



Québec, le 19 mars 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-03-02-014

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 visant le Strom Spa Inc. et le Restaurant Platana S.E.N.C.

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.

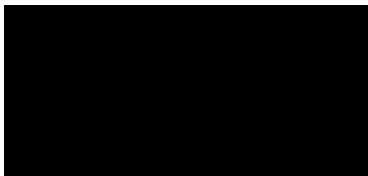
L'article 28 de la Loi sur l'accès pour sa part oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition,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

LETTRÉ CERTIFIÉE :

RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
LE PLATANA
361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec
H2V 1T6

No. Dossier : MAPAQ 2732769 - 0001 ; Montréal : 124181

À l'attention de l'exploitant de l'établissement **LE PLATANA**.

Objet	Avis administratif et engagement volontaire
Problématique	Monsieur, Madame, Le 30 août 2022 dernier, le service d'inspection vous demandait d'appliquer des mesures correctives pour améliorer vos méthodes de préparation. Depuis, nous avons effectué 8 inspections à votre établissement et les problèmes constatés (Annexe 1) sont toujours présents. La gravité et la répétition de ces problèmes expliquent le présent avis.
Avis	Selon la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, c. P-29) (ci-après la Loi), il vous est possible de nous soumettre un engagement volontaire à modifier vos pratiques ou comportements. Cet engagement doit énoncer les mesures correctives, de contrôles et de suivi qui seront mises en place pour chaque disposition de cette loi et de ses règlements qui n'est pas respectée. De plus, les mesures proposées doivent être détaillées, soutenues par un échéancier et à la satisfaction du ministre. Vous trouverez, à l'Annexe 2, une copie de l'article 39.1 de la Loi qui décrit les modalités d'un engagement volontaire. Nous sommes disposés à recevoir un tel engagement de votre part avant le 30 octobre 2024.
Pour nous joindre	Vous pouvez communiquer avec nous, la Division de l'inspection des aliments, au numéro 514 280-4300 afin de discuter du présent avis.
Si vous n'apportez aucune correction ou que votre engagement n'est pas respecté	À défaut d'apporter les correctifs nécessaires, le ministre pourrait notamment suspendre, annuler ou refuser de renouveler votre permis, et ce, afin de protéger les consommateurs et consommatrices. Vous trouverez, à l'Annexe 2, une copie de l'article 15 de la Loi qui décrit les pouvoirs du ministre dans ces situations.
Votre responsabilité	Il est de votre responsabilité de détenir, préparer et vendre des aliments sécuritaires pour le public.

Veuillez agréer, Monsieur ou Madame, nos salutations distinguées.

p.j. Annexe 1 et Annexe 2

Annexe 1

RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
LE PLATANA
361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec
H2V 1T6

No. Dossier : MAPAQ 2732769 - 0001 ; Montréal : 124181

Détails des mauvaises méthodes de préparation des aliments et des événements concernant votre établissement

Événements	Éléments / motifs	Dates
Avis de non-conformité reçus	- Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation; - État et conception des surfaces du matériel, de l'équipement et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits; - Locaux et matériel propres, salubrité maintenue; - Propreté des lieux; - Vermine, animaux, contaminants, polluants;	- 2024-10-08; - 2024-05-15; - 2024-04-12; - 2022-08-30; - 2022-08-30;
Infractions commises (procédures judiciaires)	- Propreté des lieux; - Vermine, animaux, contaminants, polluants;	- 2024-10-08; 2024-05-15; 2024-04-12; - 2024-10-08; 2024-07-17; 2024-05-15;
Avertissements reçus	- Avis chronique	- 2024-04-25;

chapitre P-29

LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

1981, c. 29, a. 1; 2000, c. 26, a. 1.

SECTION IV

SUSPENSION, ANNULATION, REFUS DE RENOUVELLEMENT DU PERMIS: RECOURS DEVANT LE TRIBUNAL ADMINISTRATIF DU QUÉBEC

1997, c. 43, a. 438.

15. Le ministre peut suspendre, annuler ou refuser de renouveler le permis de tout titulaire qui:

0.a) a obtenu son permis ou son renouvellement à la suite de fausses représentations;

a) a été déclaré ou s'est avoué coupable d'une infraction à une disposition de la présente loi ou de ses règlements, à moins qu'il n'en ait obtenu le pardon;

b) ne remplit plus les conditions requises pour obtenir son permis;

b.1) ne respecte pas une condition ou une restriction indiquées au permis;

b.2) ne respecte pas une disposition de la présente loi ou d'un règlement édicté en vertu de celle-ci;

b.3) ne respecte pas un engagement volontaire souscrit en vertu de l'article 39.1;

c) a cessé ses opérations de façon définitive ou durant au moins dix mois consécutifs.

En outre, le ministre peut refuser de délivrer un permis lorsque le demandeur est ou a été dirigeant, administrateur ou associé d'une association, société ou personne dont le permis est sous le coup d'une suspension ou d'une annulation au moment de la demande de permis.

1974, c. 35, a. 12; 1977, c. 35, a. 8; 1990, c. 80, a. 8; 1997, c. 43, a. 875; 2000, c. 26, a. 17; 2021, c. 29, a.18.

SECTION V.1

ENGAGEMENT VOLONTAIRE

2021, c. 29, a.31.

39.1. En cas de défaut de respecter une disposition de la présente loi ou de ses règlements, le ministre peut accepter d'une personne un engagement volontaire à modifier ses pratiques ou ses comportements.

L'engagement doit décrire les mesures qui doivent être mises en place ainsi que les mesures de contrôle et de suivi acceptées par le ministre.

2021, c. 29, a. 31.

Établissement # 124181

LE PLATANA
361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec
H2V 1T6

Exploitant : RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
Dossier : 2732769-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit 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.	■ Absence d'eau chaude à l'évier depuis une semaine selon les employées. Action prise : De l'eau chaude est chauffée pour laver la vaisselle, selon l'employée. J'ai demandé de chauffer de l'eau pour en avoir en tout temps
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.	■ Il y a des excréments de souris sur le plancher de l'aire de préparation et l'aire d'entreposage, sur des tablettes d'entreposage des équipements et des contenants d'aliments, dans la vaisselle qui n'est pas utilisées, sur des contenants d'entreposage d'équipements. ■ Il y a des mouches dans la cuisine et des drosophiles qui virevoltent et se posent sur les surfaces et les équipements.
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.	■ Lieux malpropres : -Importante accumulation de graisse de couleur jaune et brune sur les murs et le planfond -La porte de la chambre froide est couverte de crasse ■ Équipements malpropres : -Extérieur des contenants d'entreposage en plastique -Tablettes d'entreposage -Équipements de cuisson -Plaque de cuisson et moules -La friteuse est couverte de graisse figée -La manette de la climatisation est encrustée de crasse brune -La base du robot culinaire est encroûté de résidus alimentaires -Le cuiseur à riz est encroûté de résidus alimentaires -Fond d'un bac de rangement d'équipement remplis de résidus alimentaires -Fond du congélateur rempli de jus de viande ■ -Extérieur des congélateurs couverts de coulures et de traces de résidus alimentaires
4	Utiliser les produits chimiques autorisés conformément aux normes prescrites et selon les instructions du fabricant. Exercer une surveillance appropriée.	■ L'assainisseur dans le vaporisateur n'est pas identifiable. Il y a un assainisseur commercial sur place mais le système de dilution n'est pas fonctionnel et les employées ne savent pas comment ça fonctionne.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 920997

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation	500\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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. 2.1.3 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.

Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux

Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

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

NOTES

Des photos ont été prises.

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 Lidi Agori.

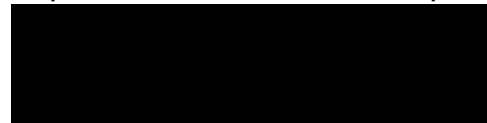
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)
Pierre Bilodeau, Inspecteur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579846 Référence n° 10243	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
361 Rue Bernard Ouest Montréal, Québec H2V 1T6			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		438 380-5223	
		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurateur	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
2024-10-08 16:30			
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 LE PLATANA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
361 Rue Bernard Ouest Montréal, Québec H2V 1T6		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant avec permis d'alcool		124181	
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 ☐			
Lorsque je me suis présentée sur place en compagnie de l'inspecteur Pierre Bilodeau, le commerce était ouvert et en opération. La porte avant était débarée. Deux employées se trouvaient derrière le bar et deux autres se trouvaient dans la cuisine au sous-sol. Des poissons étaient cuits et maintenus chauds sur le dessus de four.			
Lors de la visite aucun des responsables de la compagnie selon le Registraire des entreprises ne se trouvait sur place. C'est à une employée nommée [REDACTED] que le rapport d'inspection a été remis. Un permis de restaurateur du MAPAQ valide émis au nom de la compagnie à l'adresse du commerce était affiché derrière le bar (photo #1).			
Le commerce occupe un local commercial qui s'étend au rez-de-chaussée et le sous-sol. La salle à manger			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou		☐ Agent de la paix ou	
☒ Personne chargée de l'application de la loi		☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		BILODEAU, PIERRE	
Matricule		Matricule	
[REDACTED]		[REDACTED]	
Année Mois Jour		Année Mois Jour	
2024-10-17		2024-10-22	
Signature		Signature	
[REDACTED]		[REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579846 Référence n° 10243	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
munie d'un bar et d'une petite cuisine d'assemblage non utilisée occupe tout le rez-de-chaussée. La cuisine constituée d'une aire de préparation avec équipements de cuisson et table de travail, d'une aire de nettoyage et d'une aire d'entreposage occupe le sous-sol. LES ÉQUIPEMENTS Des contenants de plastique utilisés pour entreposer des équipements étaient couverts d'une couche de crasse brune granuleuse au toucher (photos #2 et #3). Des tiroirs de plastique utilisés pour entreposer des équipements étaient couverts de moisissure de couleur noire et d'éclaboussures ressemblant à de la sauce (photo #4). Le fond d'un bac en métal utilisé pour ranger des ustensiles était rempli de résidus alimentaires séchés et collés (photo #5). La base d'un robot-coupe était couverte d'une couche de crasse jaunâtre collante au toucher (photo #6). Les plaques de cuissons étaient graisseuses et couvertes de particules noires ressemblant à des résidus d'aliments carbonisés (photo #7). La manette du climatiseur mural était incrustée de crasse de couleur brune (photo #8). Le panier de la friteuse était couvert de matière carbonisée et les surfaces de la friteuse elle-même étaient couvertes de graisse figée (photo #9). Un contenant de plastique rangé sur la tablette sous la table de travail était couvert d'une couche de crasse collante au toucher (photo #10). La tablette elle-même était enduite d'une couche de liquide brun séché (photo #11). La porte d'un congélateur vertical était enduite d'une couche de liquide rougeâtre séché ressemblant à du jus de viande crue (photo #12). La poignée et la porte d'un autre congélateur vertical étaient couvertes d'une couche de matière organique séchée et texturée au toucher (photo #13). Le fond d'un congélateur était remplis de glace mêlée à du jus de viande de couleurs rougeâtre et brun (photo #14). L'extérieur du congélateur horizontal était couvert de coulures de couleur brune (photo #15). + ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU, PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-17	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-22
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579846 Référence n° 10243	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
L'ENVIRONNEMENT La porte et la poignée de la chambre froide étaient couvertes de crasse de couleur grise (photo #16). Les cadrages de portes étaient enduits de crasse brune (photo #17). Le mur derrière la table de travail était couvert d'une couche de graisse de couleur brune (photo #18). Le mur derrière les équipements de cuisson était couvert d'éclaboussures de couleur brune (photo #19). De la graisse de couleur brune formant des gouttelettes s'accumulait sur le plafond et la poutre au dessus des équipements de cuisson et de la table de travail (photo #20).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	RESTAURATEUR MAPAQ		
N° permis :	2732769-0001-01		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		
Date de délivrance :	2024-10-04		
Date d'expiration :	2025-10-03		
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) GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU, PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-17	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-22
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

