



Québec, le 19 mars 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-03-02-011

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 27 février dernier concernant les copies des rapports d'inspection et d'infraction concernant l'entreprise 9285-9941 Québec Inc. et le Marché a Tunis Inc.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement, et ce, conformément aux articles 14, 28, 53, 54 et 59 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 ».

Ainsi, conformément à l'article 14 de la Loi sur l'accès, je vous informe que des documents détenus par ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation sont formés en substance de renseignements visés par les articles 28, 53, 54 et 59 de cette même loi.

Les articles 53, 54 et 59 protègent la règle de confidentialité des renseignements personnels détenus par les organismes publics. Soulignons qu'il s'agit d'un principe fondamental en matière de respect de la vie privée.

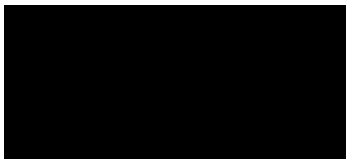
L'article 28 de la Loi sur l'accès pour sa part oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, 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.

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

...2

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



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

**Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des
renseignements personnels**
(Chapitre A-2.1)

Article 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.

Établissement # 121781

MARCHE A TUNIS
2277A Boulevard Marcel-Laurin
St-Laurent, Québec
H4R 1K4

Exploitant : MARCHE A TUNIS INC.
Dossier : 2052766-0002

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE	
Charge de risque précédente : Élevé	Charge de risque actuelle : Élevé
Avis: Cette évaluation est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de cette inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.	

Loi sur les produits alimentaires (P-29)
Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments maintenus à une température interne supérieure à 4°C sur les tables froides installées dans la salle à manger pour le service avec préposé: Table froide mets cuisinés: - sur le couvercle d'un contenant vide: 9 unités de quiche au poulet à 16,8C et 1 unité de pâté au poulet à 17,4C - dans les insertions: environ 2kg de riz aux légumes à 12,4C; environ 1.5kg de riz aux légumes (piment, oignons et tomates) à 12,2C environ 7L d'une soupe d'orge avec agneau à 13,1C. ■ environ 7L de jarret d'agneau dans une sauce avec légumes à 15,1C environ 5kg ayant 9 morceaux de poisson avec patates et dans une sauce à 14,5C environ 3kg de couscous à 13C Devant le couscous et à la température ambiante sur le comptoir de la table froide, il y avait une sauce pour le couscous préparé à base de bouillon de poisson une temp interne et ambiante de 19,4C ■ Table froide de salades: - environ 2kg de pommes de terre en dès à 8,6C - environ 4kg de thon à 8,2C - Environ 3L de sauce à l'ail à 9C - environ 2L de sauce rouge algérienne à 8,5C - environ 1kg de kaftaji (mélange de légumes cuites avec pomme de terre) à 8,6C - environ 2kg de salade grillée (mélange de légumes cuites sans pomme de terre) à 10C. -température interne des oeufs cuits molles à 20.5C Action prise : transfert des aliments dans la chambre froide à ma demande.
2 *	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.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée sur la vaisselle lavée dans la cuisine. Dans la poissonnerie l'assainisseur à 200ppm prêt à emploi est encore dilué avec de l'eau.

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: - des équipements en contact avec des aliments et des surfaces de travail sales et collant, les portes et poignées des réfrigérateurs collant, la section de la pâtisserie recouverte de gras, sucre, graine de sésame noir. Mélangeur recouvert d'un dépôt noirâtre à l'extérieur. Micro-onde recouvert d'éclaboussure d'aliments et appareil à panini calciné. Plancher sale et noirci. ■ Dans la cuisine la hotte et appareil de cuisson graisseux et calcinés. Présence de l'eau stagnante dans un contenant en-dessous de l'évier qui débordait. Contenant d'huile usé insalubre.
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 grande quantité de mouches domestiques ainsi que de drosophiles dans tous les départements : cuisine, boucherie, épicerie, aire de service et la salle à manger. ■ Présence de plusieurs mouches mortes dans des contenants en libre-service des olives et cornichons. Action prise : La destruction volontaire effectué.
5	Pour les mollusques bivalves marins, l'exploitant doit tenir des registres et les garder à la disposition des inspecteurs. Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer: la nature et la quantité des produits achetés ou reçus; la date de leur achat ou réception et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot.	■ Aucun registre n'est tenu par l'exploitant pour les mollusques bivalves marins.
6	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier et brosse en métal utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit dans la cuisine. ■ Laine d'acier dans la section pâtisserie et boucherie.
7	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: -manque de papier à main et savon liquide dans l'aire de service ainsi que dans la cuisine.
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.	■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien à plusieurs endroits dans l'établissement: -manque de tuiles au plafond dans la section de pâtisserie (section pas fini entièrement mais en usage), rebords de murs au plancher le long de la chambre froide de la boucherie en mauvais état, colonne brisée.
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 ou peinture écaillée) surtout section de la boucherie.
10	Les produits préemballés dont la durée de vie est de 90 jours ou moins, qui sont emballés sur les lieux de vente au détail et qui sont offerts en vente doivent porter (sur une étiquette ou une affiche placée tout près) la date limite de conservation et les conditions d'entreposage ou la date d'emballage et la durée de conservation. La date d'emballage étant la première date à laquelle le produit a été emballé ou pesé dans son emballage de vente. Cette date ne peut pas être changée.	■ Absence des dates d'emballage et de durée de vie sur produit emballé sur place: -pains emballés, dessert emballés
11	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: - poignées de spatule utilisée pour grillade brûlée, celle de micro-onde cassée

12	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).	■ L'étiquetage des aliments préemballés offert en vente est incomplet: -présence de dessert préparés dans le présentoir réfrigéré sans aucune étiquette. -présence des pains emballés en vente dans des sacs plastique -les viandes emballés ne portaient pas de nom usuel
----	--	---

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les éviers de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Fuites d'eau au niveau de la plomberie de l'évier de la cuisine.
2	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 non dégradable portant les codes d'identification #6 pour les barquettes, assiettes, contenants, couvercles, tasses ou verres. Les codes #1, #2, #3, #4, #5, #6, #7 sont interdits pour les tasses ou verre, bâtonnets, pailles et ustensiles.	■ Usage de contenants en plastiques à usage unique # 6 pour emballage des pâtisseries en vente libre service Usage des couvercle en plastiques à usage unique # 6 pour couvrir des plats en aluminium pour des aliments à emporter. Présence des barquettes et petits contenants (en styromousse) plastique # 6 parmi le matériels d'emballage à usage unique dans l'aire de service. ■ Présence des barquettes sur l'emballage de la section de la pâtisserie et des gros sacs des même barquettes en entreposage dans la même section. Sur questionnaire Mme Syrine Attia a confirmé que ces barquettes sont pour emballage des pâtisseries et non les produits carnés.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 917809	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique. ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	400\$ à 4,000\$
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.5 Registres et factures	2,500\$ à 75,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, les articles à usage unique suivants: barquette #6, Assiette #6, Contenant et couvercle #6, Couvercle de tasse ou verre #6, Tasse ou verre, Bâtonnet, Paille, Ustensile #1, #2, #3, #4, #5, #6.	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	

