand paquet de saucisses hot-dog qui aurait dû se trouver à l'intérieur de la glace. Action prise : Paquet de saucisses déplacé dans la glace.
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de rongeurs sur les tablettes basse entre les petits réfrigérateurs pour les breuvages. Action prise : Les surfaces contaminées seront nettoyées et assainies à la fermeture
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.	■ MALPROPRE: la hotte est poussiéreuse, le mur derrière les équipements de cuisson est malpropre et gras, les tablettes grillagées pour la vaisselle propre sont poussiéreuses, la ventilation de la chambre froide est poussiéreuse, accumulation de moisissure noire entre le mur et l'évier, accumulation de moisissure noire à la jonction du mur et du plancher de la chambre froide.
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Les réchauds sont recouverts de papier aluminium avec la présence de particules détachables qui pourraient se retrouver dans les aliments.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Poste arrière de l'aire de préparation ouverte et non munie d'un moustiquaire.
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré depuis le 2019-04-30

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M.Thierry.

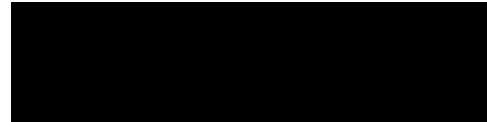
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Véronique Lacombe

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

Courriel: veronique.lacombe@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 108688

R LAFLEUR (KIOSQUE 160)
22 Chemin Macdonald
Local 602
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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	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.	■ Produit exposé à une source de contamination : les manches de l'outil que les employés utilisent étaient en contact direct avec les frites prêts à servir.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à THIERRY NAPI.

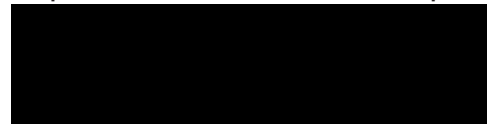
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 108688

R LAFLEUR (KIOSQUE 160)
22 Chemin Macdonald
Local 602
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

NOTES

PLAINTÉ 27549

Lors de cette visité, j'ai constaté que les mets chauds (saucisses et sauces) étaient gardés dans des réchauds à des températures internes au dessus de 60°C. L'exploitant n'a pas eu de plainte

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 THIERRY NAPI.

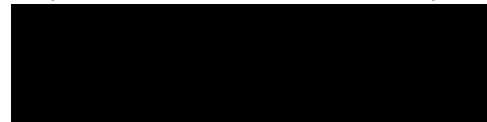
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature

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



Commentaire - Internet Ville de Montréal

martin themens

A :

inspectiondesaliments

2019-05-13 11:26

Masquer les détails

De

A : inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

nom:

adres

telephone:

courriel:

etablissement: lafleur et resto mexicain

adresse_etablissement: 22 chemin macdonald ile sainte-helene montreal quebec h3c 6a3

incident: durant toute la journee du 11 mai dernier au restaurant lafleur et au resto mexicain la nourriture etait soit tiede ou froide et ma blonde a prit un churros qui etait dure comme du ciment

date_incident: 11 mai 2019

Historique de la plainte 27514

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2026-03-03 10:12

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 27514

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☐

Date réception

:

2019-05-13 11:26

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

48 heures

Prise en charge

:

2019-05-13 12:55

Motifs

:

Aliment température de conservation

Santé

:

☒

Délai réel PeC

:

01:29

Délai réel int.

:

107:05

Conclue le

:

2019-08-29

Conclusion

:

Non fondée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2019-05-13

Description

:

Date de l'incident 11 mai 2019
Durant toute la journée du 11 mai dernier au restaurant lafleur et au resto mexicain la nourriture était soit tiède ou froide et ma blonde a pris un churros qui était dur comme du ciment

Info insp.

:

Demander ce qu'ils ont mangé et l'heure.
Établissement ouvert seulement la fin de semaine. CY

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2019-05-18	Retour plaig.

Enquêtes									
Établissement	: ESPACE TRAITEUR	Adresse	: 22 Ch. Macdonald Local 602 Montréal H3C 6A9	No établ.	: 108688	No exploitant	: 1383480	49	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Traiteur	District	: 62				

Charges de risque																	
Niveau de risque	: Normal				Maîtrisé	: ☐											
En date du	: 2023-07-20				Maîtrisé le	:											

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq.	: Suivi de maîtrise	2	2019-05-18 00:00	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2018-07-10 13:20	1056	Moyen élevé	10	FX					10				S.O.													

Date début enquête : 2019-05-18

Conclusion : Non fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Lors de cette visite, j'ai constaté que les mets chauds (boeuf, poulet et haricot) étaient gardés au réchaud à une température interne de 63°C. Toutefois, lors de cette visite, j'ai noté que le niveau d'eau chaude du réchaud était bas, ce qui pourrait affecter la température des aliments. J'ai recommandé à l'exploitant de bien réchauffer les aliments avant de les mettre au réchaud et de s'assurer qu'il y a suffisamment d'eau pour garder les mets chauds à une température interne de 60°C et plus. L'exploitant n'a pas eu de plainte.

Visites													
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale				Inspecteur				Motifs	
834796	2019-05-18 16:50	80	108688	ESPACE TRAITEUR				Muboyayi, Mathieu				Suivi de maîtrise, Plainte	

Établissement	: LA TORTILLA-251A	Adresse	: 22 Ch. Macdonald Local 251A Montréal H3C 6A3	No établ.	: 113454	No exploitant	: 1383480 58
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Restaurant	District	: 62		

Charges de risque

Niveau de risque	: Normal	Maîtrisé	: ☐
En date du	: 2021-07-29	Maîtrisé le	:

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>	
Dern. plt. enq.	: Plainte	2	2019-05-18 00:00	S.O.	S.O.																									
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2017-05-27 13:35	110	Moyen faible	10										S.O.											10			

Date début enquête :	2019-05-18	Conclusion	: Non fondée	Responsabilité de l'exploitant	: ☒	Non-maîtrise des points critiques en cause	: ☐
----------------------	------------	------------	--------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------

Notes : Lors de cette visite, j'ai constaté que les mets chauds (boeuf, poulet et haricot) étaient gardés au réchaud à une température interne de 63°C. Toutefois, lors de cette visite, j'ai noté que le niveau d'eau chaude du réchaud était bas, ce qui pourrait affecter la température des aliments. J'ai recommandé à l'exploitant de bien réchauffer les aliments avant de les mettre au réchaud et de s'assurer qu'il y a suffisamment d'eau pour garder les mets chauds à une température interne de 60°C et plus. L'exploitant n'a pas eu de plainte. J'ai laissé un message au repondeur du plaignant. MM

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
834795	2019-05-18 16:10	35	113454	LA TORTILLA-251A	Muboyayi, Mathieu	Plainte

Établissement # 108688

R LAFLEUR (KIOSQUE 160)
22 Chemin Macdonald
Local 602
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

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 *	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.	■ La température ambiante de la chambre froide était de 23°C. ■ Pomme de terre pelées maintenus à une température interne de 23°C dans la chambre froide non fonctionnelle. Action prise : Aliments déplacés vers une installation conforme.
2	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce. Pomme de terre coupé laissée sur le comptoir.
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de fourmis.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète ou non fonctionnelle. Absence de papier dans le distributeur.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 819797

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	250\$ à 9,000\$

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

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 Josianne Dubé.

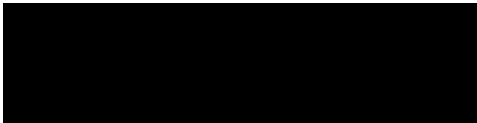
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

Établissement # 108688

R LAFLEUR (KIOSQUE 160)
22 Chemin Macdonald
Local 602
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

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.	■ La température ambiante d'un réfrigérateur devant les appareils de cuisson était de 7.3°C.
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: absence de papier à mains, le rouleau était dans l'aire de service très loin du point de lavage des mains.
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.	■ parois des friteuses jaunies, filtres de la hotte de ventilation avec accumulation de poussière.
4	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de quelques excréments de souris sur le plancher de la section entreposage des ustensiles.

NOTES

Raison de la visite: températures de conservation.

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 Mme Salwa Oulmekki.

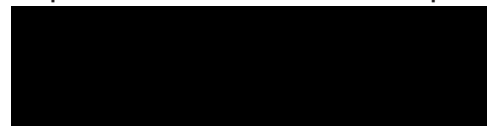
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Paola Betzabeth Bustos Mayuri

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

Courriel: paola.bustos@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Véronique Lacombe, 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.

Établissement # 108688

R LAFLEUR (KIOSQUE 160)
22 Chemin Macdonald
Local 602
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Dans un réfrigérateur, en fonction, la température ambiante était de 23,6°C. À l'intérieur, il y avait trois caisses de fromages en grains (qui avaient été congelés la saison dernière) dont une caisse qui avait une température interne de 11,8°C. Dans un autre réfrigérateur, en fonction, avec une température ambiante de 30,4°C, il y a une caisse de rondelles d'oignons qui s'y trouvait. Action prise : Situation corrigée.
2	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination. -pelles dans la glace et ou sur le dessus de la machine à glace
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète ou non fonctionnelle: -il manque de papier à mains dans le distributeur.
4	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.	■ Équipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. -plusieurs surfaces de bois brute: section mur en haut des tuiles près de l'étagère de la vaisselle propre, section en bois brute local d'entreposage de huile, présence de bois brute bas de mur local d'entreposage de huile, treillis blanc difficile d'entretien fixé sur le bas des murs
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -grilles de ventilation sales et poussiéreuses dans la chambre froide.
6	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.	■ Tuiles absentes et ou brisées sur le mur. mur brisé dans le coin des contenants d'huile.

7	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ -Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées) près de la porte arrière. -drain de la chambre froide qui est bouché dans la chambre froide.
8	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de rongeurs sur le plancher dans le local fermé panneau électrique, voir l'ensemble des compresseurs en-dessous du filage.
9	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débuter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Recommandation

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Porte arrière du kiosque non-étanche donnant accès à l'aire de préparation et d'entreposage.

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Frank DiGiovanni.
--

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

ACCOMPAGNATEUR(S)
Véronique Poirier, Inspecteur Véronique Poirier, 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.

Établissement # 108688

R LAFLEUR (KIOSQUE 160)
22 Chemin Macdonald
Local 602
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de rongeurs (souris) de façon généralisée dans l'établissement: entrepôts, aire de préparation sur le plancher et sur les tablettes d'entreposage. Dans l'entrepôt principal les excréments tapissaient à grandeur du plancher et il y avait une très forte odeur d'urine très fort dans le coin de cet entrepôt. Un sac de pain était rongé. ■ Présence de petites mouches vivantes et mortes qui semblent être des drosophiles dont plusieurs étaient dans des contenants d'aliments entreposés propres. ■ Araignées et toiles d'araignées dans la section de préparation et entreposage. Action prise : Voir notes au rapport. Des photos ont été prises.
2 *	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Aliment dont l'innocuité n'est pas assurée. Sac de pains hot dog dont le sac et les pains sont rongés, retrouvé sur un des supports à pain consignés empilés les uns sur les autres sur une base roulante. Action prise : Cet aliment a été volontairement détruit.
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Aliment (grand bac de frites blanchies) refroidi à la température de la pièce sans contrôle de température. Température interne de 34.6°C..
4	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise: les employés portent des gants sans se laver les mains préalablement. Ensuite, ils touchent des surfaces incompatibles sans lavage de mains ni changement des gants.
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: absence de papier à mains distributeur.