PIERRE BILODEAU

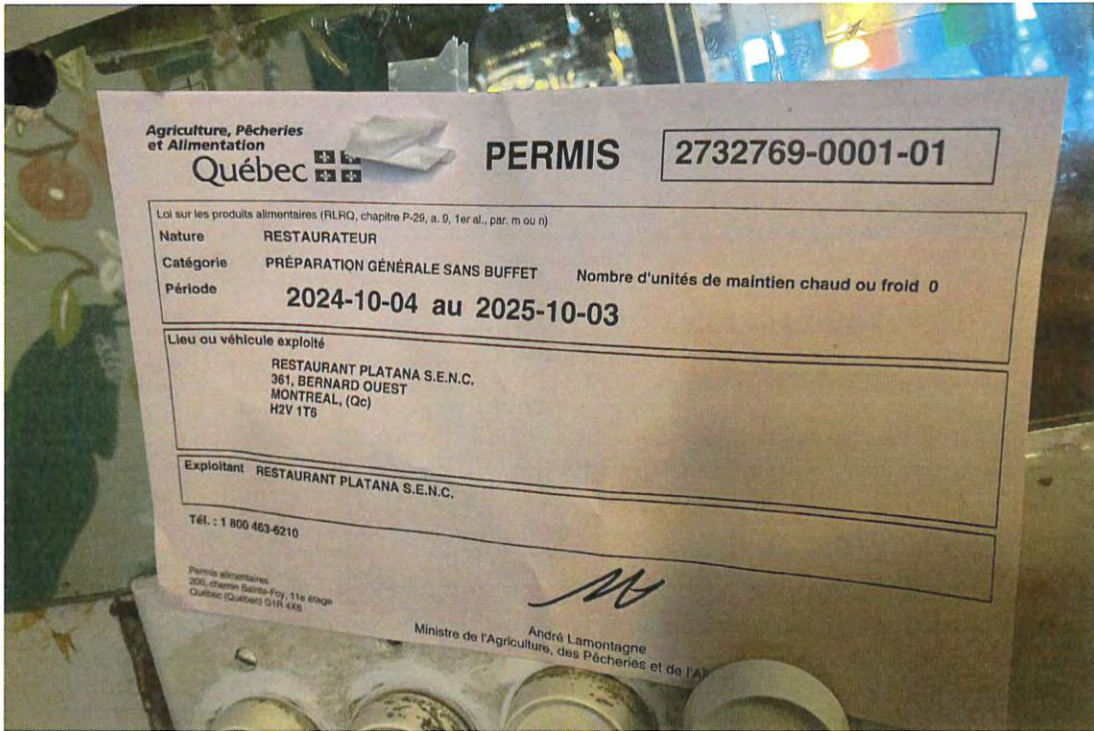


Photo #1



Photo #2

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

PIERRE BILODEAU



Photo #3



Photo #4

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

PIERRE BILODEAU



Photo #5



Photo #6

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

PIERRE BILODEAU



Photo #7



Photo #8

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

PIERRE BILODEAU



Photo #9



Photo #10

RS : LE PLATANA

EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.

ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest

Montréal, Québec, H2V 1T6

PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181

ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

PIERRE BILODEAU



Photo #11



Photo #12

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED]

PIERRE BILODEAU [REDACTED]



Photo #13



Photo #14

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

PIERRE BILODEAU



Photo #15



Photo #16

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED]

PIERRE BILODEAU [REDACTED]



Photo #17



Photo #18

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.2.1

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

PIERRE BILODEAU



Photo #19



Photo #20

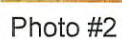
ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579835 Référence n° 10242	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
361 Rue Bernard Ouest Montréal, Québec H2V 1T6			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		438 380-5223	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise			
Restaurateur			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
2024-10-08 16:30			
Description de l'infraction			
en ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
LE PLATANA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
361 Rue Bernard Ouest Montréal, Québec H2V 1T6		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant avec permis d'alcool		124181	
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 ☐			
Lorsque je me suis présentée sur place en compagnie de l'inspecteur Pierre Bilodeau, le commerce était ouvert et en opération. La porte avant était débarée. Deux employées se trouvaient derrière le bar et deux autres se trouvaient dans la cuisine au sous-sol. Des poissons étaient cuits et maintenus chauds sur le dessus de four.			
Lors de la visite aucun des responsables de la compagnie selon le Registraire des entreprises ne se trouvait sur place. C'est à une employée nommée [REDACTED] que le rapport d'inspection a été remis. Un permis de restaurateur du MAPAQ valide émis au nom de la compagnie à l'adresse du commerce était affiché derrière le bar (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		☐ Agent de la paix ou	
☒ Personne chargée de l'application de la loi		☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		BILODEAU, PIERRE	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2024-10-17	[REDACTED]	2024-10-22
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579 835 Référence n° 10242	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le commerce occupe un local commercial qui s'étend au rez-de-chaussée et le sous-sol. La salle à manger munie d'un bar et d'une petite cuisine d'assemblage non utilisée occupe tout le rez-de-chaussée. La cuisine constituée d'une aire de préparation avec équipements de cuisson et table de travail, d'une aire de nettoyage et d'une aire d'entreposage occupe le sous-sol. Plusieurs excréments de souris se trouvaient dans la section d'entreposage des aliments secs et des équipements (photo #2). Au sol sous les tablettes un panier de plastique contenant un sac de farine était entouré d'excréments de souris (photos #3 et #4). Sur une tablette des contenants à usage uniques étaient eux aussi entreposés parmi des excréments de souris de couleur noire (photos #5 et #6). Sur la tablette du bas, des bacs de plastique utilisés pour entreposer des équipements étaient couverts d'excréments de souris de couleur noire (photo #7). La tablette sur laquelle ils étaient entreposés était tapissée d'excréments de souris (photo #8). Au sol juste à côté se trouvait une caisse d'emballage à usage unique entreposée directement dans une grande quantité d'excréments de souris noirs (photo #9). Une échelle métallique était déposées sur le côté au sol devant le module d'entreposage. Le montant déposé au sol était rempli d'excréments de souris noirs et d'apparence frais (photo #10). Plusieurs excréments noirs s'accumulaient derrière les équipements de cuisson (photo #11). Une grande quantité se trouvait sur la tablette sous le four utilisée pour ranger des équipements (photo #12). Plusieurs morceaux de vaisselle non utilisés étaient remplis d'excréments de souris (photo #13). Des mouches de type domestique volaient dans les aires de préparation et se posaient sur les murs, les équipements et les surfaces de travail (photo #14). Plusieurs petites mouches ressemblant à des mouches à drain se posaient sur les boîtes de carton et les équipements (photo #15). ☐ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU, PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-17	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-22
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

[illegible]

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE PIERRE BILODEAU

Photo #1



RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.1.2

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED] PIERRE BILODEAU [REDACTED]



Photo #3



Photo #4

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.1.2

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED] PIERRE BILODEAU [REDACTED]



Photo #5



Photo #6

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.1.2

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED] PIERRE BILODEAU [REDACTED]



Photo #7



Photo #8

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.1.2

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED] PIERRE BILODEAU [REDACTED]



Photo #9



Photo #10

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.1.2

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED] PIERRE BILODEAU [REDACTED]



Photo #11



Photo #12

RS : LE PLATANA
EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec, H2V 1T6
PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181
ART : 2.1.2

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE [REDACTED] PIERRE BILODEAU [REDACTED]



Photo #13



Photo #14

RS : LE PLATANA

EXPL: RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.