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° 310-577153 Référence n° 10092	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) MARCHE A TUNIS INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 777-7966	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise VENTE AU DÉTAIL/RESTAURATION			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2024-08-07 14:05		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
Description de l'infraction En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits , ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit MARCHE A TUNIS			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Épicerie avec service de restauration		N° établissement 121781	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
☐ Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée au 2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent, accompagnée de ma collègue, Mme Paola Betzabeth Bustos Mayuri, Le commerce était ouvert et en opération. Je me suis présenté à la présidente de la compagnie Mme Syrine Attia à l'aide de ma carte d'inspecteur. Dans la cuisine le cuisinier préparait une pizza tunisienne et un autre employé avait fini de griller une commande de poulet sur le grill. Plusieurs clients cherchaient des produits et passaient à la caisse pour payer leur marchandises. La compagnie MARCHE A TUNIS INC. située au 2277A Boul. Marcel-Laurin, St-Laurent H4R 1K4 est inscrite au registraire des entreprises du Québec., ainsi que sur le permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec valide jusqu'au 09-01-2025 (photo 1).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ 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) NOURANIAN, MOJGAN		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule [REDACTED]		Matricule [REDACTED]	
Année Mois Jour 2024-08-09		Année Mois Jour 2024-08-05	
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° 310-577153 Référence n° 10092	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le commerce est divisé en 3 parties: à gauche se trouve l'épicerie au fond de la quelle il y a la boucherie et au centre, une pièce vitrée fermée pour la poissonnerie. À droite de la poissonnerie il y a deux sections: la suite de l'épicerie et la caisse enregistreuse ainsi qu'au fond le restaurant avec la salle à manger. J'ai constaté la malpropreté dans différentes sections de l'établissement. J'ai commencé mon inspection dans la section médiane à l'arrière, entre la cuisine et l'aire de préparation de pâtisserie. Une zone utilisée pour le lavage des équipements et entreposage du matériels lavés. Il y avait plusieurs équipements aussi qui s'y trouvaient tel que le chariot multi-étages avec des plaques de cuisson et un réfrigérateur entre autres (photo 2). Le plafond de cette section était absent par-dessus de l'étagère de matériels lavés et le manche d'un balai touchait à quelques millimètres près les contenants sur l'étagère. Les plaques à cuisson présentaient toutes une surfaces calcinées et graisseuses avec des débris d'aliments. Elles étaient entreposées sur un chariot multi-étages dont sa structure était maculée de taches de saleté noirâtre. Le chariot était collé à la porte de réfrigérateur/congélateur qui était noircie de saleté aussi (photo 3). Plus à droite se trouvait l'aire de préparation de la pâtisserie. Sur le plancher, au pied du chauffe-eau il y avait de la farine parsemée (photo 4). Il y avait un malaxeur sur pied pour mélanger la pâte, installé sur un support sale et non lavable en bois brut, dont l'extérieur était recouvert d'une substance noire et collante. Les boutons de contrôle de l'appareil étaient recouverts d'une épaisse couche de pâte de farine et de gras (photo 5). En face du malaxeur se trouvait un autre chariot multi-étages avec des plaques de cuisson calcinées, brunies et recouvertes de débris d'aliments. Sur le plancher entre le chariot et la table de travail il y avait un rouleau de pellicule en plastique. Le mur présentait des coulures jaunes brunâtres et le bas du mur était sale et taché (photo 6). Sur la table de travail juste à gauche, se trouvait un micro-onde sur lequel il était entreposé un petit grill pannini. Le grill pannini était entièrement calciné avec des boutons encrassés et noircis et le micro-onde était dans un état de malpropreté avancé rempli de débris d'aliments séchés et de gras éclaboussé partout (photo 7). Plus à gauche il y avait l'emballeuse qui avait une surface qui était noircie aussi (photo 8). Les surfaces des tablettes basses étaient tachées et encrassées sur lesquelles il se trouvaient des gants isolants et des contenants d'aliments (photo 9). La même crasse et saleté noire était visible sur la portière de l'équipement à côté du four (photo 10). J'ai continué mon inspection vers la cuisine où j'ai trouvé les équipements de cuisson malpropres. Le poêle était particulièrement recouvert d'une épaisse couche de matière organique calcinée ainsi que les poêlons utilisés pour la cuisson des aliments (photo 11). Sur le grill il y avait une spatule en usage dont la poignée en plastique blanche était complètement déformée et fondue par la chaleur et elle était recouverte de matières noires (photo 12). La hotte de ventilation présentait de la poussière et de gras accumulés ainsi que des gouttelettes de gras suspendues (photo 13). Il y avait l'accumulation de gras et de saleté entre les appareils de cuisson dans cette section sur le plancher (photo 14). À l'extrémité gauche dans le coin se trouvait le réservoir de l'huile usée, mais celui-ci présentait une surface insalubre et graisseuse et mal entretenue (photo 15). L'appareil utilisé pour la découpe de pommes de terre crue était malpropre avec une accumulation de débris et de saleté (photo 16).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) NOURANIAN, MOJGAN		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-08-09	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-08-05
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° 310-577153 Référence n° 10092	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
En-dessous de l'évier le mur présentait de saleté noirâtre et il y avait une accumulation de l'eau stagnante souillée dans bassin. Je suis allée du côté de l'épicerie, juste avant la boucherie il y avait la chambre froide pour entreposage des produits réfrigérés. La porte de cette chambre froide présentait deux cernes de crasse noire autour de la poignée (photo 17). À droite se trouvaient des étagères d'entreposage des contenants d'olives dont leurs surfaces extérieurs étaient malpropres avec des coulures débordements séchés (photo 18). Je suis finalement arrivée à la section de la boucherie. J'ai trouvé que les équipements malgré le fait qu'ils semblaient être démontés et bien rangées avaient des lacunes de nettoyage. Il y avait une senteur de viande vieillie dans la pièce. L'emballeuse à viande était située sur une table en acier inoxydable et les rebords de l'appareil présentait des dépôts jaunâtre avec des débris de viande entre l'appareil et la table. La surface de la tablette basse située en-dessous était recouverte d'un dépôt épaisse et rugueuse de couleur brune et blanchâtre (photo 19). Juste à gauche c'était la grande table de travail sur laquelle divers objets de façon pêle-mêle se trouvaient ainsi que les couteaux de boucher. En-dessous de la table, directement sur le plancher 7 contenants d'aliments gris noircis de saleté étaient empilés les uns dans les autres (photo 20). J'ai ouvert la chambre froide dont sa poignée présentait un dépôt gommant (photo 21). Les pièces de la scie à la viande étaient rouillées et son plateau inférieur recouvert d'une couche de gras séché et jauni (photo 22). Il y avait des particules fines de viande sur les pièces démontées du hachoir (photo 23). Au fond de la boucherie, dans la section de l'entrepôt un désordre indescriptible régnait ce qui rendait impossible l'inspection de cette zone (photo 24).			
F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ préparation générale		
N° permis :	2052766-0002-01		
Émis à (exploitant) :	MARCHÉ A TUNIS INC.		
Date de délivrance :	2024-01-10		
Date d'expiration :	2025-01-09		
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) NOURANIAN, MOJGAN		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-08-09	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-08-05
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nouranian [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri [REDACTED]