6	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Aliment décongelé dans de l'eau stagnante: sauce à la viande.
7	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination: dans la glace à un bol rond sans poignée à la place d'une pelle à glace.
8	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.	■ Des sacs à poubelles sont utilisés pour entreposer des aliments dans la chambre froide et congélateur et une poubelle utilisée pour entreposer la laitue émincée prête à manger. ■ Certaines tablettes d'entreposage sont rouillées.
9	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: tablettes d'entreposage, plancher avec beaucoup d'huile, hotte
10	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.	■ Ketchup entreposé dans des boîtes de conserve ouvertes.
11	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.	■ Tuiles acoustiques manquantes au plafond de l'aire de préparation. Bas des murs près de la porte arrière présentent des trous.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 791883

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)		Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE		
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.		250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains		250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS		
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.		
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits. Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.		
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.		

NOTES

Rapport amendé: correction de l'exploitant.

M. Frédérick Richard à été demandé de se présenter au local pour constater l'état des lieux.
Nous lui avons demandé d'apporter des corrections rapides.

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 Rapport envoyé par courriel recommandé No. LP 504 048 890 CA.

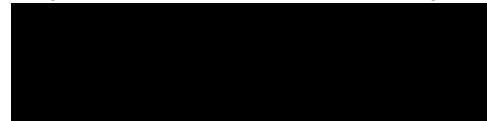
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carla Canales, Inspecteur
Carla Canales, 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 au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 - 468 115 Référence n° 3832	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
PARC SIX FLAGS MONTRÉAL, S.E.C.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 22 Chemin Macdonald, Montréal, Québec H3C 6A9			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) (514) 397-2001	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration rapide			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2016-10-15 13 h 40 min.		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
Description de l'infraction En ayant 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 R. Lafleur (kiosque 160)			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 22 Chemin Macdonald, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Casse-croûte avec environ 7 employés		N° établissement 108688	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☐ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☐ Photographies	
☐ Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Juste avant l'inspection du premier établissement de la journée, en compagnie de ma collègue Carla Canales, j'ai rencontré M. Frédéric Richard qui est le superviseur et la personne responsable de ce kiosque. Le commerce R. Lafleur est le kiosque #160 sur le site du parc d'attraction La Ronde situé au 22 Chemin MacDonald à Montréal. Celui-ci est un casse-croûte qui est exploité par la compagnie Parc Six Flags Montréal, S.E.C. 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 en vigueur jusqu'au 15 juillet 2017.			
Le kiosque prépare et vend des frites, des hot dogs et des poutines. Il comprend à l'avant une aire de préparation/cuisson et vente des aliments avec un entrepôt adjacent. La partie arrière se compose d'une cuve double avec table adjacente servant d'aire de préparation et de lavage de la vaisselle, d'une chambre froide, d'une chambre de congélation, d'une machine à glace, d'une étagère servant à entreposer la vaisselle propre et d'une salle électrique. Le commerce n'a pas de sous-sol.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MARCEAU JOSÉE		Nom et prénom (en majuscules) CANALES CARLA	
Matricule [REDACTED]		Matricule [REDACTED]	
Année Mois Jour 2016-10-20		Année Mois Jour 2016 10 24	
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 - 468 115 Référence n° 3832	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Lors de l'inspection des employés étaient à cuire des aliments et à assembler les commandes de nombreux clients qui attendaient en file d'attente devant le kiosque. PARTIE ARRIÈRE (AIRE DE PRÉPARATION/LAVAGE DE LA VAISSELLE) Je suis entrée dans le kiosque, avec ma collègue, par une des 2 portes arrière, soit celle située près de la cuve double. Il y avait quelques petites mouches vivantes semblables à des drosophiles qui volaient ça et là et allaient se poser sur les murs, les table de travail, les cuves et sur une étagère de métal grillagée et la vaisselle qui y était entreposée propre. Sur le plancher il y avait de l'eau stagnante ainis que des flaques d'huile. Sur l'étagère de métal grillagée il y avait du matériel, des ustensiles et de la vaisselle entreposés propres. Il y avait la présence de petites mouches mortes semblables à des drosophiles sur les parois interne des contenants de plastique blanc. Il y avait présence d'excréments de rongeurs (souris) sur le plancher, tout le long des murs, situé sous la cuve double et les tables adjacentes, sous la machine à glace et sous l'étagère de métal grillagée servant à entreposer la vaiselle, le matériel et les ustensiles propres. Les excréments de souris étaient particulièrement nombreux sur le plancher situé sous cette étagère. À gauche de cette étagère il y avait une porte de sortie et il y avait un trou au bas du mur situé à cet endroit, à l'intérieur du commerce. Dans la salle électrique adjacente il y avait présence d'excréments de rongeurs (souris) sur le plancher. Dans cette aire de travail il y avait des tuiles acoustiques manquantes au plafond et il y avait des ouvertures au mur situé au-dessus de la chambre froide et la chambre de congélation. ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MARCEAU JOSÉE		Nom et prénom (en majuscules) CANALES CARLA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2016-10-20	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2016 10 24
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 - 468 115 Référence n° 3832	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
PARTIE AVANT (AIRE DE PRÉPARATION/CUISSON/ VENTE DES ALIMENTS & ENTREPÔT) Dans l'aire de préparation avant il y avait des excréments de souris sur les tablettes situées sous les machines distributrices des boissons gazeuses. Dans cette aire de travail il y avait quelques petites mouches semblables à des drosophiles vivantes qui se posaient ça et là. Il y avait un entrepôt principal avec des aliments et de la vaisselle uniservice. Le plancher de cette pièce était tapissé d'excréments de souris noirs et luisants et il y avait une très forte odeur d'urine dans le coin de cette pièce. La vaisselle uniservice n'était pas toute emballée, des contenants de carton blanc pour les frites étaient présentes sur la tablette inférieure d'une des étagères, à quelques pouces au-dessus des excréments. Il y avait des pains à hot dogs emballés dans des sacs qui étaient entreposés sur des supports à pains empilés les uns sur les autres et dont la pile reposait sur une support de métal sur roues. Dans la partie inférieure de la pile, sur un des supports de pains, il y avait un sac rongé avec les pains à l'intérieur qui avaient été rongés. La personne responsable du kiosque a affirmé que les pains avaient été déposés dans cet entrepôt la veille, le 14 octobre 2016. Il y avait des araignées et toiles d'araignées dans les coins de cette pièce. Carla Canales a demandé à ce que le superviseur soit appelé pour qu'il puisse venir constater le problème. Il est venu et il y a eu destruction volontaire du sac et des pains rongés ainsi que de la vaisselle uniservice.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries, de l'Alimentation du Québec		
N° permis :	1383480-0049-1		
Émis à (exploitant) :	Parc Six Flags Montréal, S.E.C.		
Date de délivrance :	2016-07-16		
Date d'expiration :	2017-07-15		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MARCEAU JOSÉE		Nom et prénom (en majuscules) CANALES CARLA	
	Année Mois Jour 2016-10-20	Matricule	Année Mois Jour 2016 10 24
Signature		Signature	

Établissement # 108688

R LAFLEUR (KIOSQUE 160)
22 Chemin Macdonald
Local 602
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

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	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise. Lors de la visite, j'ai constaté que certains employés ne se sont pas lavés les mains avant après avoir touché au couvercle de la poubelle, avant de porter les gants et manipuler les aliments.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à SHANNON AGUIRRE.

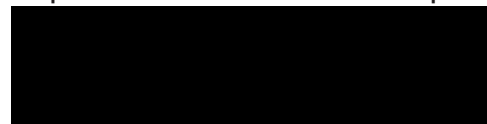
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature

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

Historique de la plainte 19505

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2026-03-03 10:14

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 19505

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☐

Date réception

:

2016-07-25 08:42

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

48 heures

Prise en charge

:

2016-07-25 10:33

Motifs

:

Hygiène, comportement des manipulateurs-tenue vestimentaire-tabac

Santé

:

☒

Délai réel PeC

:

01:51

Délai réel int.

:

00:09

Conclue le

:

2016-10-11

Conclusion

:

Fondée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2016-10-11

Description

:

Bonjour, Ai constaté que dans les stands de nourriture du parc, les employés ne portent pas de gants en touchant la nourriture, les stands sont sals et mal entretenus et nous avons constaté que la personne qui passe le balais sans gants, s'occupe de mettre les fourchettes à disposition des clients en les touchant sans gant alors qu'elle vient de faire le ménage. Globalement, même si j'aime ce parc, il y a non respect de certaines règles relatives à la propreté pour tout ce qui concerne la nourriture. Merci,
date_incident: 24/07/2016

Info insp.

:

Au Lafleur, la personne qui faisait le ménage manipulait les aliments par la suite sans se laver les mains et au Fine POutine la personne qui faisait le ménage, rangeait des fourchettes par la suite sans se laver les mains. Ce dernier est en traitement.. Le retour au plaignant est fait, je l'ai informé que le port du gant n'est pas obligatoire. CY

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2016-07-25	Retour plaig.

Enquêtes									
Établissement	: ESPACE TRAITEUR	Adresse	: 22 Ch. Macdonald Local 602 Montréal H3C 6A9	No établ.	: 108688	No exploitant	: 1383480	49	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Traiteur	District	:				

Charges de risque												
Niveau de risque	: Normal				Maîtrisé	: ☐						
En date du	: 2023-07-20				Maîtrisé le	:						

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>	
Dern. plt. enq.	: Plainte	2	2016-07-27 00:00	S.O.	S.O.																									
IBR / 5M préc.	: Régulière	1	2014-07-17 15:00	250	Moyen faible						S.O.	10	10							10						2			10	

Date début enquête : 2016-07-25

Conclusion : Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☒

Notes : J'ai communiqué avec le plaignant afin de localiser les kiosques incriminés, je l'ai informé que le port du gant n'est pas obligatoire mais que les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains entre des opérations qu iimpliqueraient une contamination. CY
Lors de la visite, j'ai constaté que certains employés ne se sont pas lavés les mains avant après avoir touché au couvercle de la pouverle, avant de porter les gants et manipuler les aliments.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
788115	2016-07-27 15:10	48	108688	ESPACE TRAITEUR	Muboyayi, Mathieu	Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection											
Exigence					Article					Infractions	
Lavage des mains					Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2						

Établissement	: FINE POUTINE EXPRESS	Adresse	: 22 Ch. Macdonald Local 312 Montréal H3C 6A3	No établ.	: 113458	No exploitant	: 1383480
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Restaurant service rapide	District	: 62		

Charges de risque

Niveau de risque	: Aigu	Maîtrisé	: ☒
En date du	: 2016-07-27	Maîtrisé le	: 2017-08-09

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq.	:																												
IBR / 5M préc.	:																												

Date début enquête	: 2016-07-25	Conclusion	: Plainte fondée	Responsabilité de l'exploitant	: ☒	Non-maîtrise des points critiques en cause	: ☒
--------------------	--------------	------------	------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	---------------------------------------

Notes : J'ai communiqué avec le plaignant afin de localiser les kiosques incriminés, je l'ai informé que le port du gant n'est pas obligatoire mais que les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains entre des opérations qu iimpliquerait une contamination. CY
Lors de la visite, j'ai constaté que effectivement les employés ne se sont pas lavés les mains avant de porter les mains et manipuler les aliments.