ADRESSE : 361 Rue Bernard Ouest

Montréal, Québec, H2V 1T6

PHOTOS PRISES LE : 2024-10-08

ÉTABL : 124181

ART : 2.1.2

INSP : EMILIE GRAVEL LALUMIÈRE

PIERRE BILODEAU



Photo #15

Établissement # 124181

LE PLATANA
361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec
H2V 1T6

Exploitant : RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
Dossier : 2732769-0001

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

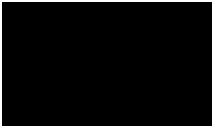
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris en grande quantité sur le sol autour et sous les équipements, ainsi que sur le sol dans la chambre froide. Plusieurs excréments se trouvaient sur les tablettes de l'aire d'entreposage parmi les emballages d'aliments et sur les contenants à emporter. Des excréments de souris se trouvent sur les tablettes sous les équipements. Action prise : Les contenants contaminés ont été jetés, le nettoyage a été commencé.
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.	■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée.
3	Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent être décongelés à une température ambiante d'au plus 4°C; être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur.	■ Produit carné décongelé à la température de la pièce: un gros bac d'agneau cuit
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.	■ - Formation de moisissure dans la machine à glace - Accumulation de saleté et de moisissure sur les grilles de ventilation de la chambre froide - Accumulation d'une flaque de boisson dans le petit réfrigérateur dans la cuisine Action prise : La machine à glace a été vidée puis lavée
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.	■ - Plusieurs contenants de plastique pour entreposage d'aliments sont brisés, craqués. - La majorité de tablettes de rangement métalliques étaient écaillées et rouillées
6	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 savon à mains n'est pas dans un distributeur.

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.	■ Des contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 916702	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
Raison de la visite: la visite inclue le suivi de la propreté et vermine
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 Vliérie Plante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
Nom de l'inspecteur : Heri Andriananjamanantsoa Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318 Courriel: heri.andriananjamanantsoa@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.

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579076 Référence n° 10046	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 361 Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec, H2V 1T6			
Téléphone (résidence) 438 380-5223		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise RESTAURATEUR	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2024-07-17 17:10		☐ Loi sur les produits alimentaires ☒ Règlement sur les aliments Article Article 2.1.2	
Description de l'infraction en ayant exploité 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 RESTAURANT LE PLATANA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 361 Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec, H2V 1T6		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) RESTAURANT		N° établissement 124181	
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 ☐			
Je me suis présenté au restaurant Le Platana situé au 361 Rue Bernard Ouest à Montréal pour y effectuer une inspection avec ma collègue inspectrice, Émilie Gravel Lalumière. La porte avant était débarrée et en entrant dans le commerce, trois personnes étaient derrière le comptoir-bar pour assurer le service à la clientèle. Dans la cuisine du sous-sol, deux employées préparaient des commandes des clients. Madame Valérie Plante, associée dans la compagnie RESTAURANT PLATANA S.E.N.C. tel qu'inscrit au registre des entreprises du Québec, est arrivée sur les lieux au cours de la rédaction du présent rapport. C'est à elle que le rapport d'inspection a été remis et expliqué. ☒ 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) ANDRIANANJAMANANTSOA, HERI		Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-07-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-07-31
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579076 Référence n° 10046	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
- PERMIS Sur les lieux, un permis MAPAQ valide était affiché (photo #1). Il s'agissait d'un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de nature restaurateur et de catégorie préparation générale sans buffet. J'ai inscrit les informations du permis MAPAQ à la section "F" du présent rapport. - DESCRIPTION DU COMMERCE Le commerce était constitué d'une salle à manger, d'une section-bar, et d'une cuisine. Au rez-de-chaussé, la salle à manger d'une capacité d'environ 35 places assises était à aire ouverte et en communication avec la section-bar et le comptoir-caisse. Au sous-sol, la cuisine comprenait une chambre froide, une cuisinière à gaz, un four, une grande table de travail central, des congélateurs, des équipements de cuisine, un évier de plonge, des étagères de rangements pour les denrées sèches, les produits d'emballage et les équipements, ainsi qu'une petite salle d'entreposage pour divers effets et équipements non utilisés. - CUISINE DU SOUS-SOL Dans la cuisine du sous-sol, j'ai constaté que la tablette qui se trouvait sous le four était infestée d'excréments de souris (photo #2). Des excréments de souris se trouvaient dans un bac en plastique (photo #3). Les couvercles des contenants en plastique utilisés pour les repas à emporter étaient souillés d'excréments et d'urines de souris (photo #4), ces derniers ont été jetés à la poubelle. Les tablettes basses de rangement pour les contenants d'aliments à emporter étaient infestées d'excréments de souris (photo #5), de même pour celles qui servaient d'entreposage pour les denrées sèches (photo #6). Le plancher était parsemé d'excréments de souris, à côté de la cuisinière à gaz (photo #7), dans la chambre froide (photo #8), entre le mur et le congélateur tombeau situé derrière la cuisine (photo #9), en dessous de l'évier de plonge (photo #10).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur, Préparation générale sans buffet MAPAQ		
N° permis :	2732769-0001-01		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		
Date de délivrance :	2023-10-04		
Date d'expiration :	2024-10-03		
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) ANDRIANANJAMANANTSOA, HERI		Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE	
Matricule	Année Mois Jour 2024-07-29	Matricule	Année Mois Jour 2024-07-31
Signature		Signature	