photo 3



photo 4



MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nouranian [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri [REDACTED]

photo 5

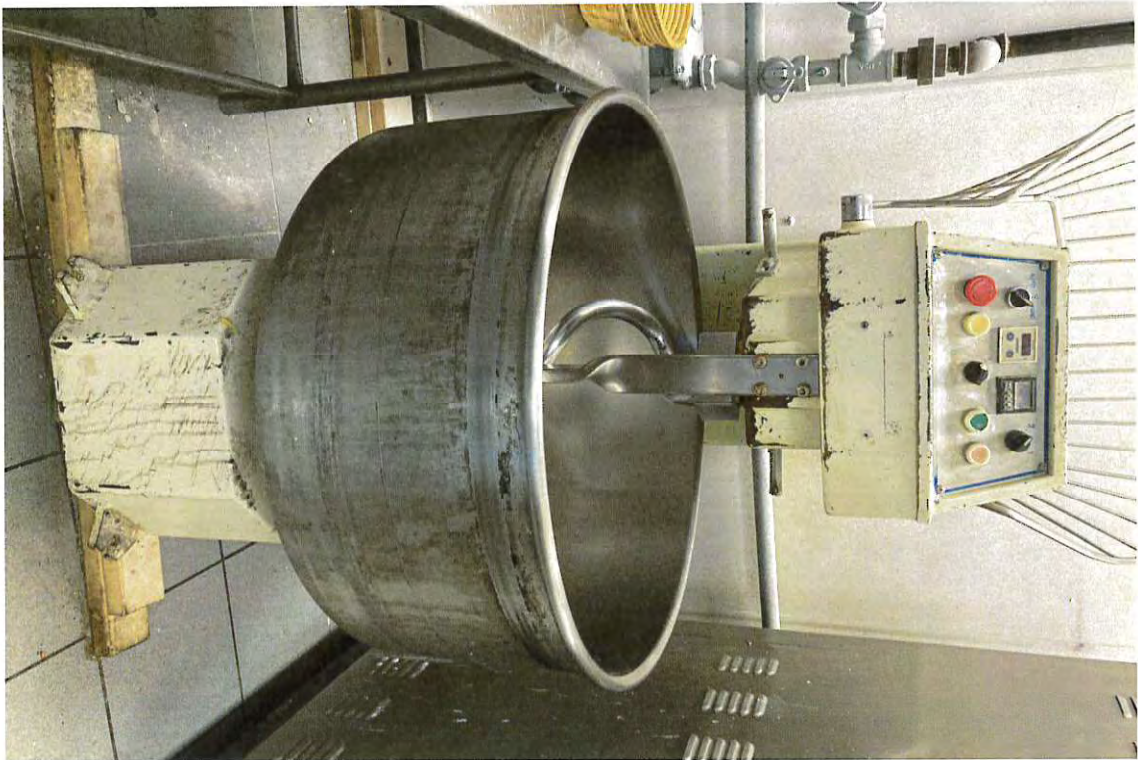


photo 6



MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nouranian P.B. Bustos Mayuri

photo 7

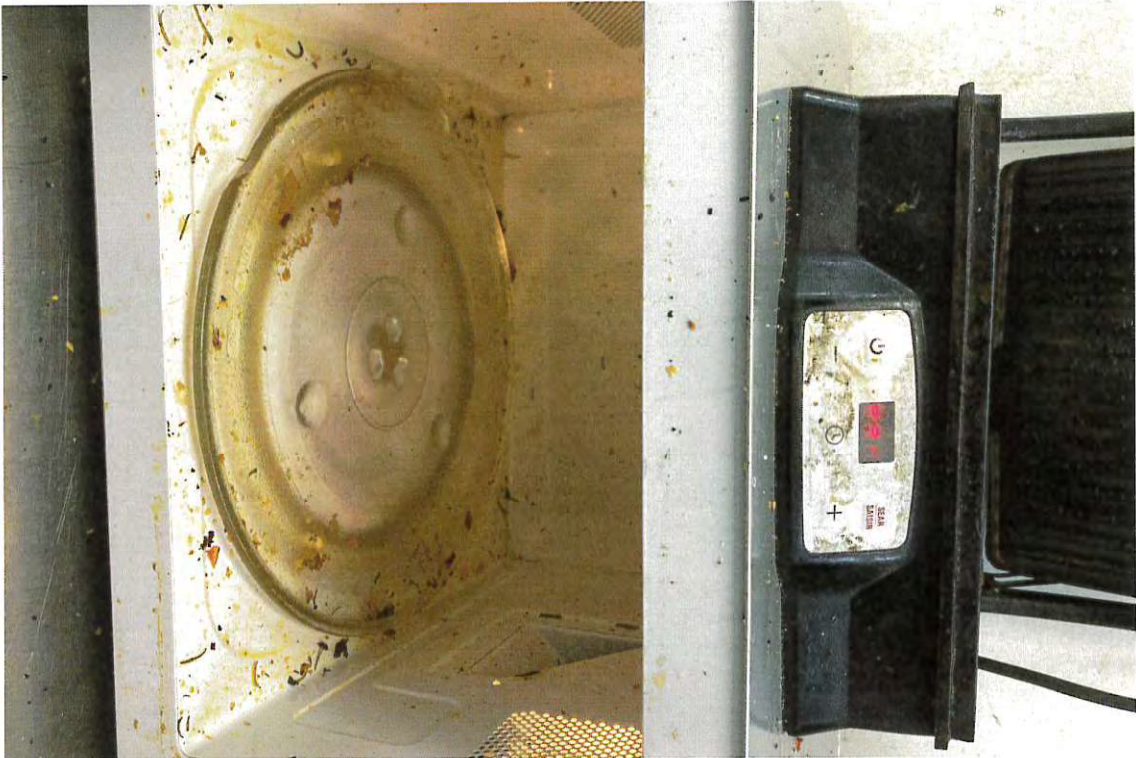


photo 8



MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nouraniar [REDACTED] B. Bustos Mayuri [REDACTED]