Visites

No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
788100	2016-07-27 13:27	94	111477	FINES POUTINES EXPRESS	Muboyayi, Mathieu	Régulière, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection

Exigence	Article	Infractions
Méthode de décongélation / méthodes acceptées	Loi P-29, art. 3.1	
Lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Affichage du permis	Loi P-29, art. 13	

Établissement # 108688

R LAFLEUR (KIOSQUE 160)
22 Chemin Macdonald
Local 602
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0049

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce (pommes de terre frites blanchies) Action prise : Les pommes de terre ont été placées dans la chambre froide.
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète à un des éviers (pas de distributeur à savon)
3	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination (pelle dans la glace).
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact indirect avec les aliments. Nettoyer le plancher sous les équipements.
5	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris.

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.	■ Permis du MAPAQ non affiché.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Marie-Laure Chaput.

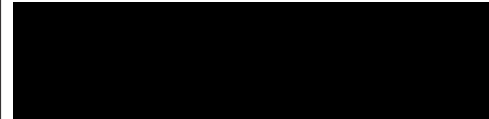
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Line Beaudoin

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2025-05-01 au 2026-04-30

Lieu ou véhicule exploité

ROUTE 67 # 160
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
ROUTE 67 # 160
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 111477

FINES POUTINES EXPRESS
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0051

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: support congélateur, friteuse, bas de mur section vaisselle.
2	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.	■ Plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien: tuile acoustique manquant dans l'aire de préparation

AUTRES REMARQUES

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

NOTES

Raison de la visite: plainte pour malpropreté, lavage des mains et comportement hygiénique, aliments périmés.
Le responsable est au courant de la plainte. Le nettoyage et assainissement était conforme. Le lavage des mains était conforme. L'installation de lavage des mains était conforme. La rotation du stock est conforme.
Rapport envoyé par courriel à l'adresse: pmorin@sftp.com

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 Pierre Luc Morin.

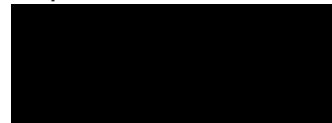
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

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.

Historique de la plainte 37133

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2026-03-03 12:13

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 37133

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☐

Date réception

:

2023-09-05 09:24

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

48 heures

Prise en charge

:

2023-09-05 16:29

Motifs

:

Aliment périmé, Hygiène, comportement des manipulateurs-tenue vestimentaire-tabac, Propreté - local, équipement, appareils

Santé

:

☒

Délai réel PeC

:

07:05

Délai réel int.

:

71:59

Conclue le

:

2023-10-02

Conclusion

:

Indéterminée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2023-10-02

Description

:

Je suis employé et je remarque souvent des choses insalubre et le personnel semble trouver sa normal. Ils servent des aliments périmé a laquoi bar a côté du splash et j'ai des photos de ce que je dit sur plusieurs chif de travail

En plus les friteuse sont fermés de façon vraiment dangereux et passer a la halte gourmande il a plein de moisissures dans les machines a liqueur et les frigos pour les boissons et les aliments sont gardés sous la température recommandé pour la sauce le poulet et les frigos a service surchauffe et malgré une température de 15 degré il servait la goberge et Jan passe de ce que j'ai vue c'est le pir endroit que j'ai travaillé pour la propreté et mes collègues je les vois jamais ce laver les mains c'est répugnant et j'ai fait souvent mention et rien ne change

J'ai plusieurs photos a donné pour justifier MA plainte

Info insp.

:

VOIR AUSSI AQUA BAR PRÈS DU SPLASH

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2023-09-09	Retour plaig.
Intermédiaires									
Nom	Organisme	Téléphone							
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023							

Enquêtes											
Établissement	: AU COMPTOIR FRAIS	Adresse	: 22 Ch. Macdonald Local 313 Montréal H3C 6A9	No établ.	: 111476	No exploitant	: 1383480	50	District	: 62	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Restaurant								

Charges de risque											
Niveau de risque	: Normal	Maîtrisé	: ☐								
En date du	: 2018-08-23	Maîtrisé le	:								

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq. :																												
IBR / 5M préc. : Régulière	2	2018-07-10 14:25	792	Moyen élevé	10	FX								10	S.O.											10		

Date début enquête :	2023-09-09	Conclusion	: Indéterminée	Responsabilité de l'exploitant	: ☒	Non-maîtrise des points critiques en cause	: ☐
----------------------	------------	------------	----------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------

Notes : Fermé pour manque de personnel.
M.pierre luc morin confirme que l'établissement sera fermer pour le reste de la saison à la ronde (fin du mois octobre 2023).
AQUABAR est fermé aussi pour le reste de la saison pour manque de personnel. S.S 2023-09-09

Établissement	: FINES POUTINES EXPRESS	Adresse	: 22 Ch. Macdonald Montréal H3C 6A9	No établ.	: 111477	No exploitant	: 1383480 51
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Restaurant	District	: 62		

Charges de risque

Niveau de risque	: Normal	Maîtrisé	: ☐
En date du	: 2016-07-27	Maîtrisé le	:

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>	
Dern. plt. enq.	: Plainte	2	2023-09-09 00:00	S.O.	S.O.																									
IBR / 5M préc.	: Plainte	2	2016-07-27 13:27	252	Moyen faible									10		S.O.			10									10		

Date début enquête	: 2023-09-09	Conclusion	: Indéterminée	Responsabilité de l'exploitant	: ☒	Non-maîtrise des points critiques en cause	: ☐
--------------------	--------------	------------	----------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------

Notes : Raison de la visite: plainte pour malpropreté, lavage des mains et comportement hygiénique, aliments périmés.
Le responsable est au courant de la plainte. Le nettoyage et assainissement était conforme.Le lavege des mains était conforme. L 'installation de lavage des mains était conforme. L'employé à la préparation des aliments ne recouvrait pas entièrement ses cheveux. La rotation du stock et la qualité organoletique des aliments (visuelle) était conforme. Quelques équipement malpropre en contact avec les aliments: support congélateur, friteuse, bas de mur section vaisselle.

Visites

No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
903470	2023-09-09 11:36	99	111477	FINES POUTINES EXPRESS	Sahli, Souheil	Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection

Exigence	Article	Infractions
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Portes, murs, plafonds	Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1	
Résille, couvre-barbe	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2	

Domicile		:	:	:	:
Date début enquête :	2023-09-09	:	:	:	:
Notes	: Le plaignant m'a envoyé par courriel les photos concernant sa plainte Voir courriel ci joint S.S 2023-09-09				

Établissement # 111477

FINES POUTINES EXPRESS
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0051

NOTES

Inspection non effectuée. Fermeture temporaire. Manque de personnel.
M. Briceno m'a laissé rentrer pour constater l'entité sur le permis (no 51).

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

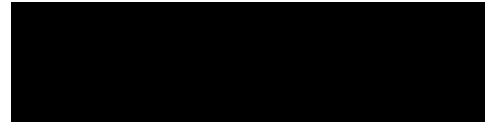
Le rapport d'inspection a été remis à M. Briceno.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jessica Tran

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

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



Signature

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

Établissement # 111477

FINES POUTINES EXPRESS
 22 Chemin Macdonald
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0051

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Sacs de sauce poutine décongelée à la température de la pièce.
2	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ L'employé touche des surfaces ou produits incompatibles sans se laver les mains. Les employés ne se sont pas lavés les mains avant de porter les mains et manipuler les aliments.
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.	■ Le plancher dde l'établissement est parsemé de saletés, derrière l'évier, autour de la poubelle et sous les appareils de cuisson.

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.	■ Permis du MAPAQ non affiché.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à ALEXANDRE MARTINEAU.

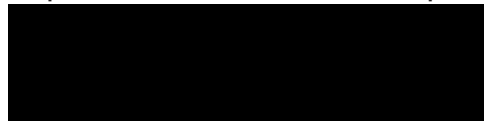
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 111477

FINES POUTINES EXPRESS
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0051

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments à nettoyer: le plancher sous l'évier et sous les équipements, contenant à glace, plaque métallique à l'intérieur de l'appareil à glace, poubelle.
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.	■ Présence de peinture écaillée sur le mur localisé au dessus de l'évier.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Mathieu Morin Gagnon.

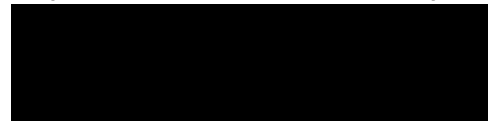
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Caroline Bibaud

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2025-05-16 au 2026-05-15**

Lieu ou véhicule exploité

**FINES POUTINES EXPRESS #312
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3**

Exploitant **PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
FINES POUTINES EXPRESS #312
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 128527

KLONDIKE-COMPTOIR CAFE 254
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0069

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète, le distributeur à papier est vide.

AUTRES REMARQUES

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.	■ La bouche de ventilation de la machine à glace est poussiéreuse.

NOTES

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

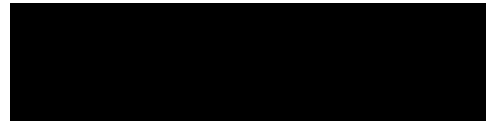
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2025-07-27 au 2026-07-26

Lieu ou véhicule exploité

KLONDIKE-COMPTOIR CAFE 254
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
KLONDIKE-COMPTOIR CAFE 254
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Historique de la plainte 40297

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2026-03-03 12:26

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 40297

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Santé : ☐

Sans inspection : ☒

Description :

Date de l'observation de la situation: 2024-09-08

Dans le restaurant de burgers, les hottes de cuisine étaient non fonctionnelles, dans un environnement où il y a de la friture et de la cuisson de boulettes de burgers sur le grill. Une boucane épaisse se trouvait dans tout le restaurant. Une fenêtre était ouverte pour laisser échapper la fumée mais c'était clairement non suffisant. Je trouve déplorable que la direction connaît le problème et continue d'opérer le restaurant dans de telles conditions.

Info insp. : Intervention téléphonique au commerce. CY

Date réception : 2024-09-09 09:08

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 96 heures

Prise en charge : 2024-09-10 09:05

Motifs : Ventilation

Délai réel PeC : 23:57

Délai réel int. : 05:10

Conclue le : 2024-09-20

Conclusion : Fondée

Statut : Complétée

Date statut : 2024-09-20

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Fortin, Marie-Claude		514 503-8269						2024-09-11	Retour plaig.