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa

#124181
ART. 2.1.2
Photos prises le 2024-07-17
Émilie Gravel Lalumière

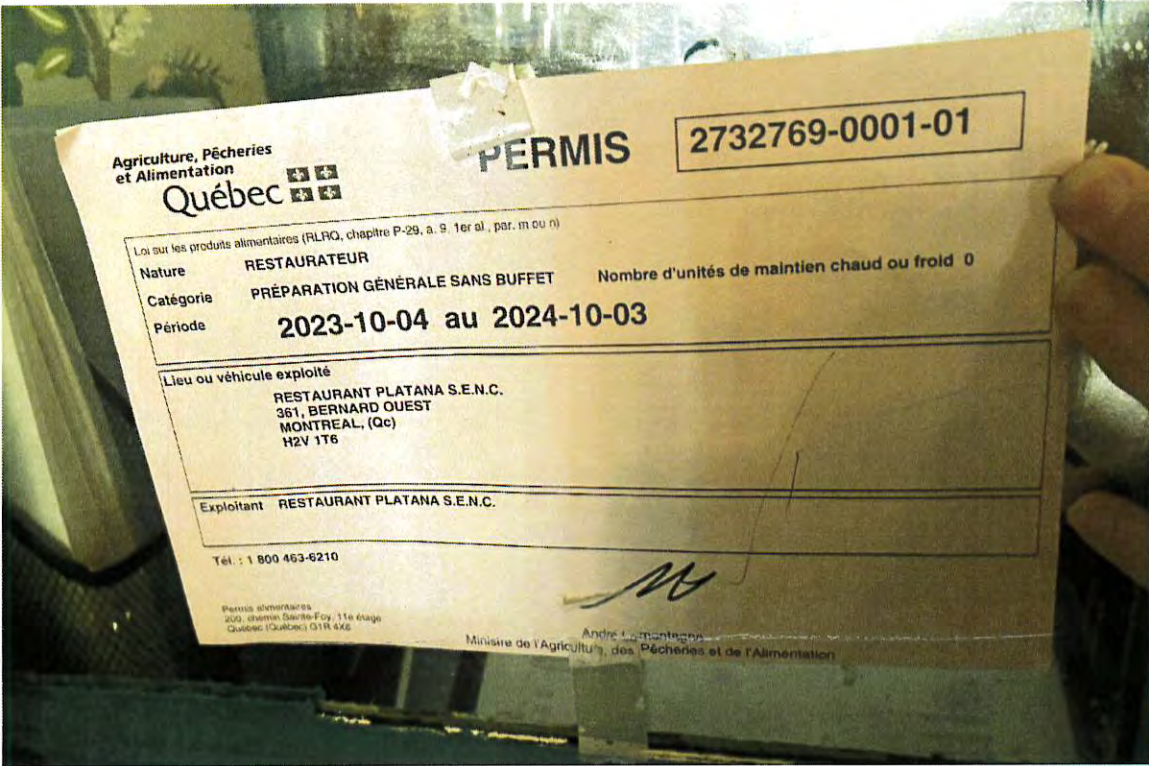


Photo #1



Photo #2

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#124181
ART. 2.1.2
Photos prises le 2024-07-17
Émilie Gravel Lalumière [REDACTED]



Photo #3



Photo #4

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#124181
ART. 2.1.2
Photos prises le 2024-07-17
Émilie Gravel Lalumière [REDACTED]



Photo #5



Photo #6

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#124181
ART. 2.1.2
Photos prises le 2024-07-17
Émilie Gravel Lalumière [REDACTED]



Photo #7



Photo #8

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#124181
ART. 2.1.2
Photos prises le 2024-07-17
Émilie Gravel Lalumière [REDACTED]

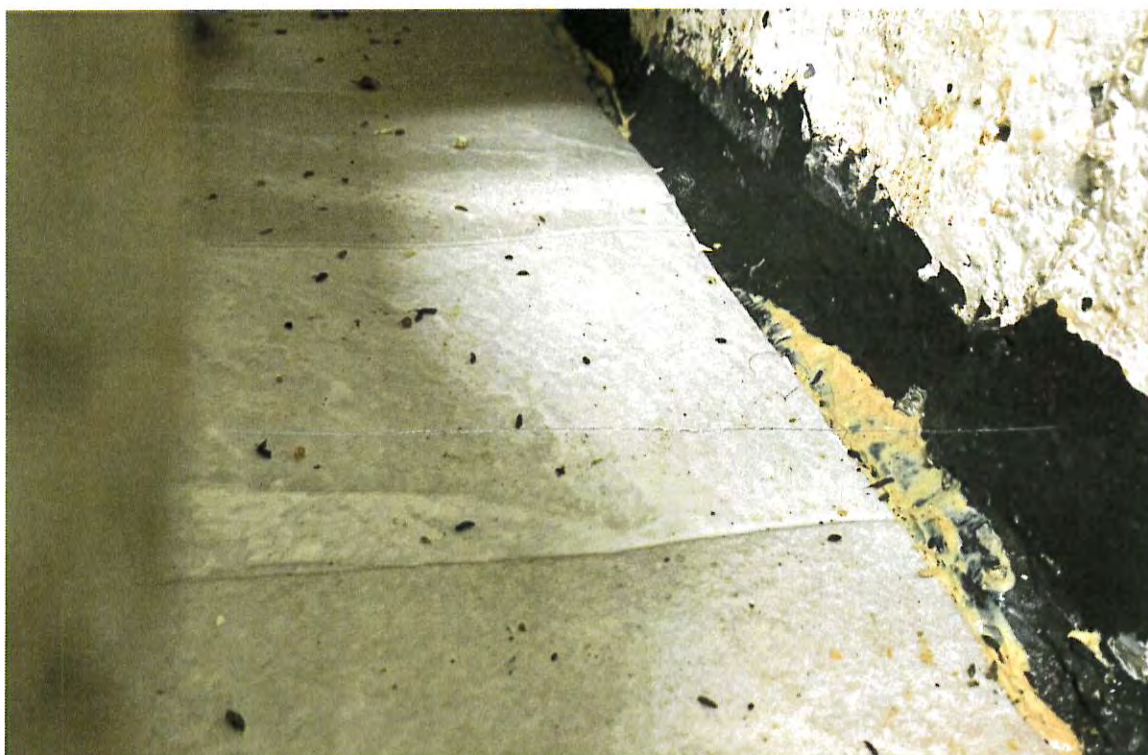


Photo #9



Photo #10

Établissement # 124181

LE PLATANA
361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec
H2V 1T6

Exploitant : RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
Dossier : 2732769-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le 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 grande planche à découper en plastique qui couvre la table de travail était fissurée, usée et des trous sur la surface. Action prise : Le responsable a décidé de jeter la planche à découper
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. -La porte de la chambre froide, une partie du plancher de la chambre froide, le plancher dans l'entrepôt et le grillage de l'unité de ventilation. ■ Le mélangeur, le cuiseur à riz, certains contenants étaient sales et crasseux
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 mouches à fruit à proximité de l'évier de plonge
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: absence de distributeur de savon et de distributeur à papier
5	Utiliser les produits chimiques autorisés conformément aux normes prescrites et selon les instructions du fabricant. Exercer une surveillance appropriée.	■ Produit chimique utilisé qui n'est pas approuvé pour usage alimentaire: eau de Javel pour la lessive

NOTES

Raison de la visite: suivi de la propreté en vue de réouverture après l'ordonnance de cessation des activités émise le 2024-05-15.

Une amélioration au niveau de l'état du plancher et des équipements de cuisine. La table de travail, l'évier de plonge, certains équipements de préparation ainsi que certains contenants d'aliments étaient encore sales. L'exploitant a demandé du temps pour faire le nettoyage et l'assainissement des équipements en contact direct avec les aliments pour réduire les risques à un niveau acceptable.

Après analyse du dossier, il se révèle que l'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la santé des consommateurs. En conséquence, mainlevée de cette ordonnance de cesser l'exploitation est accordée.