photo 9



photo 10



MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nouranian [REDACTED] B. Bustos Mayuri [REDACTED]

photo 11



photo 12



MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nourania [REDACTED] P.B. Bustos Mayur [REDACTED]

photo 13



photo 14

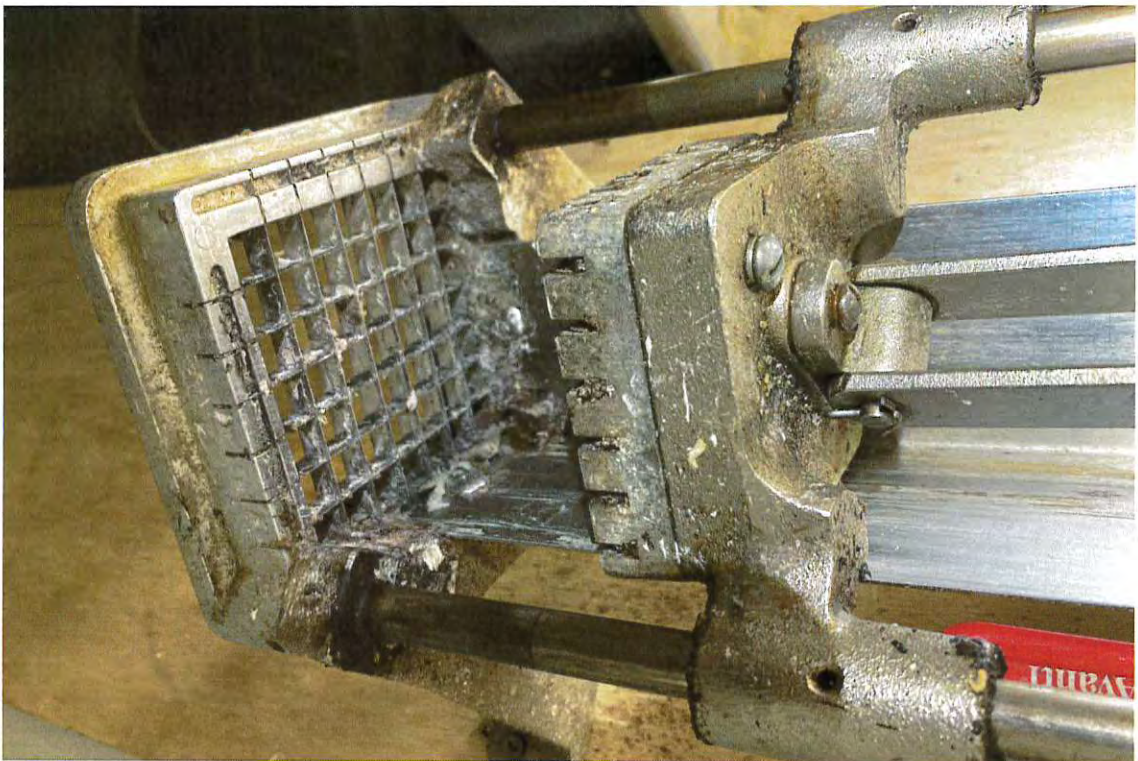


MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nouranian [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri [REDACTED]

photo 15



photo 16



MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nouranian [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri [REDACTED]

photo 17



photo 18



MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nouranian [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri [REDACTED]

photo 19



photo 20



MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nouranian [REDACTED] B. Bustos Mayuri [REDACTED]

photo 21



photo 22

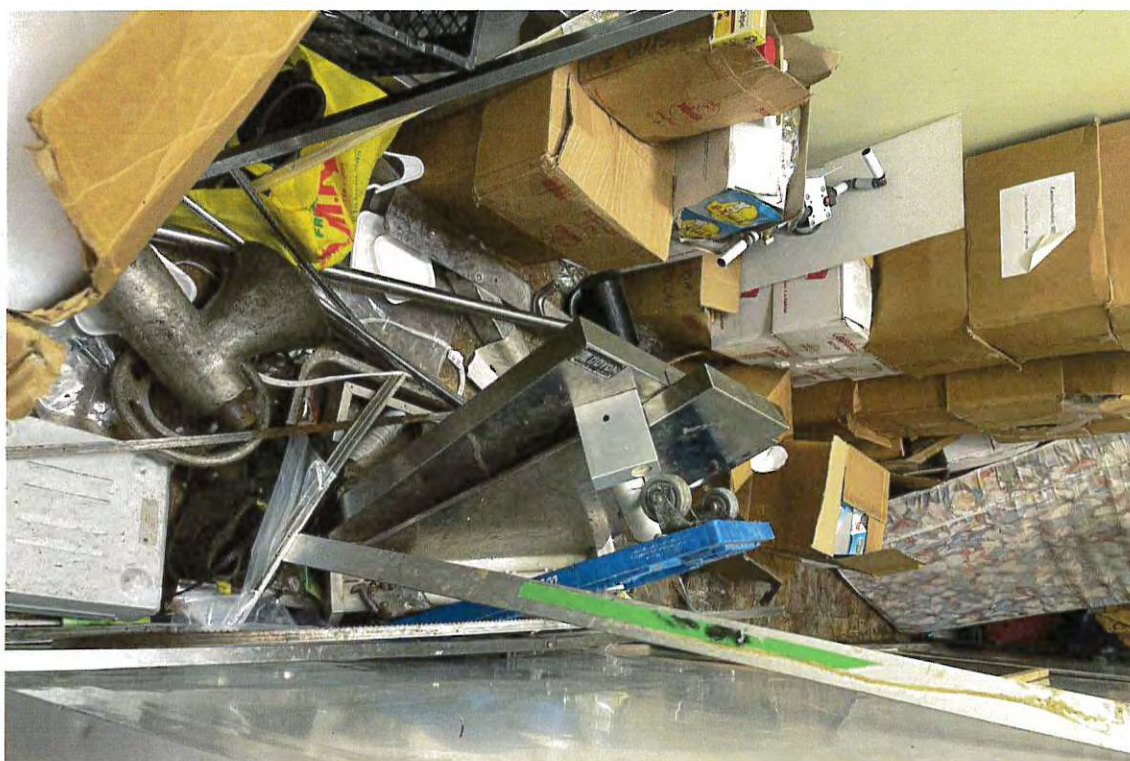


MARCHÉ À TUNIS INC. # 121781
MARCHÉ À TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 2.2.1
M. Nouranian [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri [REDACTED]

photo 23



photo 24



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° 310-577164 Référence n° 10094	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
MARCHE A TUNIS INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 777-7966	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise VENTE AU DÉTAIL/RESTAURATION			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 1.4.1. al.2	
2024-08-07 14:05			
Description de l'infraction En détenant un produit altérable à la chaleur sans le maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit MARCHE A TUNIS			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Épicerie avec service de restauration			121781
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☐ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☐ Autre	
		☒ Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée au 2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent, accompagnée de ma collègue, Mme Paola Betzabeth Bustos Mayuri pour effectuer une inspection. Le commerce était ouvert et en opération. Je me suis présentée à la présidente de la compagnie Mme Syrine Attia à l'aide de ma carte d'inspecteur. Dans la cuisine le cuisinier préparait une pizza tunisien et un autre employé avait fini de griller une commande de poulet sur le grill. Plusieurs clients cherchaient des produits et passaient à la caisse pour payer leur marchandises. La compagnie MARCHE A TUNIS INC. située au 2277A Boul. Marcel-Laurin, St-Laurent H4R 1K4 est inscrite au registraire des entreprises du Québec. ainsi que sur le permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec valide jusqu'au 09-01-2025 (photo 1).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ 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) NOURANIAN, MOJGAN		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2024-08-09		2024-08-09
Signature		Signature	