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes									
Établissement	: LA GARE-STATION BURGERS 251	Adresse	: 22 Ch. Macdonald Montréal H3C 6A9	No établ.	: 128525	No exploitant	: 1383480	68	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Restaurant	District	: 62				

Charges de risque

Niveau de risque : Normal

Maîtrisé : ☐

En date du : 2024-06-27

Maîtrisé le :

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq. :																													
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2024-06-27 15:00	210	Moyen faible																								

Date début enquête : 2024-09-10

Conclusion : Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes :

Un courriel est envoyé au directeur de La Ronde demandant des explications. CY

2024-09-10: Message de M.Morin, directeur du site: Pour la Gare, nous avons en effet remarqué lors du week-end d'ouverture que le tirant d'air n'était pas suffisant pour de la cuisson sur grill de nos galettes de bœuf. Comme vous pouvez voir sur la facture en pièce jointe, des calculs ont été effectués et nous avons remplacé l'extracteur pour qu'il soit conforme la semaine suivante. Toutefois, comme la sortie de la hotte est dans le Fort Edmonton (terrasse), il est probable que des odeurs soient toujours perçues par les clients, surtout si les fenêtres sont ouvertes par temps chaud.

Établissement # 128525

LA GARE-STATION BURGERS 251
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0068

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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.**

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Depuis le 28 mars 2023, il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, un article à usage unique fabriqué à partir de plastique dégradable (code d'identification #7).	■ Couverts à usage unique #6 utilisés pour les soda.
2	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché. Preuve de paiement fournie

NOTES

Rapport envoyé par 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 Pierre-Luc Morin.

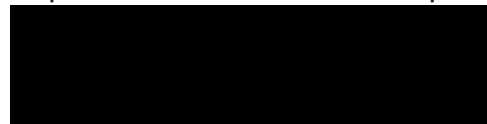
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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

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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2025-07-27 au 2026-07-26

Lieu ou véhicule exploité

LA GARE-STATION BURGERS251
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
LA GARE-STATION BURGERS251
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période 2025-07-18 au 2026-07-17

Lieu ou véhicule exploité

PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
22, CHEMIN MACDONALD #190
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 118539

MUCHO NACHO -CHURROS #0-332
22 Chemin Macdonald
Local 332
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0060

NOTES

Visite de suivi de maîtrise de la dernière inspection concernant la température interne et ambiante des aliments altérables dans le réfrigérateur munit d'une table froide. Lors de ma visite les températures internes des aliments altérables et ambiante de l'équipement était conforme.

Recommandation: afin de favoriser l'échange thermique optimal, il est préférable d'utiliser un matériel conducteur (métal) pour les contenants d'entreposage. Actuellement, insertion en plastique (isolant) pour entreposer les divers aliments dans la table froide compartiment interne.

La visite a été faite en compagnie de Mme. Amélie Zeto (gérante des concessions de fin de semaine) qui m'a accompagné dès mon entrée et durant toute les visites d'inspection sur le lieu de La Ronde. Le rapport sera envoyé par courriel à aszeto@sftp.com et son gestionnaire pmorin@sftp.com

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.

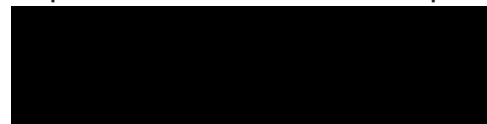
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Pier Jourdain

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

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 118539

MUCHO NACHO -CHURROS #0-332
22 Chemin Macdonald
Local 332
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0060

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante de table réfrigérée était de 9.1 °C. La température interne des aliments gardés dans la table réfrigérée était: - Laitue coupés 9.5 C - Mélange de tomates/oignons coupés 9.4 C Action prise : Aliments immergés dans la glace/eau

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ La porte de l'aire de préparation ouverte et non munie d'un moustiquaire.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: extérieur des contenants métalliques avec accumulation de résidus brunâtre.

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

NOTES

Veuillez à mettre à jour la raison sociale sur le permis du mapaq.
Rapport envoyé par courriel le 2023-08-25 à l'adresse: pmorin@sftp.com

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 Pierre Luc.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

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.

Établissement # 118539

MUCHO NACHO -CHURROS #0-332
22 Chemin Macdonald
Local 332
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0060

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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	Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération.	■ Les contenants en métal pour l'entreposage des aliments sont malpropres Action prise : Demande de nettoyage et assainissement.
2	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer et récurer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Surfaces de travail, la séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement n'est pas respectée.
3	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de mouches dans la section de préparation ■ Présence de quelques excréments de rongeurs sur la partie inférieure d'une tablette d'entreposage

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Porte de l'aire de préparation ouverte et non munie d'un moustiquaire.

NOTES

Veuillez à mettre à jour la raison sociale sur le permis du mapaq.

Rapport d'inspection envoyé par courriel à M. Pierre-Luc Morin responsable des services alimentaires au pMorin@sftp.com

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. Pierre-Luc Morin.

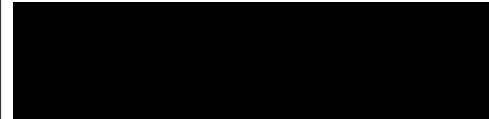
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Alexandre Caron, 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.

Établissement # 118539

MUCHO NACHO -CHURROS #0-332
22 Chemin Macdonald
Local 332
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0060

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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 *	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux qui sont cuits, refroidis et réchauffés pour être gardés chauds à 60°C de manière à ce que toutes les parties de l'aliment atteignent en moins de 2 heures une température d'au moins 74°C durant 15 secondes ou 63°C durant 3 minutes.	■ Riz cuit réchauffé dans le cuiseur à riz. La température interne du riz était de 24.3°C. Le cuiseur à riz était en mode maintient chaud. La température du riz n'aurait pas atteint le 60°C dans un délai demandé. Le responsable ne connaît pas les bonnes méthodes de réchauffage. Aucune mesure de température n'est prise sur place. Action prise : Il a été demandé de réchauffer le riz au four avant de le remettre dans le cuiseur à riz.
2	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.	■ Les employés ne suivent pas la séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement pour les surfaces de travail et les surfaces de contact avec les aliments.
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.	■ Accumulation de poussière sur le plafond et les tablettes d'entreposage.
4	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de mouches domestiques dans le local de préparation. ■ Présence d'excréments de rongeurs sur le plancher du local

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Porte dans l'aire de préparation ouverte et non munie d'un moustiquaire.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Salwa Oulmekki.

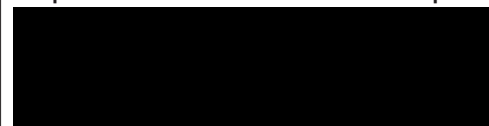
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel : gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveault, Inspecteur
Kim Deveault, 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.

Établissement # 118539

MUCHO NACHO -CHURROS #0-332
22 Chemin Macdonald
Local 332
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0060

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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.

NOTES

Remarques

Un frigo était en période de décongélation.C'est préférable de ne pas avoir le defrost durant les heures très occupées.

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 THIERRY NAPI.

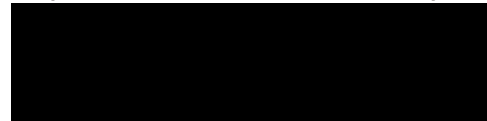
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature

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

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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2025-05-23 au 2026-05-22**

Lieu ou véhicule exploité

**RESTAURANT MUCHO NACHO ET CHURROS #332
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3**

Exploitant **PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.**

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
RESTAURANT MUCHO NACHO ET CHURROS #332
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 122349

PIZZA RONDE
 22 Chemin Macdonald
 Local 156
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0037

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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.	■ -le convoyeur du four à pizza grille du bas. Accumulation de noicissures et de résidus alimentaires qui forment une croûte noirâtre. -comptoir de l'aire de service, sur le comptoir servant de support à la machine à liqueur de gauche. Accumulation de terre et de feuilles. -tablette basses sous les caisses contenant le matériel d'emballage. Accumulation de poussière et saleté.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Quelques excréments de rongeurs localisés sur le rebord du mur section aire de préparation arrière. Aucun matériel ou aliments à proximité.

NOTES

Visite suite à une plainte publique concernant des clients qui ont été malades après avoir consommés frite et pizza au peperroni à cet établissement.

Recommandation: afin de favoriser l'échange thermique optimal, il est préférable d'utiliser un matériel conducteur (métal) pour les contenants d'entreposage. Actuellement, insertion en plastique (isolant) pour entreposer les divers aliments dans la table froide compartiment interne.

La visite a été faite en compagnie de Mme.Amélie Zeto (gérante des concessions de fin de semaine) qui m'a accompagné dès mon entrée et durant toute les visites d'inspection sur le lieu de La Ronde. Le rapport sera envoyé par courriel à aszeto@sftp.com et son gestionnaire pmorin@sftp.com

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.

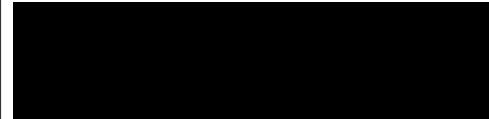
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Pier Jourdain

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

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Signature

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

☒ Cas unique

☐ Préventif

☐ TIA (Mult/Chim)

☐ Allergie

Formulaire - Signalement

Responsable:

EA

Date et heure du signalement	Service d'inspection	Région ADM établissement	6
2023-10-16 Année-Mois-Jour	14:33 HH:MM	Numéro de région établissement 1: 21.3.10	Numéro de région établissement 2:
Date et heure de la réception			
2023-10-16 Année-Mois-Jour	14:43 HH:MM	Contact: Eric Archambault	IP poste:
		Inspecteur au dossier:	Ville de Montréal

Origine	Plaignant
Consommateur: ☐ Appel ☒ Internet DSP Nom No téléphone: ☐ Autre:	N A T C Plaignant affecté par la toxi: ☒
Nombre de personne 2 / 2 Malades / Exposées	Numéro de plainte 37493

Établissement(s) impliqués

☐ Domicile (s'il y a lieu)

Date d'achat:

Informations sur le produit s'il y a lieu (marque, format, lot,...)