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 [REDACTED]

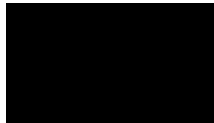
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Heri Andriananjamanantsoa

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

Courriel: heri.andriananjamanantsoa@montreal.ca

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

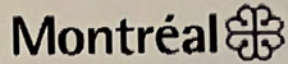


Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Arnulfo De La Espriella, Inspecteur
Arnulfo De La Espriella, 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.



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

Date : 2024-05-21

Nom de l'exploitant : RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.

Adresse : 361 Rue Bernard Ouest Montréal, Montréal, Québec, H2V 1T6

Nom du commerce : LE PLATANA

Numéro du commerce (VM) 124181

Numéro du commerce (MAPAQ) 2732769-0001-01

Objet: Mainlevée de l'ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement

M. Jean-Loïc Kanon

Une ordonnance de cesser l'exploitation d'une entreprise a été notifiée le 2024-05-15 en vertu des pouvoirs mentionnés à la Loi sur les produits alimentaires.

Après analyse du dossier, il se révèle que l'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la santé des consommateurs.

En conséquence, mainlevée de cette ordonnance de cesser l'exploitation vous est accordée.

Personne autorisée

Témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 2024-05-21 à 11h45

Établissement # 124181

LE PLATANA
361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec
H2V 1T6

Exploitant : RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
Dossier : 2732769-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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.	■ Une épaisse couche de résidus organiques de couleur noire s'accumule au sol; Présence de plusieurs coulures et gouttelettes de couleur brune sur les murs et les tablette d'entreposage; ■ Les bacs d'entreposage des bananes sont couverts d'une couche de graisse. Action prise : Un avis et une ordonnance de faire cesser les activités ont été émis
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.	■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate. Aucune étape d'assainissement. Action prise : Un avis et une ordonnance de faire cesser les activités ont été émis Assainissement exigé
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.	■ Importante présence d'excréments de souris sur le sol et sur les tablettes basses. Action prise : Le nettoyage sera effectué
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.	■ Plusieurs équipements sont brisés, craqués, fissurés ou fondus : -Couvercles de plastique pour aliments -Bol et couvercle du robot coupe -Surface de la table de travail -Bac de rangement en plastique Des morceaux de plastique dur des couvercles menaces de tomber dans les aliments. Action prise : Les couvercles ont été jetés volontairement

5	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Des congélateur et du matériel d'emballage entreposés sous des tuyaux de plomberie non protégés. ■ Aliments entreposés ou préparés sous des tuyaux de plomberie non protégés. ■ Le tuyau d'évacuation de la climatisation s'écoule dans l'évier de la cuisine.
6	Ne pas surcharger les réfrigérateurs, congélateurs ou réchauds d'aliments de façon à ne pas empêcher le maintien froid ou chaud adéquat des aliments.	■ Le petit congélateur tombeau au fond de la cuisine était surchargé et les aliments non maintenus à la température adéquate.
7	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.
8	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 913692	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 1 et 2, par. 1,2,3,4,5 État et conception des surfaces du matériel, de l'équipement et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits	500\$ à 15,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
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. 2.1.4, al. 1 et 2, par. 1,2,3,4,5 État et conception des surfaces du matériel, de l'équipement et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau: 1° qui ne peut être corrodé; résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection; 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction; 4° non absorbant et imperméable; 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	

Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux

Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

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

NOTES

Des photos ont été prises

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 Vlérie Plante.

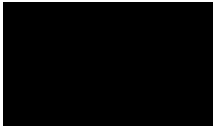
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Heri Andriananjamanantsoa

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

Courriel : heri.andriananjamanantsoa@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.

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-577 212 Référence n° 9941	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec, H2V 1T6			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
438 380-5223		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise RESTAURATEUR	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
2024-05-15 17:45			
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			
RESTAURANT LE PLATANA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec, H2V 1T6		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
RESTAURANT		124181	
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 présenté au restaurant Le Platana situé au 361 Rue Bernard Ouest à Montréal pour y effectuer une inspection avec ma collègue inspectrice, Émilie Gravel Lalumière. La porte avant était débarrée et en entrant dans le commerce, une employée était derrière le comptoir-bar pour servir les clients. Plusieurs clients étaient attablés. Dans la cuisine du sous-sol, une employée faisait frire des aliments de type rouleaux de printemps, un autre employé était assis sur une chaise.			
Madame Valérie Plante, associée dans la compagnie RESTAURANT PLATANA S.E.N.C. tel qu'inscrit au registre des entreprises du Québec, était sur les lieux lors de la visite. C'est à elle que le rapport d'inspection a été remis et expliqué.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
ANDRIANANJAMANANTSOA, HERI		GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE	
Matricule		Matricule	
[REDACTED]		[REDACTED]	
Année Mois Jour		Année Mois Jour	
2024-05-30		2024-06-06	
Signature		Signature	
[REDACTED]		[REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-577 212 Référence n° 9941	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
- PERMIS Sur les lieux, un permis MAPAQ valide était affiché (photo #1). Il s'agissait d'un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de nature restaurateur et de catégorie préparation générale sans buffet. J'ai inscrit les informations du permis MAPAQ à la section "F" du présent rapport. - DESCRIPTION DU COMMERCE Le commerce était constitué d'une salle à manger, d'une section-bar, et d'une cuisine. Au rez-de-chaussé, la salle à manger d'une capacité d'environ 35 places assises était à aire ouverte et en communication avec la section-bar et le comptoir-caisse. Au sous-sol, la cuisine comprenait une chambre froide, une cuisinière à gaz, un four, une grande table de travail central, des congélateurs, des équipements de cuisine, un évier de plonge, des étagères de rangements pour les denrées sèches, les produits d'emballage et les équipements, ainsi qu'une petite salle d'entreposage pour divers effets et équipements non utilisés. - CUISINE DU SOUS-SOL Dans la cuisine du sous-sol, j'ai constaté que la grande planche à découper blanche qui couvre la table de travail central était sale, on pouvait voir des traces de lame de couteau et de la crasse brunâtre qui remplissait les fissures (photo #2). Une autre planche à découper de couleur verte de taille moyenne était entachée d'usure et de saleté brunâtre (photo #3). Le contenant en plastiques destiné à mettre des denrées sèches était poussiéreux et crasseux (photo #4). L'intérieur et l'extérieur du bac en pastique qui contenait les couvercles des petits contenants en plastique était gommé d'une crasse de matière organique brunâtre (photo #5), il en était de même pour le bac en plastique qui contenait les bananes (photo #6). La mitaine de four en tissu était imbibée d'huile de cuisson (photo #7). La base du manche d'une poêle était recouvert d'une couche de matières organiques calcinées (photo #8). L'intérieur d'un congélateur vertical était souillé par des écoulements de nourriture de couleur jaunâtre (photo #9). La poignée de la porte d'un congélateur vertical était souillée de crasses de matières organiques de couleur jaune et brunâtre (photo #10). La grille de ventilation de la chambre froide était poussiéreuse, on pouvait voir la moisissure qui s'était formée (photo #11). Le plafond et le haut du mur de la chambre froide étaient sales et poussiéreux (photo #12). Le mur au dessus du congélateur tombeau était souillé par d'éclaboussures de matière de couleur jaunâtre (photo #13). ☒ 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) ANDRIANANJAMANANTSOA, HERI		Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-30	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-30
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-577 212 Référence n° 9941	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le plancher de la cuisine était parsemé d'une épaisse couche de résidus organiques de couleur noire (photo #14), en grattant on pouvait facilement en détacher une bonne couche (photo #15). - COMPTOIR BAR Dans la section-bar au rez-de-chaussée, j'ai constaté que l'intérieur de la machine à glace était maculé de moisissure de couleur rose et brunâtre (photo #16). L'intérieur de l'évier était très sale, de la moisissure se formait dans les recoins (photo #17). - AVIS ET ORDONNANCE Compte tenu des constatations observées plus haut, et vu le danger et le risque que pouvait représenter l'établissement, une ordonnance de cesser l'exploitation d'une entreprise a été notifiée et remise à madame Valérie Plante le mercredi 15 mai 2024 à 19h00 en vertu des pouvoirs mentionnés à l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires pour une période de 9 jours, soit jusqu'au vendredi 24 mai 2024.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur, Préparation générale sans buffet MAPAQ		
N° permis :	2732769-0001-01		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		
Date de délivrance :	2023-10-04		
Date d'expiration :	2024-10-03		
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) ANDRIANANJAMANANTSOA, HERI		Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE	
Matricule [redacted]	Année Mois Jour 2024-05-30	Matricule [redacted]	Année Mois Jour 2024-06-06
Signature [redacted]		Signature [redacted]	