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° 310-577164	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre		Référence n° 10094	
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le commerce est divisé en 3 parties: à gauche se trouve l'épicerie au fond de la quelle il y a la boucherie et au centre, une pièce vitrée fermée pour la poissonnerie. À droite de la poissonnerie il y a deux sections: la suite de l'épicerie et la caisse enregistreuse ainsi qu'au fond le restaurant avec la salle à manger. Dans la section de restaurant il y avait une aire de service avec des tables froides pour le service de la nourriture pour emporter ou service sur place par un préposé. Il y avait des aliments maintenus à une température interne supérieure à 4°C dans les tables froides situées dans l'aire de service de la salle à manger. Voici les températures interne et les quantités approximatives des aliments: Table froide mets cuisinés: -9 unités de quiche au poulet à 16,8C -1 unité de pâté au poulet à 17,4C -riz aux légumes à 12,4C ; 2kg -riz aux légumes (piments, oignons et tomates) à 12,2C; 1.5kg -soupe d'orge avec agneau à 13,1C ; 7l -jarret d'agneau dans une sauce avec légumes à 15,1C ; 7l -9 morceaux de poisson avec pommes de terre dans une sauce à 14,5C ; 5kg -couscous à 13C ; 3kg Devant le couscous et à la température ambiante de 19.4C, sur le comptoir de la table froide, il y avait environ 2l de sauce pour le couscous préparé à base de bouillon de poisson à une température interne de 19,4C. Table froide de salades: -pommes de terre en dèss à 8,6C ; 2kg -thon à 8,2C ; 4kg -sauce à l'ail à 9C ; 3l -sauce rouge algérienne à 8,5C ; 2l -kaftaji (mélange de légumes cuites avec pomme de terre) à 8,6C ; 1kg -salade grillée (mélange de légumes cuites sans pomme de terre) à 10C ; 2kg Un bol avec une dizaine d'œufs cuits en coque (molles à l'intérieur) à 20.5C placé sur le rebord de la table froide à température ambiante de 20C. Les aliments ont été transférés dans la chambre froide à 4C. Les températures ont été mesurées à l'aide des thermomètres vérifiés Checktemps numéros: 3075, 140. ☐ 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) NOURANIAN, MOJGAN		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-08-09	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-08-05
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

[illegible]

10094

MARCHE A TUNIS INC. # 121781
MARCHE A TUNIS
2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4
Date le: 07-08-2024 art. 1.4.1. al. 2
M. Nouranian [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri [REDACTED]

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**
Québec

PERMIS 2052766-0002-01

Loi sur les produits alimentaires (RLAQ, chapitre P-9.1, article 9.1.1)

Nature VENTE AU DÉTAIL
Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE **Nombre d'unités de maintien chaud ou froid** 5
Période 2024-01-10 au 2025-01-09

Lieu ou véhicule exploité
MARCHE A TUNIS INC.
2277, BOUL. MARCEL-LAURIN
MONTREAL, (Qc)
H4R 1K4

Exploitant MARCHE A TUNIS INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

photo 1



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

AVIS D'INTENTION D'ORDONNER L'ÉLIMINATION

DOSSIER N° 0421289

Prenez avis de notre intention de vous ordonner en vertu des pouvoirs qui nous sont accordés par l'article 33.8 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29) de procéder à l'élimination des produits suivants :

10kg d'aliments préparés

pour les plaintes ou motifs suivants :

Opérations pendant une restriction des opérations pour danger imminent, coquerelles, dans la zone restauration.

Vous pouvez toutefois présenter des observations et s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision ne soit rendue quant à cet avis d'élimination. Un délai de 15 min à compter de la réception des présentes vous est accordé pour présenter ces observations ou documents à :

Nom : Marc Desautels

Adresse : 827 Boul. Crémazie Est, Montréal, Québec, H2M2T8 Téléphone : 514 280-4300 Télécopieur : 514 280-4318

À défaut de produire des observations ou, le cas échéant, des documents, un procès-verbal d'élimination pourra vous être remis. Ce procès-verbal vous ordonnera d'éliminer les produits à vos frais et en présence d'une personne autorisée.

Le 29 septembre 2023

Remis à Mohamed Ali Mansour

Personne autorisée

Témoin (si présent)

Date et heure de la notification de l'avis d'intention 29 septembre 2023

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° 310-572231 Référence n° 9766	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
MARCHE A TUNIS INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
514 777-7966		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise VENTE AU DÉTAIL/RESTAURATION	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2023-09-29 11:20		☒ Loi sur les produits alimentaires Article 45.3 ☐ Règlement sur les aliments Article	
Description de l'infraction En ayant enfreint une ordonnance prise en vertu d'une disposition de la Loi sur les produits alimentaires			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit MARCHE A TUNIS			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Épicerie avec service de restauration		N° établissement 121781	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☐ Avis d'infraction ☐ Rapport d'analyse ☐ Autre ☒ Rapport d'inspection ☒ Photographies			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présenté au responsable du commerce, en tant que superviseur de l'inspection des aliments à monsieur Mohammed Ali Mansour, pour effectuer une vérification du travail de Mojgan Nouranian, inspecteur-aliments, suite à sa visite du 28 septembre 2023. Avant d'aller sur les lieux, j'ai consulté le rapport d'inspection de cette visite qui indiquait la présence de coquerelles avec une émission d'une ordonnance de restriction des opérations pour la zone de restauration de l'établissement pour une période de 8 jours. Le commerce est divisé en 3 pièces; une pour l'épicerie sur la gauche, au centre, une pièce partagée par une poissonnerie et une zone restauration et finalement à la droite une dernière pièce pour la restauration et l'entreposage. Lors de ma vérification du 29 septembre, j'ai constaté que la zone restauration était en opération malgré l'ordonnance de restriction des opérations. J'ai demandé à ma collègue Mojgan Nouranian de venir me rejoindre et elle s'est présentée au commerce à 12:20.			
☒ 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) DESAUTELS, MARC		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]		Matricule [REDACTED]	
Année Mois Jour 2023-10-26		Année Mois Jour	
Signature [REDACTED]		Signature	