Reste d'aliments: ☐ Non ☐ Oui // ☐ Prélèvement

Établissement

Numéro BAK:

1383480-0037

Nom de l'établissement:

PIZZA RONDE

Adresse:

22 Ch. Macdonald Local 156 Montréal H3C 6A9

Dernier IBR:

351

 le

2022-10-15

 à

Année-Mois-Jour

HH:MM

Interventions:

☐ Intervention téléphonique ☐ Renforcement hygiène

☐ Inspection terrain 5M ou ☒ IBR toxi ☐ Sondage satisfaction

Prélèvement: ☐ Oui ☒ Non ☐ S'il y a lieu

☐ Vérification autres plaintes clients

☐ Vérification état santé ☐ Aucune

Spécifier:

Établissement

Numéro BAK:

Nom de l'établissement:

Adresse:

Dernier IBR:

 le à

Année-Mois-Jour

HH:MM

Interventions:

☐ Intervention téléphonique ☐ Renforcement hygiène

☐ Inspection terrain 5M ou ☐ IBR toxi ☐ Sondage satisfaction

Prélèvement: ☐ Oui ☐ Non ☐ S'il y a lieu

☐ Vérification autres plaintes clients

☐ Vérification état santé ☐ Aucune

Spécifier:

Autres établissements (s'il y a lieu)

Consommation

Provenance de l'aliment suspect

☐ Détaillant

☒ Restaurant

☐ Ferme

☐ Traiteur

☐ Institution

☐ Internet

☐ Domicile

☐ Autre:

Lieu de consommation

☐ Cafétéria

☒ Restaurant

☐ Détaillant

☐ Salle de réception

☐ Domicile

☐ Autre:

Date du repas:

2023-10-14

Année-Mois-Jour

21:50

HH:MM

Aliment suspecté:

pizza

Détails sur les aliments consommés:

pizza au pepperoni et fromage, frites partagé encore les deux personnes

Livraison

Take out

Données médicales								
Nom des personnes exposées Date de naissance	Âge ou code d'âge *	Sexe	Malade	Premiers symptômes	Période incubation (h)	Symptômes	Médecin	Hospitalisation
				2023-10-15 Date:	4.5 Inc.	☒ Nausée ☐ Maux de tête ☒ Vomissement Date/Nbre: ☐ Crampe abdominale ☐ Engourdissement ☒ Diarrhée Date/Nbre: ☐ Fièvre ☐ Étourdissement Autres symptômes **:	N	N
				2:30 Heure:	<24 Durée			
				2023-10-15 Date:	4.5 Inc.	☒ Nausée ☐ Maux de tête ☒ Vomissement Date/Nbre: ☐ Crampe abdominale ☐ Engourdissement ☒ Diarrhée Date/Nbre: ☐ Fièvre ☐ Étourdissement Autres symptômes **:	N	N
				2:30 Heure:	30 Durée			
				Date:	Inc.	☐ Nausée ☐ Maux de tête ☐ Vomissement Date/Nbre: ☐ Crampe abdominale ☐ Engourdissement ☐ Diarrhée Date/Nbre: ☐ Fièvre ☐ Étourdissement Autres symptômes **:		
				Heure:	Durée			
				Date:	Inc.	☐ Nausée ☐ Maux de tête ☐ Vomissement Date/Nbre: ☐ Crampe abdominale ☐ Engourdissement ☐ Diarrhée Date/Nbre: ☐ Fièvre ☐ Étourdissement Autres symptômes **:		
				Heure:	Durée			

Données médicales (suite)								
Nom des personnes exposées Date de naissance	Âge ou code d'âge *	Sexe	Malade	Premiers symptômes	Période incubation (h)	Symptômes	Médecin	Hospitalisation
				Date: Heure:	Inc. Durée	☐ Nausée ☐ Vomissement ☐ Crampe abdominale ☐ Diarrhée ☐ Fièvre ☐ Maux de tête Date/Nbre: ☐ Engourdissement Date/Nbre: ☐ Étourdissement Autres symptômes **:		
				Date: Heure:	Inc. Durée	☐ Nausée ☐ Vomissement ☐ Crampe abdominale ☐ Diarrhée ☐ Fièvre ☐ Maux de tête Date/Nbre: ☐ Engourdissement Date/Nbre: ☐ Étourdissement Autres symptômes **:		
				Date: Heure:	Inc. Durée	☐ Nausée ☐ Vomissement ☐ Crampe abdominale ☐ Diarrhée ☐ Fièvre ☐ Maux de tête Date/Nbre: ☐ Engourdissement Date/Nbre: ☐ Étourdissement Autres symptômes **:		
				Date: Heure:	Inc. Durée	☐ Nausée ☐ Vomissement ☐ Crampe abdominale ☐ Diarrhée ☐ Fièvre ☐ Maux de tête Date/Nbre: ☐ Engourdissement Date/Nbre: ☐ Étourdissement Autres symptômes **:		
				Date: Heure:	Inc. Durée	☐ Nausée ☐ Vomissement ☐ Crampe abdominale ☐ Diarrhée ☐ Fièvre ☐ Maux de tête Date/Nbre: ☐ Engourdissement Date/Nbre: ☐ Étourdissement Autres symptômes **:		

Légende

* Code d'âge:
Enfant 0-12 ans (E), Adolescent 13-17 ans (D), Adulte 18-64 ans (A), Personne âgée 65 ans et + (P).

** Autres symptômes:
(A) Anorexie/perte d'appétit, (C) Constipation, (DM) douleurs musculaires/myalgies, (DS) Diarrhée sanguinolente, (DE) Déshydratation, (EV) Évanouissement, (FA) Fatigue, (FR) Frissons, (GA) Gonflements abdominaux, (H) Hypothermie, (J) Jaunisse/ictère, (P) Paralysie, (PR) Prostation, ((VD) Vision double, (SHU) Syndrome hémolytique urémique, (DCD) Décès.

☐ Consultation médicale

☐ Info santé

Prélèvements:

☐ Oui

☐ Non

☐ Selle

☐ Urine

☐ Sang

☐ Autre

Date de prélèvement:

Diagnostic

☐ / Allergie(s) connue(s)

☐

Hôpital:

Médecin:

Information transmise au DSP en date du

par courriel

☐

ou communication téléphonique

☐

Commentaires au dossier

Activités communes, informations pertinentes à l'évaluation du dossier, etc.

Avez-vous été en contact avec des personnes malades récemment à votre connaissance?

Non

Avez-vous des animaux à la maison?

Question non répondue

De quel type d'eau buvez-vous régulièrement?

Question non répondue

Dans quel domaine travaillez-vous?

bureau

Avez-vous des jeunes enfants qui fréquentent l'école ou un service de garde?

Non

Cas de gastro à la garderie?

Activité commune ou spéciale (fête, mariage, baptême, baignade dans un lac, ferme, zoo, parc aquatique, etc.):

non

Informations supplémentaires:

☐ DOCUMENT MODIFIÉ

Document transféré à la **Coordination provinciale Toxi** en date du:

☐ Par télécopieur (418) 266-1241

☐ Par courriel

Envoyer par messagerie

Réinitialiser le formulaire

Enregistrer

Imprimer le formulaire

Ne se souvient pas

☐

Menu 72h

Date	Jour de début symptômes (JO)	Jour - 1	Jour - 2	Jour - 3
Déjeuner				
Lieu / avec qui?				
Dîner				
Lieu / avec qui?				
Souper				
Lieu / avec qui?				
Collation				
Lieu / avec qui?				

Historique de la plainte 37493

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2026-03-02 15:54

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 37493

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☒

Date réception : 2023-10-16 14:45

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2023-10-17 13:35

Motifs : TIA

Santé : ☒

Délai réel PeC : 22:50

Délai réel int. : 21:25

Conclue le :

Conclusion :

Sans inspection : ☐

Regroupement :

Statut : En traitement

Date statut : 2023-10-17

Description :

Deux amis ont mangés des frites à la ronde et disent aller à la toITTLE plus souvent. Mentionne que les frites sont devenues froides rapidement après avoir été servi.

Aliments : pointe pizza pepperone et fromage et frites

Consommation le 14 octobre à 21h50 et début des symptômes le 15 octobre à 2h30 avec Na, Vo, Di

Info insp. :

TIA-IBR sans échantillon

-Il n'est pas possible de savoir lequel des comptoirs la nourriture a été consommée

-Les IBR sont du aux deux endroits (EA)

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2023-10-18	Retour plaig.
								2023-10-18	Signal. MAPAQ
								2023-10-18	Cont. plaig.

Détails toxi-infection

Nombre de personnes présentes :

Nombre de personnes ayant consommé :

Nombre de personnes malades : 2

Nombre de personnes ayant consulté un médecin :

Notes personnes :

Notes aliments :

Personnes impliquées												
#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD
Aliments consommés												
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé									

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes														
Établissement	:	PIZZA RONDE	Adresse	:	22 Ch. Macdonald Local 156 Montréal H3C 6A9	No établ.	:	122349	No exploitant	:	1383480	37		
Secteur activités	:	Détaillant-restaurateur	Catégorie	:	Restaurant	District	:	62						

Niveau de risque : Aigu Maîtrisé : ☒

En date du : 2025-06-26 Maîtrisé le : 2025-08-18

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. : Plainte	2	2023-10-21 00:00	231	Moyen faible											S.O.								10			10		
IBR / 5M préc. : Régulière	2	2022-10-15 14:25	351	Moyen											S.O.				10						10	10	10	

Date début enquête : 2023-10-21 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant : ☒ Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Je fais la visite avec la gérante pour l'établissement, n'est pas au courant de la plainte. Aucun des employés sur place ne travaillaient à cet endroit samedi passé. Selon la responsable, aucun employé malade la semaine passé. En discutant avec la gérante, ils ont une politique de retrait du personnel malade. Après plus de 3 répétitions malade dans un court délai de temps, ils vont ensuite demander le billet médical. À l'embauche, formation théorique également en hygiène et salubrité alimentaire et aussi sur place lors de la formation pratique avec un chef équipe. Les employés de concession alimentaire sont toujours les mêmes et sont formés pour ces poste. Lors de ma visite, l'hygiène du personnel était conforme. Installation de lavage de mains conforme. Nettoyage et assainissement conforme. Température des équipements et des aliments conformes: réchaud pizza 60C+ et maintiens froid 0C à 4C. Aucune minuterie disponible pour calculer la cuisson des frites dans la friteuse. Elles partent de l'état de décongélation dans un maintien froid, à la cuisson dans la friteuse. 2min30 sont nécessaire et une couleur brunâtre pour obtenir une cuisson optimale. La cuisson est vérifié avec les signes visuels. Recommandation d'avoir une minuterie pour la cuisson soit standard.Lors de moment de rush, les frites sont faites à l'avance, autrement elles sont cuites à la demande. MPJ

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
905235	2023-10-21 14:20	45	122349	PIZZA RONDE	Jourdain, Marie-Pier	TIA IBR, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Vermine, recommandations	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	

Établissement	: PIZZA RONDE	Adresse	: 22 Ch. Macdonald Local 703 Montréal H3C 6A9	No établ.	: 122351	No exploitant	: 1383480 53
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Restaurant	District	: 62		

Charges de risque

Niveau de risque	: Aigu	Maîtrisé	: ☐
En date du	: 2023-10-21	Maîtrisé le	:

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq.	: Plainte	2	2023-10-21 00:00	510	Moyen	10	FX									S.O.	50										10		
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2022-10-15 13:10	378	Moyen											S.O.			10	10					10		10	10	

Date début enquête :	2023-10-21	Conclusion	: Indéterminée	Responsabilité de l'exploitant	: ☒	Non-maîtrise des points critiques en cause	: ☒
----------------------	------------	------------	----------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	---------------------------------------