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa

#124181
ART. 2.2.1
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière



Photo #1



Photo #2

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#124181
ART. 2.2.1
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière [REDACTED]



Photo #3



Photo #4

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#124181
ART. 2.2.1
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière [REDACTED]



Photo #5



Photo #6

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa

#124181
ART. 2.2.1
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière



Photo #7



Photo #8

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#124181
ART. 2.2.1
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière [REDACTED]



Photo #9



Photo #10

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa

#124181
ART. 2.2.1
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière

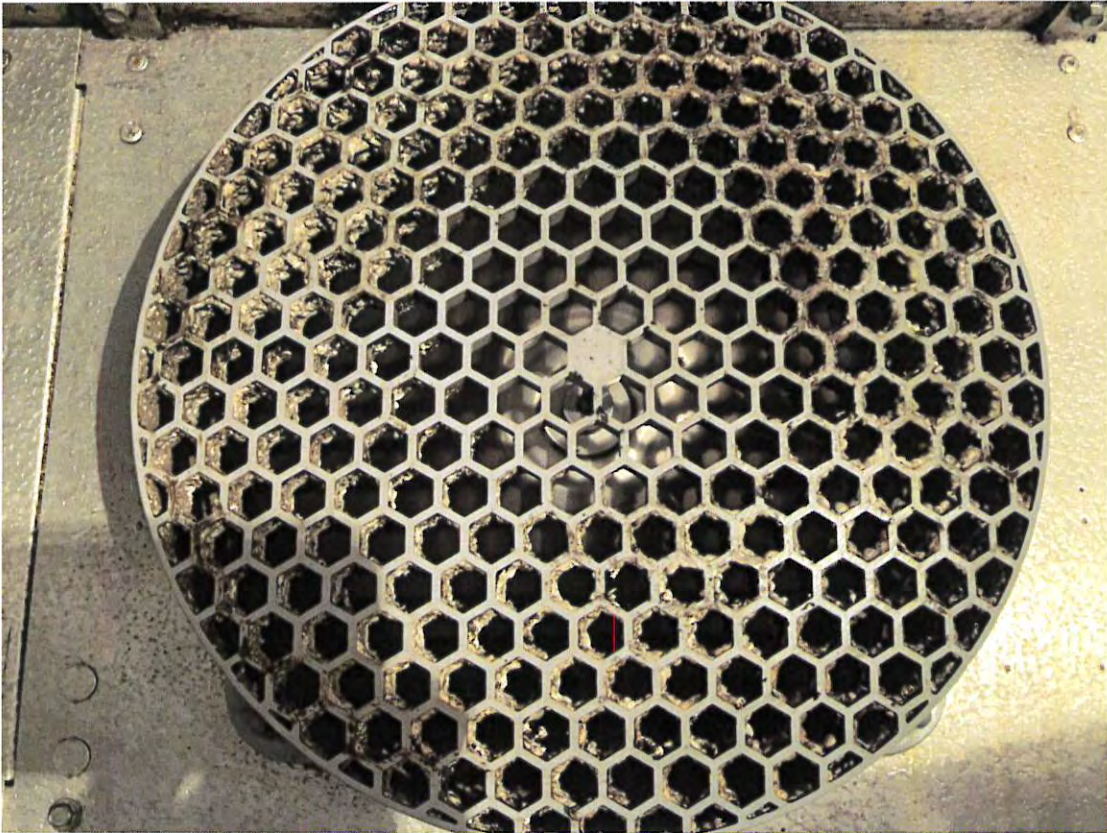


Photo #11

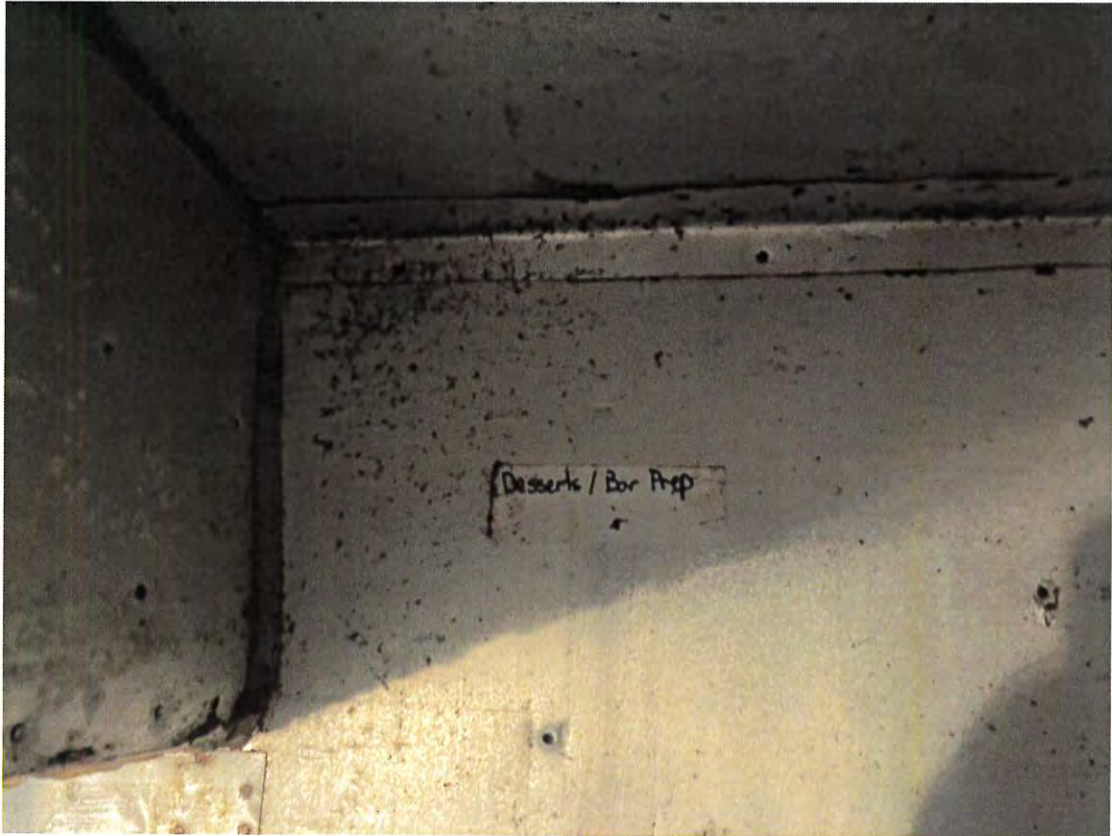


Photo #12

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa

#124181
ART. 2.2.1
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière



Photo #13



Photo #14

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#124181
ART. 2.2.1
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière [REDACTED]



Photo #15



Photo #16

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa HA

#124181
ART. 2.2.1
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière EG

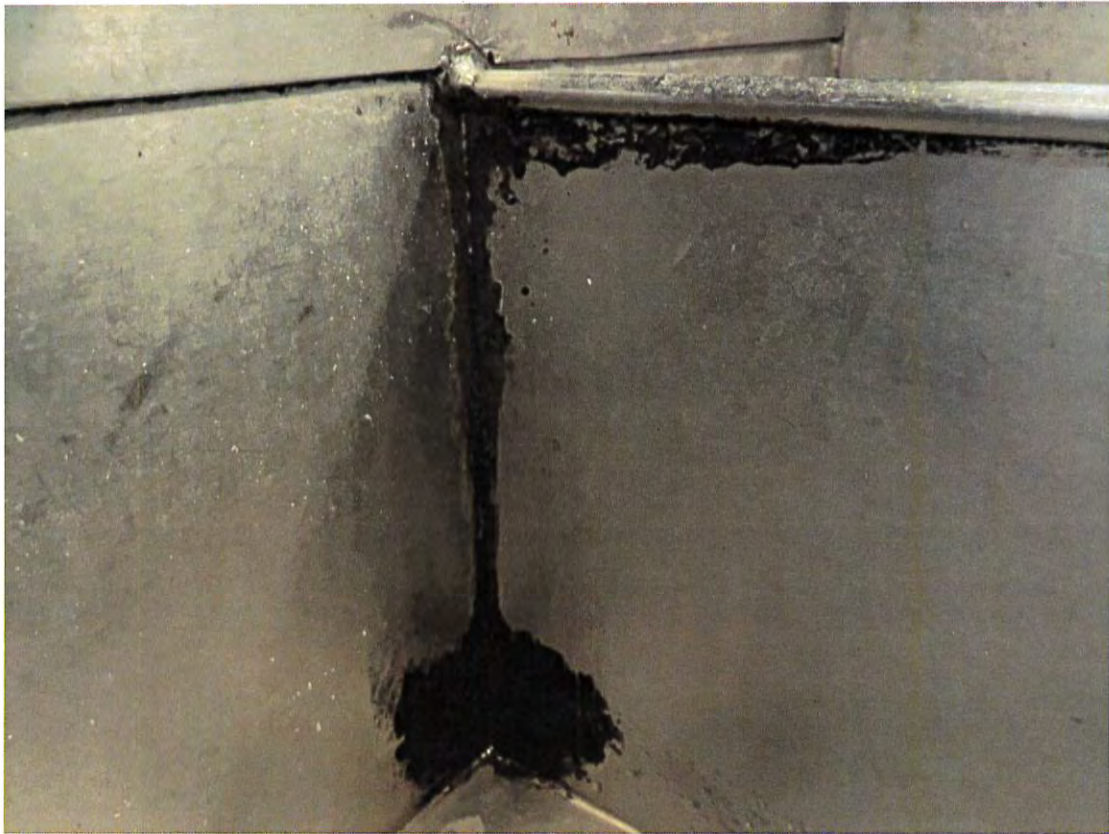


Photo #17

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-577201 Référence n° 9940	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec, H2V 1T6			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