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° 310-572 231 Référence n° 9766	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Lors de ma vérification, j'ai regardé la zone restauration de la pièce au centre. Devant des tables chaudes et froides, il y avait des boites de carton empilées (photo #1). Dans la pièce suivante, une zone restauration était en opération. Il y avait des tables chaudes et froides et des réfrigérateurs et une salle à manger avec une trentaine de sièges. Il y avait des clients attablés qui consommaient des aliments (photo#3-4). La table froide était remplie et en opération, il y avait 8 contenants de légumes et de salades d'environ 1 kg chacun (photo#4). Sur une table, une plaque chauffante était utilisée pour frire des tranches de pommes de terre. Une assiette de pomme de terres cuites était à coté de la plaque chauffante (Photo#5). Un chaudron avec un ustensile sale récemment utilisés étaient dans un évier (photo#6). Sur une table de préparation en inox, il y avait une passoire avec des restes d'aliments frais avec un bol en dessous. Un contenant avec environ 4 litres de bouillon était à coté (photo#7). La table chaude était en opération et il y avait environ 2 kg de couscous cuit, environ 4 kg d'un plat de viande en sauce avec des légumes et environ 2 litres de sauce (photo#8). À l'arrière, il y avait une pièce utilisée pour la production de boulangerie/pâtisserie. Sur le comptoir de préparation, il y avait un contenant avec environ 1 litre de blanc d'oeufs et des ustensiles de préparation en utilisation (photo#9). J'ai vu un cuisinier aller chercher un couteau dentelé dans un pièce qui le 28 septembre dernier était infestée de coquerelles. Le cuisinier n'a pas nettoyé et assaini le couteau, puis il l'a utilisé pour couper des aliments. Il l'a ensuite déposé sur un comptoir (photo#10). Dans la pièce du milieu il y avait un local de préparation derrière les tables chaudes et froides. Le nettoyage et l'assainissement n'avaient pas été fait. Des ustensiles, chaudrons, bols et contenants d'aliments étaient sales des coquerelles mortes étaient sous l'évier. Des coquerelles vivantes étaient à droite en entrant dans ce local (photo#11). Sur le grill il y avait de poêlons sales. Des contenants en céramiques sales étaient sur la tablette devant le grill (photo#12). Entre le début de ma visite et l'ordonnance de restriction, aucune extermination n'a été fait. Suite à ma visite , le responsable a appelé un exterminateur. Avec l'exterminateur, nous avons trouvé des coquerelles vivantes sous l'évier derrière les tables froides et chaudes. Puisque l'infestation de coquerelles , le nettoyage et l'assainissement n'a pas été fait, l'ordonnance de restriction des opérations de la zone de restauration a été maintenue. Les aliments préparés ont été détruits vu le danger imminent à la santé des consommateurs. Un procès-verbal d'élimination #0421289 a été émis.			
☐ 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) DESAUTELS, MARC		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-10-26	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

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° 30-572 231 Référence n° 9766	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☐ Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ		
N° permis :	2052766-0002-1		
Émis à (exploitant) :	MARCHÉ A TUNIS INC.		
Date de délivrance :	2023-01-10		
Date d'expiration :	2024-01-09		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 	Année Mois Jour 2023-10-26	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