Notes : Je fais la visite avec la gérante pour l'établissement, n'est pas au courant de la plainte. 2 employés travaillaient au kiosque la fin de semaine passée et n'ont pas été malade. Selon la responsable, aucun employé malade la semaine passé. En discutant avec la gérante, ils ont une politique de retrait du personnel malade. Après plus de 3 répétitions malade dans un court délai de temps, ils vont ensuite demander le billet médical. À l'embauche, formation théorique également en hygiène et salubrité alimentaire et aussi sur place lors de la formation pratique avec un chef équipe. Les employés de concession alimentaire sont toujours les mêmes et sont formés pour ces poste. Lors de ma visite, l'hygiène du personnel était conforme. Installation de lavage de mains conforme. Aucun assainissement, aucune bouteille à l'évier branchée au distributeur automatisé et dans l'établissement. Température du réchaud pizza 60C. Les aliments dans la table froide (à pizza) munit d'un réfrigérateur avaient une température interne et ambiante de plus de 4C. Aucune minuterie disponible pour calculer la cuisson des frites dans la friteuse. Elles partent de l'état de congélation dans un maintien froid, à la cuisson dans la friteuse. 2min30 sont nécessaire et une couleur brunâtre pour obtenir une cuisson optimale. La cuisson est vérifié avec les signes visuels. Recommandation d'avoir une minuterie pour la cuisson soit standard. Lors de moment de rush, les frites sont faites à l'avance, autrement elles sont cuites à la demande. MPJ

Visites

No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
905236	2023-10-21 15:10	69	122351	PIZZA RONDE	Jourdain, Marie-Pier	TIA IBR, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection

Exigence	Article	Infractions
Nettoyage et assainissement des surfaces	Loi P-29, art. 3.1	
T°C interne et ambiante, aliment altérable maintenu froid, 4°C	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2	
Vermine, animaux, excréments et polluants	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	
Thermomètre	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3.2	

Domicile

:

Date début enquête

:

2023-10-18

:

:

Notes

:

18oct : discussion avec la personne pour prendre les informations complémentaires pour la plainte. Pas d'autre facteur de risque. Explication du processus d'inspection et retour au plaignant (EA)

Établissement # 122349

PIZZA RONDE
 22 Chemin Macdonald
 Local 156
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0037

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains non accessible: l'évier est encombré de vaisselles sales.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: Mur de l'évier, machine à boissons gazeuses, certaines tablettes d'entreposage.
3	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.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: Les joints d'étanchéité du réfrigérateur de la table froide sont sales et brisés.
4	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris: - sur une tablette d'entreposage des emballages (toutes les boîtes étaient fermées). ■ Présence de mouches dans l'aire.
5	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Voir recommandations Action prise : Nettoyage et assainissement des surfaces contaminées.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Morin.

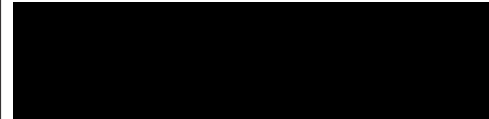
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Fatima Chouaiby, 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.

Établissement # 122349

PIZZA RONDE
22 Chemin Macdonald
Local 156
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0037

NOTES

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveault, 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.



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2025-05-10 au 2026-05-09

Lieu ou véhicule exploité

PIZZA RONDE #156
EMPLACEMENT 0-156 LA RONDE
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
PIZZA RONDE #156
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2025-06-01 au 2026-05-31**

Lieu ou véhicule exploité

**PORT DE PLAISANCE LA RONDE
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3**

Exploitant **9251-4603 QUÉBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

9251-4603 QUÉBEC INC.
PORT DE PLAISANCE LA RONDE
146, RUE CHARLES-AUBERTIN
BOUCHERVILLE, (Qc)
J4B 4P6

Établissement # 111895

PRIMO PATES ET PIZZA #709
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0052

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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	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.	■ Il y a un trou dans la partie supérieur interne de la hotte (il manque un filtre) ou se trouve une accumulation de poussière.

NOTES

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

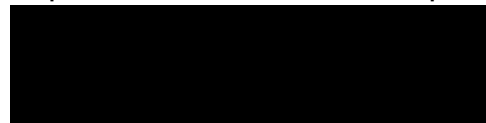
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 111895

PRIMO PATES ET PIZZA #709
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0052

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ L'employé ne se lave pas les mains de retour de l'extérieur du restaurant et avant de commencer à travailler. Action prise : Demander de laver les mains
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains non fonctionnelle: -Aire de préparation et cuisson des pizzas: pas d'eau potable au niveau évier de lavage des mains -Évier dans l'aire de préparation en arrière est non accessible : un cuve plein de vaisselles sales et l'autre utilisé pour décongeler des aliments.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré le 2022-07-15

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 901443

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

EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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

NOTES

Rapport envoyé par courriel à : pmorin@sftp.com

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 Pierre-Luc Morin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

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.

Établissement # 111895

PRIMO PATES ET PIZZA #709
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0052

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination. Un contenant sans manche est utilisé pour prendre la glace dans la grosse machine et est laissé directement dans la glace.
2	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.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée pour le nettoyage manuel des surfaces et des équipements. Aucun assainisseur sur place.
3	Effectuer le nettoyage et l'assainissement des surfaces du matériel et de l'équipement avant de les utiliser pour des aliments associés à un niveau hygiénique inférieur (volailles et viandes de gibier, viandes rouges crues, autres aliments crus, aliments cuits ou prêts à consommer).	■ Une planche à découper est mise à sécher sur la robinetterie de l'évier servant au nettoyage des mains et des équipements.
4	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Usage prolongé des gants de vinyle par les employés.
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Présence de moisissure dans la grosse machine à glace.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré.
2	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.	■ Le rouleau de pellicule plastique n'est pas protégé et est entreposé directement sur un comptoir.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Amilie Szeto.

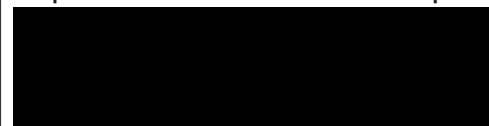
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : **Gustavo Gonzalez**

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Émilie Gravel Lalumière, 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.

Établissement # 111895

PRIMO PATES ET PIZZA #709
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0052

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit disposer d'eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C.	■ Eau chaude à l'évier À 33.8°C. Action prise : Il est important d'utiliser de l'eau bouilli pour faire le nettoyage, le lavage de mains jusqu'à réparation de l'approvisionnement de l'eau chaude.
2	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.	■ Produit exposé à une source de contamination. Contenant blanc utilisé pour la pâte à pizza entreposé sur le dessus de la trappe à graisses.
3	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination: -une pelle à glace a été laissée à l'intérieur de la machine à glace.
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète ; distributeur à savon non muni d'une pompe difficile de se laver les mains. Absence de papier jetable à l'évier de la plonge dans l'aire d'entreposage.
5	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.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. -base de bois brute support de la machine à glace dans l'aire d'entreposage -présence de bois brute qui recouvre la porte dans l'aire d'entreposage -cadrage de bois brute dans le mur arrière de l'évier de la plonge -local d'entreposage pour les liqueurs, présence de bois brute sur le mur
6	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Equipement brisé ; pique pâte.
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'écailles.	■ murs en mauvais état et difficiles d'entretien dans la partie arrière.

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.	■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées) près du congélateur-coffre et dans l'entrepôt à boissons gazeuses.
---	--	---

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C. Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.	■ Les réfrigérateurs ou congélateurs ne sont pas équipés de thermomètres.
2	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché.
3	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 801149

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation	250\$ à 6,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation

Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer: d'eau potable courante chaude et froide; d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

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

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Gabriel Maltais.

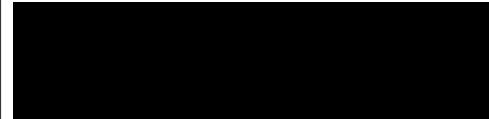
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: mylene.thibault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Véronique Poirier, Inspecteur
Véronique Poirier, 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.

Établissement # 111895

PRIMO PATES ET PIZZA #709
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0052

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence généralisée d'excréments de rongeurs (souris) dans tout le commerce: tablettes, plancher. Action prise : Des photos ont été prises. Le nettoyage et assainissement des tablettes a débuté en notre présence.
2	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.	■ Un sac de plastique, avec à l'intérieur des assiettes de pizzas en carton pour pointes individuelles, qui était rongé était présent sur une tablette sous les comptoirs de vente. ■ À ma demande le nettoyage des tablettes a débuté et l'employée a pris les sacs de vaisselle uniservice et des ingrédients secs qui étaient dans les excréments de souris pour les déposer sur la table de travail à la table froide. Action prise : La superviseure et l'employée ont été avisées de retirer la vaisselle uniservice et les ingrédients secs et de laver et assainir cette table de travail. Les boîtes de pizza en portion individuelle ont été jetées.
3	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. La superviseure me dit assainir mais il n'y a aucun assainisseur sur place, elle l'attend du magasin général (entrepôt).
4	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Pâtes cuites la veille et refroidies sans contrôle de température. Les pâtes sont cuites, refroidies un certain temps à la température ambiante et portionnée dans les contenants de plastique individuels et leur couvercle mis en place alors que leur température interne est supérieure à 4°C. Les pâtes cuites la veille ont une température interne de 6°C-6.6°C dans 2 contenants et il y a de la condensation à l'intérieur sur les couvercles.
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: absence de papier dans le distributeur de l'aire de préparation/cuisson des aliments.

6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Présence de moisissure sur les bouchons de la machine distributrice à boissons gazeuses, saleté sur les murs, plancher, accumulation de glace sur les aérateurs des 2 frigos.
7	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris.
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Tuiles acoustiques manquantes au plafond de l'entrepôt, trous à de nombreux endroits dans les murs et un mur de bois plywood brut avec ouverture d'environ 1 pouce. Murs non finis et ouverts avec gypse et béton à découvert et tuyau au plafond non protégé et ouvert. Un des paravent servant à fermer le kiosque ne ferme pas complètement, il y a une ouverture de 2 pouces tout le long.
9	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées, béton manquant).

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C. Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.	■ Aucun thermomètre n'est disponible sur les lieux pour vérifier la température interne des aliments. J'ai demandé à la superviseuse sur place si elle avait un thermomètre à tige, elle a affirmé ne pas en avoir un, je n'en ai vu aucun et elle n'a pas été en mesure de m'en montrer un. Action prise : J'ai demandé à la superviseuse si des registres de température sont remplis. Elle a affirmé que non, je n'en ai vu aucun et elle n'a pas été en mesure de m'en montrer un.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 791843	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds 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.	
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

Rapport amendé: correction exploitant.

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 Rapport envoyé par courriel recommandé No. LP 504 048 890 CA.