MARCHÉ À TUNIS INC. ÉTABL#121781 2023-09-29
2777A MARCEL-LAURIN SAINT-LAURENT QC
ART 45.3

MARC DESAUTELS [REDACTED] PHOTO # /



PHOTO #2

MARCHÉ À TUNIS INC. ÉTABL#121781 2023-09-29
2777A MARCEL-LAURIN SAINT-LAURENT QC
ART 45.3

MARC DESAUTELS

PHOTO # 3



PHOTO #4

MARCHÉ À TUNIS INC. ÉTABL#121781 2023-09-29
2777A MARCEL-LAURIN SAINT-LAURENT QC
ART 45.3

MARC DESAUTELS

PHOTO # 5

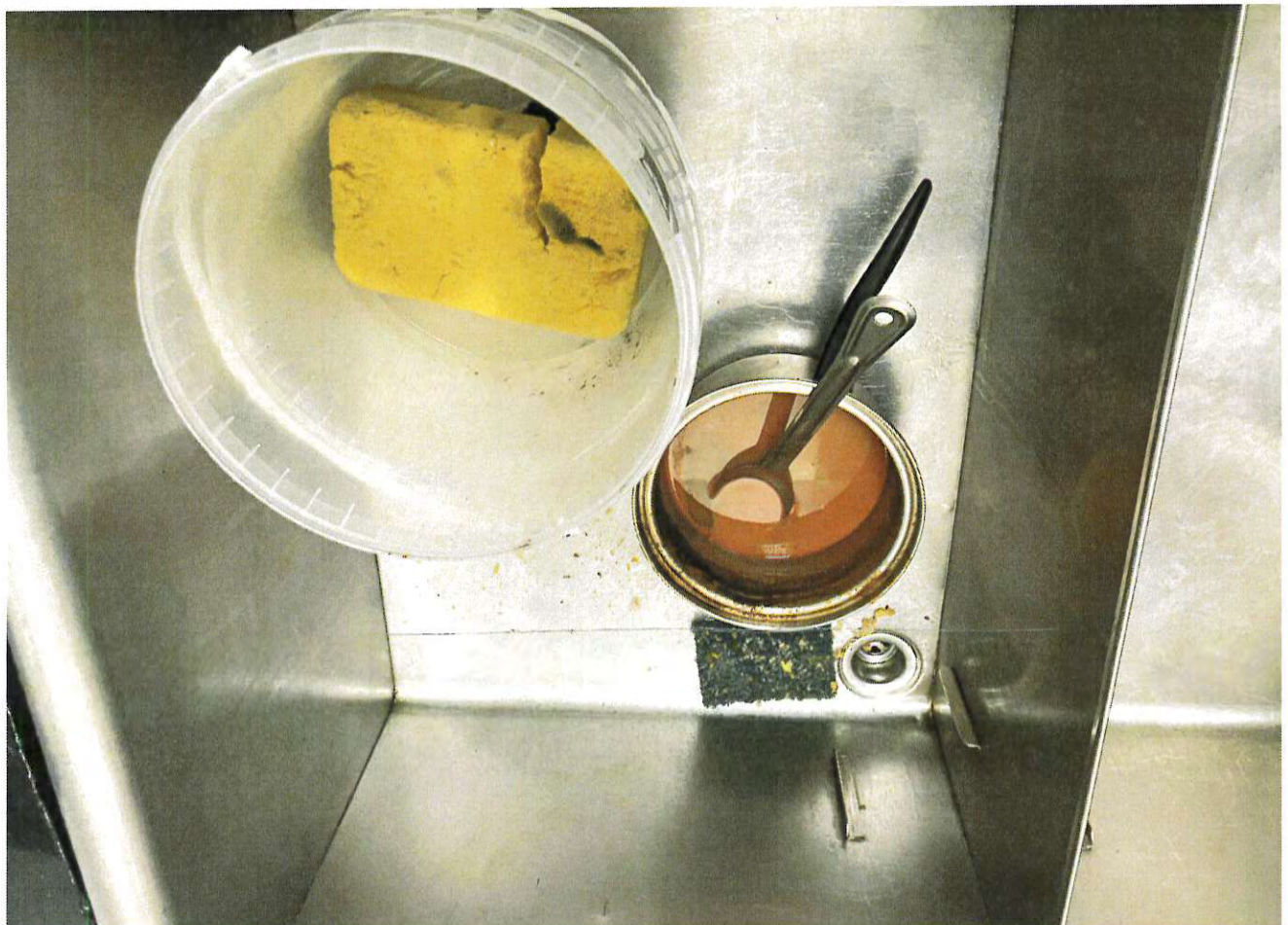


PHOTO # 6

MARCHÉ À TUNIS INC. ÉTABL#121781 2023-09-29
2777A MARCEL-LAURIN SAINT-LAURENT QC
ART 45.3

MARC DESAUTELS

PHOTO #

7



PHOTO # 8

MARCHÉ À TUNIS INC. ÉTABL#121781 2023-09-29
2777A MARCEL-LAURIN SAINT-LAURENT QC
ART 45.3

MARC DESAUTEL

PHOTO # 9



PHOTO #10

MARCHÉ À TUNIS INC. ÉTABL#121781 2023-09-29
2777A MARCEL-LAURIN SAINT-LAURENT QC
ART 45.3

MARC DESAUTELS

PHOTO #

//



PHOTO #12

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° Référence n° 9766	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) MARCHE A TUNIS INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent H4R 1K4			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 777-7966	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise VENTE AU DÉTAIL/RESTAURATION
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2023-09-29 12:20		☒ Loi sur les produits alimentaires Article 45.3 ☐ Règlement sur les aliments Article	
Description de l'infraction En ayant enfreint une ordonnance prise en vertu d'une disposition de la Loi sur les produits alimentaires			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit MARCHE A TUNIS			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Épicerie avec service de restauration		N° établissement 121781	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☐ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	☒ Autre
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée au Marché A Tunis, situé 2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent suite à l'appel téléphonique de mon superviseur M. Marc Desautels. En effectuant une vérification de mon travail, il a constaté que l'ordonnance de restriction des opérations de restauration (à cause de présence des coquerelles vivantes) que j'avais émise pour une période de 8 jours était enfreinte. Le commerce est situé au 2277A Boul. Marcel-Laurin St-Laurent et est exploité par la compagnie MARCHE A TUNIS INC. tel qu'inscrit au registre des entreprises ainsi que sur le permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec valide jusqu'au 09-01-2024. ☒ 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) NOURANIAN, MOJGAN		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-02-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024.12.29
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° Référence n° 9766	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le commerce est divisé en 3 parties: à gauche se trouve l'épicerie et la boucherie, au centre, une pièce vitrée pour la poissonnerie et à droite se le restaurant et finalement à la droite au fond une dernière pièce qui jusqu'à la veille n'était utilisée que pour entreposage (section de pâtisserie projet en cours). Lors de mon arrivée sur place, je me suis présentée au responsable, M. Mohammed Ali Mansour. J'ai constaté que le local du fond a été transformé à une zone de restauration. Des tables chaudes et froides du restaurant ont été apportés dans ce local. Il y avait des réfrigérateurs et une salle à manger avec une trentaine de sièges. Il y avait des clients attablés qui consommaient des aliments et un employé qui était en train de frire des pommes de terre dans un poêlon et servait les clients en même temps. La table froide était remplie et en opération, il y avait 8 contenants de légumes et de salade. Sur une table, une plaque chauffante était utilisée pour frire des tranches de pommes de terre. Un chaudron avec un ustensile sale récemment utilisés étaient dans un évier. Sur une table de préparation en inox, il y avait une passoire avec des restes d'aliments frais avec un bol en dessous. Un contenant avec environ 4 litres de bouillon était à côté. La table chaude était en opération et il y avait environ 2 kg de couscous cuit, environ 4 kg d'un plat de viande en sauce avec des légumes et environ 2 litres de sauce. À l'arrière, il y avait une pièce utilisée pour la production de boulangerie/pâtisserie. Sur le comptoir de préparation, il y avait un contenant avec environ 1 litre de blanc d'œufs et des ustensiles de préparation en utilisation. J'ai vu un cuisinier aller chercher un couteau dentelé dans un pièce qui le 28 septembre dernier était infestée de coquerelles. Le cuisinier n'a pas nettoyé et assaini le couteau, puis il l'a utilisé pour couper des aliments. Il l'a ensuite déposé sur un comptoir. Dans la section du restaurant, devant des tables chaudes et froides, il y avait des boîtes de carton empilées. À l'arrière des tables chaudes et froides où se trouvait la cuisine il y avait un désordre qui régnait. Le nettoyage et l'assainissement n'avaient pas été fait. Des ustensiles, chaudrons, bols et contenants d'aliments étaient sales. Il y avait des coquerelles mortes sous l'évier. Des coquerelles vivantes étaient à droite en entrant dans ce local. Sur le grill il y avait de poêlons salés. Des contenants en céramiques sales étaient sur la tablette devant le grill. Avec l'exterminateur qui venait d'arriver pour la première fois depuis la restriction, nous avons trouvé des coquerelles vivantes sous l'évier derrière les tables froides et chaudes. Puisque l'infestation de coquerelles était toujours présente, le nettoyage et l'assainissement n'a pas été fait, l'ordonnance de restriction des opérations de la zone de restauration a été maintenue. Les aliments préparés ont été détruits vu le danger imminent à la santé des consommateurs. Un procès-verbal d'élimination # 0421289 a été émis. Bien que je suis arrivée une heure après mon superviseur sur les lieux j'ai pu constaté toutes les situations (ou situations similaires) prises en photos par lui déposées dans son rapport d'infraction.			
☐ 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) NOURANIAN, MOJGAN		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-02-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024.02.29
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° Référence n° 97606	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☐ Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ		
N° permis :	2052766-0002-1		
Émis à (exploitant) :	MARCHÉ A TUNIS INC.		
Date de délivrance :	2023-01-10		
Date d'expiration :	2024-01-09		
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) NOURANIAN, MOJGAN		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule 	Année Mois Jour 2024-02-29	Matricule 	Année Mois Jour 2024-02-09
Signature 		Signature 	

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

Procès-verbal

DE SAISIE ☐D'ÉLIMINATION ☒DE CONFISCATION ☐

en vertu de : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, c. P-29) ☒

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal (RLRQ, c. B-3.1) ☐

Loi sur la transformation des produits marins (RLRQ, c. T-11.01) ☐

Autre Loi : ☐

Nom et adresse du responsable au Ministère

Numéro de dossier

MAUC DESAUTELS 827 CLEMENCE E. MTL QC 042128 9

A- MOTIFS DES GESTES POSÉS

Vu - le rapport d'infraction no _____ rédigé le _____ ☐

- le procès-verbal de saisie portant le même numéro et daté du même jour _____ ☐

- le rapport d'analyse numéro _____ daté du _____ ☐

- l'ordonnance d'élimination ou de confiscation du juge ou du tribunal datée du _____ ☐

- l'avis d'élimination indiqué au procès-verbal no _____ daté du _____ ☐

- LE RAPPORT D'INSPECTION #904389 DATE DU MEME JOUR ☒

Concernant MARCHE' A TUNIS INC.