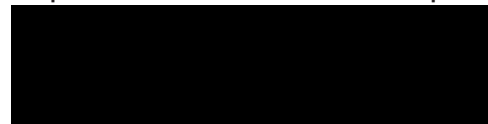
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carla Canales, 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 au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-468126 Référence n° 3833	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) PARC SIX FLAGS MONTRÉAL, S.E.C.		Date de naissance Année Mois Jour Femme Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 22 Chemin Macdonald, Montréal, QuébecH3C 6A9			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) (514) 397-2001	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration rapide			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2016-10-1510 h 30 min.		☐ Loi sur les produits alimentaires ☒ Règlement sur les aliments Article Article 2.1.2	
Description de l'infraction En ayant un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Primo Pâtes et Pizza #709			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 22 Chemin Macdonald, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Casse-croûte avec 3 employés		N° établissement 111895	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☐ Avis d'infraction ☒ Rapport d'inspection ☐ Rapport d'analyse ☒ Photographies ☐ Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Juste avant l'inspection de cet établissement, en compagnie de ma collègue Carla Canales, j'ai rencontré M. Frédéric Richard qui est le superviseur et la personne responsable de ce kiosque. Le commerce Primo Pâtes et Pizza est le kiosque #709 sur le site du parc d'attraction La Ronde situé au 22 Chemin MacDonald à Montréal (photo # 1). Celui-ci est un casse-croûte qui est exploité par la compagnie Parc Six Flags Montréal, S.E.C. 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 en vigueur jusqu'au 15 juillet 2017. Le kiosque prépare et vend des pâtes et des pizzas cuites. Il comprend à l'avant une aire de préparation/cuisson et vente des aliments. Les parties arrières se composent d'un petit passage qui donne sur une aire de lavage de la vaisselle et sur un entrepôt. Le commerce n'a pas de sous-sol.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MARCEAU JOSÉE		Nom et prénom (en majuscules) CANALES CARLA	
Matricule [REDACTED]		Matricule [REDACTED]	
Année Mois Jour 2016-10-20		Année Mois Jour 2016 10 24	
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 - 468 12 6 Référence n° 3833	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Lors de l'inspection un employée était à cuire des pizzas dans le four de cuisson pour les déposer dans le réchaud de l'aire de vente. REZ-DE-CHAUSSÉE / PARTIE AVANT Il y avait 2 grands comptoirs de service & vente en mélamine noir positionnés à angle droit, un donnait sur l'avant du kiosque et l'autre sur la partie latérale du kiosque. Sur les 2 comptoirs de mélamine noir positionnés en angle il y avait les caisses enregistreuses, une station de boissons gazeuses, un réchaud à pizza et de la vaisselle uniservice. Sur le mur situé derrière une caisse enregistreuse, dans une boîte électrique ouverte, il y avait un excès de souris (photo # 2). Sous ces comptoirs de service & vente il y avait des armoires ouvertes en bois peint en gris. Sur les tablettes de ces armoires il y avait d'entreposé de la vaisselle uniservice tels que des assiettes de carton pour pizza individuelle, des verres à boissons gazeuses et leur couvercle, des ustensiles uniservices, des serviettes de table, des plateaux de plastique et des bouteilles de plastique réutilisables pour les clients (photos # 3, 4, 5). Les tablettes situées sous ces comptoirs présentaient des excréments de souris noirs et luisants. Leur présence était plus importante dans la partie arrière des tablettes où du filage électrique et/ou un tuyau de plastique gris passaient d'une armoire à l'autre via un trou découpé à cet effet (photos # 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12). La présence des excréments de souris était particulièrement importante sur la tablette inférieure de l'armoire située sous la machine distributrice à boissons gazeuses (photo # 13). Sur une tablette du comptoir de service situé sur la partie latérale du kiosque il y avait un sac rongé avec à l'intérieur des boîtes pour pizza individuelle (photo # 14). Le sac et les boîtes ont été volontairement jetées. Derrière le comptoir de service avant, il y avait un comptoir de bois peint en gris servant à entreposer les bouteilles de plastique réutilisables pour les clients avec logo La Ronde 2016, de couleur turquoise et rose Il y avait des excréments sur les tablettes parmi ces bouteilles (photo # 15). Il y avait un excrément de souris sur le rebord de la fenêtre juste à quelques pouces du four de cuisson des pizzas, à la sortie de la pizza du four (photo # 16). Les portes coulissantes servant à fermer le kiosque étaient situées sur la partie avant et la partie latérale du kiosque. Elles étaient fermées à notre arrivée et pendant l'inspection mais elles ne fermaient pas de façon étanche, il demeurait un espace de quelques centimètre entre le bas de la porte avant et le rebord du kiosque (photo # 3) et un espace d'environ 2 pouces entre le bas de la porte et le rebord du kiosque permettant le passage de la vermine et des rongeurs (photo # 17). ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MARCEAU JOSÉE		Nom et prénom (en majuscules) CANALES CARLA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2016-10-20	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2016 10 24
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 - 468 12 6 Référence n° 3833	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
PARTIE ARRIÈRE Il y avait un petit passage où se trouvait une étagère métallique grillagée avec de la vaisselle entreposée propre, le chauffe-eau et la moppe. Le rebord de la fenêtre située directement derrière l'étagère et à quelques pouces de celle-ci avait des excréments de souris sur sa surface (photo # 18). Le plancher à cet endroit avait de nombreux excréments de souris (photo # 19). Les murs du cadre de porte (sans porte) permettant de circuler entre l'aire de vente/service et préparation/cuisson des aliments et cette pièce étaient ouverts et dans cette pièce il y avait un tuyau non recouvert qui partait du toit et descendait et était à quelques pouces de notre tête lorsqu'on passait sous celui-ci. Ce passage donnait dans une petite aire de lavage de la vaisselle et d'entreposage des aliments et il y avait un mur dont le trou avait été bouché avec une feuille de bois "plywood" et des morceaux de bois et il restait un trou de quelques pouces de grandeur permettant de voir la lumière extérieure ainsi que le passage de la vermine et des rongeurs (photo # 20). J'ai demandé à la personne responsable sur place dans le kiosque de commencer à enlever les excréments de souris et de nettoyer et assainir les surfaces de contact alimentaire. Ce qui a été fait par une employée pendant que la responsable a été chercher un vaporisateur avec de l'assainisseur à l'intérieur.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries, de l'Alimentation du Québec		
N° permis :	1383480-0052-1		
Émis à (exploitant) :	Parc Six Flags Montréal, S.E.C.		
Date de délivrance :	2016-07-16		
Date d'expiration :	2017-07-15		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MARCEAU JOSÉE		Nom et prénom (en majuscules) CANALES CARLA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2016-10-20	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2016 10 24
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

Établissement # 111895

PRIMO PATES ET PIZZA #709
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0052

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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 *	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ L'employé qui est à la caisse doit également servir des pointes de pizza qu'il manipule avec ses mains sans se laver les mains au préalable. Nous vous rappelons également que les gants doivent être remplacés lorsque nécessaire.
2 *	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète ou non fonctionnelle: les distributeurs de savon sont brisés; on utilise le contenant de savon sans distributeur. Absence de distributeur de serviettes de papier aux éviers.
3 *	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Présence d'une substance noirâtre et légèrement visqueuse sur le rebord de la partie intérieure du haut de l'appareil à glace. Des gouttelles d'eau présentent sur cette partie d'équipement tombent directement sur les cubes de glace. Action prise : L'appareil a été vidé et la glace jetée.
4 *	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de souris sur le plancher le long des murs et derrière des équipements.
5 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments à nettoyer: plancher, tablettes, rebord de fenêtre, évier de l'aire de préparation, plancher sale et noirci de toute la section arrière. Les filtres de la hotte de ventilation sont poussiéreux. Intérieur de l'appareil à glace à nettoyer et désinfecter. ■ Plancher de la mezzanine.
6 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Les contenants de pâtes alimentaires cuites sont refroidis avec leur couvercle. Présence de gouttelles de condensation à l'intérieur du couvercle.

7 *	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.	■ Les cuillers à glace sont laissées à l'intérieur des appareils à glace et le manche est en contact avec le produit.
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Certaines parties des murs de la section arrière sont en mauvais état et difficiles d'entretien.
9	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Les coupe froid du réfrigérateur à deux portes de la cuisine sont brisés.

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.	■ Permis alimentaire du MAPAQ non affiché.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Philippe Labrosse.

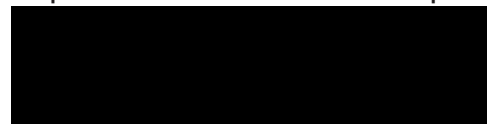
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Caroline Bibaud

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période **2025-07-16 au 2026-07-15**

Lieu ou véhicule exploité

PRIMO PATES ET PIZZA #709
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
PRIMO PATES ET PIZZA #709
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 128158

QUEUE DE CASTOR #702
 22 Chemin Macdonald
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : 9481-6022 QUEBEC INC.
Dossier : 2811583-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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	Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C.	■ Le contenant de savon du lave-vaisselle est vide.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: Aire de préparation: évier, table de préparation, plancher -Accumulation de la moisissure sur le porte du congélateur et sur la machine "sluch" -Chambre froide: plancher et grille de ventilation sales
3	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées).

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

NOTES

Rapport de visite envoyé par courriel à l'adresse: domenicolricci@gmail.com

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 Domenico ricci.

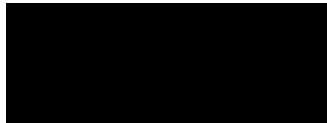
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

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.

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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2025-05-13 au 2026-05-12**

Lieu ou véhicule exploité

QUEUE DE CASTOR #702
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant **9481-6022 QUÉBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

9481-6022 QUÉBEC INC.
QUEUE DE CASTOR #702
4915, RUE JEAN-RIVARD
MONTREAL, (Qc)
H1R 1V1

Établissement # 128159

QUEUE DE CASTOR #255
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : 9481-6022 QUEBEC INC.
Dossier : 2811583-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Des bâtons à mélanger sont placés dans un récipient en plastique contenant des résidus alimentaires séchés
2	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.	■ Accumulation de poussière et toiles d'araignées au plafond ainsi que sur la structure de bois à l'entour de la hotte.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Domenico ricci.

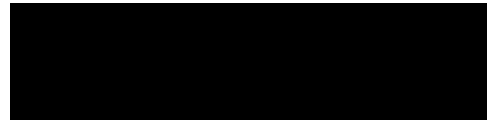
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 128159

QUEUE DE CASTOR #255
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : 9481-6022 QUEBEC INC.
Dossier : 2811583-0003

NOTES

Fermé pour aujourd'hui à cause de la fumée à l'intérieur . La ventilation est non fonctionnelle.

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

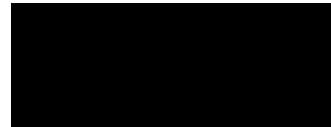
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

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.

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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2025-05-13 au 2026-05-12

Lieu ou véhicule exploité

QUEUE DE CASTOR #255
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant 9481-6022 QUÉBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

9481-6022 QUÉBEC INC.
QUEUE DE CASTOR #255
4915, RUE JEAN-RIVARD
MONTREAL, (Qc)
H1R 1V1

Établissement # 128160

QUEUE DE CASTOR
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : 9481-6022 QUEBEC INC.
Dossier : 2811583-0002

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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	Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C.	■ Le contenant de savon du lave-vaisselle est vide.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -Accumulation de la moisissure sur la machine "sluch" -Chambre froide: grille de ventilation, étagères -Congélateur: porte, poignet -Plancher sale
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris sur: -Tablette dans la section de service -Table basse à proximité des contenants d'aliments. Action prise : Demander de faire nettoyer et assainir les surfaces contaminées.
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées à plusieurs endroits).
5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Murs en mauvais état et difficiles d'entretien dans l'aire de préparation (brisé)

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	■ Endroit dont l'éclairage est insuffisant pour l'exécution des opérations: absence de lumière dans la chambre froide et le congélateur.

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

NOTES

Rapport envoyé par courriel à l'adresse: domenicolricci@gmail.com

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 Domenico ricci.