2277 A MARCEL LAURIN ST. LAURENT QC.

(nom et adresse de la personne visée)

B- NATURE DES GESTES POSÉS

J'ai saisi chez ☐ J'ai donné le présent avis d'éliminer à ☒ J'ai confisqué chez ☐

MARCHE' A TUNIS

2277 A MARCEL LAURIN ST. LAURENT QC

(nom et adresse de celui qui doit éliminer ou chez qui la saisie ou la confiscation est faite)

le 2023-09-24, à _____, les produits ☒, animaux ☐, objets ☐, équipements ☐ ou véhicules ☐ suivants :

(AAAA-MM-JJ) (HH : MM)

10 KG D'ALIMENT PRÉPARÉS ENVIRON

en raison du rapport d'infraction ☐, du procès-verbal de saisie ☐, du rapport d'analyse ☐, de l'ordonnance ☐,
de l'avis d'élimination ☐ ou de tout autre motif ☒ indiqué(s) en A.

C- ÉLIMINATION SOUS SURVEILLANCE OU CONFISCATION EN CAS DE REFUS

Les choses suivantes ont été éliminées sous ma surveillance ☒ :

10 KG ENVIRON D'ALIMENT PRÉPARÉS

J'ai confisqué les choses suivantes, vu le refus du détenteur ☐, du propriétaire ☐ ou du gardien ☐ de les éliminer :

D- BULLETINS DE SAISIE OU DE CONFISCATION

J'ai apposé, sur ces produits ☐, animaux ☐ ou ces lots ☐, les bulletins ☐ de saisie ☐ ou de confiscation ☐
portant les numéros : _____

J'ai confié la garde de la saisie à _____
(nom et adresse du propriétaire, du détenteur ou du gardien)

qui ne peut en disposer ou permettre son enlèvement sans l'assentiment d'une personne autorisée.

E- AUTRES OBSERVATIONS

Fait en 3 exemplaires à MONTREAL

(endroit)

Remis à MOHAMMED ALI MANSOUR

Annexe(s) ☐

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes
mentionnés en

A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒

Personne autorisée

INSPECTEUR

Nom et prénom

DESAUTELS MAUC

Matricule ou qualité

Date (AAAA-MM-JJ)

2023-09-29

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes
mentionnés en

A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒

Personne autorisée

INSPECTEUR

Nom et prénom

NUAMANIVU

Matricule ou qualité

Date (AAAA-MM-JJ)

2023-09-29

Établissement # 121781

MARCHE A TUNIS
2277A Boulevard Marcel-Laurin
St-Laurent, Québec
H4R 1K4

Exploitant : MARCHE A TUNIS INC.
Dossier : 2052766-0002

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Infestation de blattes dans la zone de restauration L'exterminateur s'est présenté pendant l'inspection et il débutera son traitement une fois le nettoyage fait.
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 impropre à la consommation humaine. Aliments servis et préparés dans les contenants, couteaux, ustensiles et planches à découper alors que la zone restauration est sous une restriction des opérations dû à une infestation de coquerelles Action prise : aliments éliminés procès verbal #0421289
3	S'assurer que les aliments proviennent d'établissements inspectés ou reconnus par le Sous-ministère à la santé animale et à l'inspection des aliments (SMSAIA) ou l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).	■ Aliment dont la provenance n'est pas un fournisseur approuvé. Le détaillant dans sa section restauration sert un produit carné qui provient d'un domicile

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Quiconque enfreint une ordonnance prise en vertu de l'un ou l'autre des articles 33.9.1 à 33.11.1 est passible d'une amende de 10 000\$ à 100 000\$.	■ L'ordonnance de restriction des opération de la zone de restauration, émise le 2020-09-28, n'a pas été respectée. Il y a préparation et vente de produits de restauration Les contenants, planche à découper, couteaux utilisés n'ont pas été nettoyés et assainis

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 904389	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 45.3 Non respect d'une ordonnance ou d'une suspension de permis ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	10,000\$ à 100,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 45.3 Non respect d'une ordonnance ou d'une suspension de permis Quiconque enfreint une ordonnance prise en vertu d'une disposition de la présente loi ou exerce une activité visée par l'article 9 tout en étant sous le coup d'une suspension ou d'une annulation de son permis en vertu de l'article 15 est passible d'une amende de 10 000\$ à 100 000\$.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

PHOTOS PRISES

COMMENTAIRE DU RESPONSABLE CONCERNANT L'ÉLIMINATION:
La destruction des aliments est permise.

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 **MOHAMMED ALI MANSOUR**.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : **Marc Desautels, Superviseur**

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

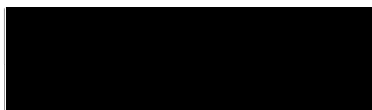
Montréal (Québec) H2M 2T8

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)

Mojgan Nouranian, 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 P-29, r.1, art. 2.2.5 Registres et factures

Toute personne tenue de se munir d'un permis ou de s'enregistrer en vertu de la Loi doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations et les garder à la disposition des inspecteurs. Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer: la nature et la quantité des produits achetés ou reçus; la date de leur achat ou réception et, dans le cas des mollusques bivalves marins vivants et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot; les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas de l'entrepouseur, les nom et adresse de l'entrepouseur ainsi que le numéro correspondant à un même lot de produits entreposés avec mention du numéro de l'estampille dans le cas des viandes et aliments carnés en provenance d'un exploitant autorisé.

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

NOTES

Des photos ont été prises.

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 Syrine Attia.

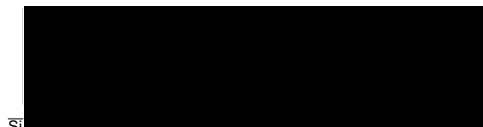
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

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

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

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



Si

ACCOMPAGNATEUR(S)

Paola Betzabeth Bustos Mayuri, 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.