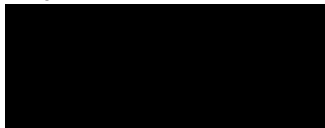
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

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.



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2025-05-13 au 2026-05-12

Lieu ou véhicule exploité

QUEUE DE CASTOR #333
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant 9481-6022 QUÉBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

9481-6022 QUÉBEC INC.
QUEUE DE CASTOR #333
4915, RUE JEAN-RIVARD
MONTREAL, (Qc)
H1R 1V1

Établissement # 125398

SABRA
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : 9464-5132 QUEBEC INC.
Dossier : 2754196-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Accumulation de poussière et de toiles d'araignées au plafond de la salle de préparation.
2	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Plusieurs aliments (poulet mariné, humus, légumes marinés) sont non recouverts lors leurs entreposages dans le réfrigérateur.

NOTES

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

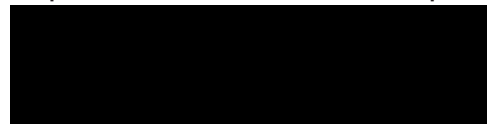
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 125398

SABRA
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : 9464-5132 QUEBEC INC.
Dossier : 2754196-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: accumulation de saletés dans un des réfrigérateurs, accumulation de gras et de saletés sur les grilles de ventilation de la hotte, portes extérieures du réfrigérateur à deux portes, machine à boissons gazeuses, certaines tablettes d'entreposage
2	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Equipement fissuré: planches à découper (les deux blanches et une verte).
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ L'employée affectée à la préparation d'aliments portait des bijoux (une montre).
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ L'employée affectée à la préparation d'aliments portait des bijoux (montre). ■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille.

NOTES

le rapport envoyé par courriel à ahmadawada022@gmail.com

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.

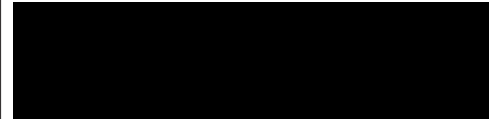
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Fatima Chouaiby

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

Courriel: fatima.chouaiby@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Gustavo Gonzalez, 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.



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE AVEC BUFFET

Période 2025-05-01 au 2026-04-30

Lieu ou véhicule exploité

9464-5132 QUÉBEC INC.
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant 9464-5132 QUÉBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

9464-5132 QUÉBEC INC.
22, CHEMIN, MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 118540

STATION REMPLISSAGE #0-268-1
22 Chemin Macdonald
Local 268
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0061

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Faible**

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.

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: intérieur des machines à glace

NOTES

Rapport envoyé par courriel : pmorin@sftp.com

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 Pierre luc Morin.

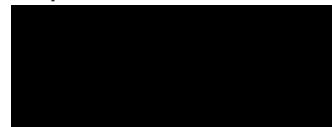
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

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.

Établissement # 118540

STATION REMPLISSAGE #0-268-1
22 Chemin Macdonald
Local 268
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0061

NOTES

Fermeture temporaire.

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

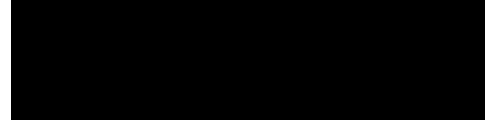
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Fatima Chouaiby, 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.

Établissement # 118540

STATION REMPLISSAGE #0-268-1
22 Chemin Macdonald
Local 268
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0061

NOTES

L'établissement est fermé pour la saison.

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

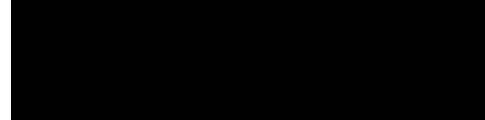
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Fatima Chouaiby

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

Courriel: fatima.chouaiby@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Gustavo Gonzalez, 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.

Établissement # 118540

STATION REMPLISSAGE #0-268-1
22 Chemin Macdonald
Local 268
Montréal, Québec
H3C 6A3

Exploitant : PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
Dossier : 1383480-0061

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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.

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer 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.	■ RAPPEL: Assurez-vous de bien effectuer les étapes d'assainissement.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Par courriel M.Thierry.

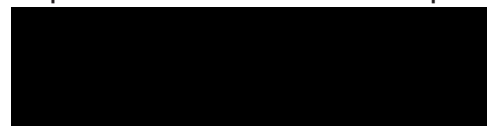
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Véronique Lacombe

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

Courriel: veronique.lacombe@montreal.ca

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



Signature

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



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2025-05-23 au 2026-05-22

Lieu ou véhicule exploité

STATION REMPLISSAGE #0-268-1
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

a/s MARTIN LELIEVRE
PARC SIX FLAGS MONTREAL, S.E.C.
STATION REMPLISSAGE #0-268-1
22, CHEMIN MACDONALD
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Établissement # 122284

SUBWAY
SUBWAY
22 Chemin Macdonald
Local 711
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : 9396-0912 QUEBEC INC.
Dossier : 2657687-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE	
Charge de risque précédente : Moyen faible	Charge de risque actuelle : Moyen
Avis: Cette évaluation est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de cette inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.	

Loi sur les produits alimentaires (P-29)
Les situations marquées d'un astérisque (*) **sont prioritaires** et représentent un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Accumulation de poussière et de toiles d'araignées en hauteur sur les fenêtres, les murs ainsi que le plafond. ■ Dans la pièce arrière: Accumulation de poussières et de toiles d'araignées sur l'étagère.
2	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.	■ Murs en mauvais état et difficiles d'entretien dans la pièce arrière ou se trouve le petit congélateur tombeau.
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de plusieurs mouches domestiques dans la salle de préparation ouverte ainsi qu'a l'arrière.
4	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Un néon d'éclairage est non protégé en cas de bris dans la petite salle arrière.
5	Ne pas surcharger les réfrigérateurs, congélateurs ou réchauds d'aliments de façon à ne pas empêcher le maintien froid ou chaud adéquat des aliments.	■ La table de maintien froid est surchargée et les aliments sont maintenus à une température de 7C.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 916854	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	5,000\$ à 50,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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

NOTES

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 Abbas Awada.

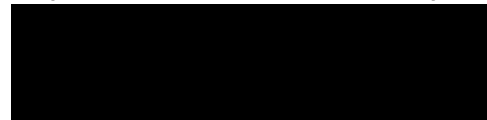
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Yves Robert

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

Courriel: yves.robert@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 122284

SUBWAY
22 Chemin Macdonald
Local 711
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : 9396-0912 QUEBEC INC.
Dossier : 2657687-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ MALPROPRE: - parois intérieures et extérieur de la machine à glace encrassé - Grand et petit lavabo très sale - Poignées et interstices des tables froides.
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris et une souris morte est visible au sol du local arrière pour l'entreposage des produits chimiques.
3	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ 2 grandes planches à découper rectangulaire de devant sont fissurées.
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ La manipulatrice d'aliments affectée à la préparation portait des boucles d'oreilles.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Yosef.

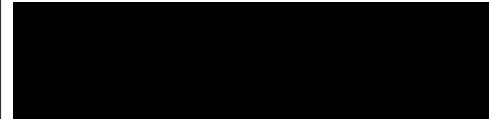
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@montreal.ca

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



Signature

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.

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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période 2025-08-01 au 2026-07-31

Lieu ou véhicule exploité

9396-0912 QUEBEC INC.
262, LARONDE ILE SUITE-HELENE #1
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant 9396-0912 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

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

9396-0912 QUEBEC INC.
8340, RUE DYONNET
MONTREAL, (Qc)
H1L 2Z1

Établissement # 122187

SUBWAY LA RONDE
 22 Chemin Macdonald
 Local 112
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : 9396-0912 QUEBEC INC.
Dossier : 2657687-

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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	Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération.	■ Accumulation de saleté par endroits dans la machine à glace Action prise : Nettoyage et désinfection
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de mouches dans la section de préparation

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ La porte de l'aire de préparation ouverte et non munie d'un moustiquaire.
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.	■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet.
3	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Amine Gasmî.

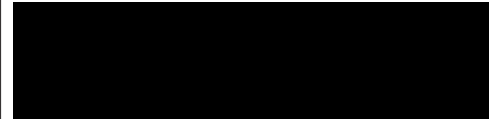
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Alexandre Caron, 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.

Établissement # 122187

SUBWAY LA RONDE
 22 Chemin Macdonald
 Local 112
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : 9396-0912 QUEBEC INC.
Dossier : 2657687-

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de mouches domestiques dans la section de préparation ■ Présence d'un rongeur mort dans la section de préparation.
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Les employés affectés à la préparation d'aliments portaient des boucles d'oreilles.
3	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Les manipulateurs d'aliments ne se lavent pas les mains selon la méthode requise après avoir touché des surfaces incompatibles avec les aliments. Utilisation abusive des gants sans aucun lavage des mains avant de mettre les gants.
4	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Les employés affectés à la préparation ne portaient pas de résille ni de chapeau.
2	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Abbas Awada.

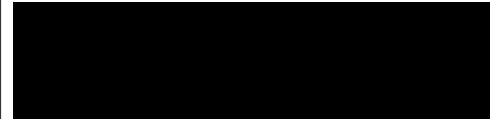
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveau, 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.

Établissement # 122187

SUBWAY LA RONDE
22 Chemin Macdonald
Local 112
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : 9396-0912 QUEBEC INC.
Dossier : 2657687-

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris sur deux tablettes basses avec des plaques et tapis de cuisson, aussi sur une étagère de rangement avec des équipements inutilisés. Des excréments sont également visibles sur le sol, le long des murs. Action prise : Demande de nettoyage et désinfection des équipements en contact avec les aliments et des tablettes basses.
2 *	Le lieu ou le véhicule doit disposer d'eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C.	■ L'eau n'est pas suffisamment chaude à l'évier. Action prise : Plombier a été appelé sur place pendant l'inspection. De l'eau sera chauffé pour permettre le nettoyage des équipements.
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.	■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate. - Les employés sur place n'utilisaient pas l'assainisseur pour nettoyer les surfaces de travail. Action prise : Explications données.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - L'intérieur de la machine à glace était parsemé de moisissures.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le permis de restaurateur catégorie "maintenir chaud ou froid sans buffet" autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation consistant exclusivement à maintenir chaud ou froid des aliments aux fins de l'activité de restaurateur sans toutefois que le consommateur puisse se servir en libre-service d'aliments en vrac non emballés et pour consommation sur place, à l'exception des breuvages, soupes, condiments et garnitures à dessert.	■ L'établissement opère sans détenir un permis du MAPAQ.

NOTES

Conversation avec M. Youssef El Samra, propriétaire du commerce. Le permis sera acheminé à l'établissement sous peu. Une demande a été faite au près de son comptable.

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 Abbas Awada.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@montreal.ca

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



Signature

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.

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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période 2025-08-01 au 2026-07-31

Lieu ou véhicule exploité

9396-0912 QUEBEC INC.
262, LARONDE ILE SUITE-HELENE #2
MONTREAL, (Qc)
H3C 6A3

Exploitant 9396-0912 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

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

9396-0912 QUEBEC INC.
8340, RUE DYONNET
MONTREAL, (Qc)
H1L 2Z1