438 380-5223		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise RESTAURATEUR	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
2024-05-15 17:45			
Description de l'infraction			
en ayant exploité 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 RESTAURANT LE PLATANA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec, H2V 1T6		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
RESTAURANT		124181	
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 présenté au restaurant Le Platana situé au 361 Rue Bernard Ouest à Montréal pour y effectuer une inspection avec ma collègue inspectrice, Émilie Gravel Lalumière. La porte avant était débarrée et en entrant dans le commerce, une employée était derrière le comptoir-bar pour servir les clients. Plusieurs clients étaient attablés. Dans la cuisine du sous-sol, une employée faisait frire des aliments de type rouleaux de printemps, un autre employé était assis sur une chaise.			
Madame Valérie Plante, associée dans la compagnie RESTAURANT PLATANA S.E.N.C. tel qu'inscrit au registre des entreprises du Québec, était sur les lieux lors de la visite. C'est à elle que le rapport d'inspection a été remis et expliqué.			
☒ 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) ANDRIANANJAMANANTSOA, HERI		Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE	
Matricule [REDACTED]		Matricule [REDACTED]	
Année Mois Jour 2024-06-05		Année Mois Jour 2024-06-06	
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-577 201 Référence n° 9940	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
- PERMIS Sur les lieux, un permis MAPAQ valide était affiché (photo #1). Il s'agissait d'un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de nature restaurateur et de catégorie préparation générale sans buffet. J'ai inscrit les informations du permis MAPAQ à la section "F" du présent rapport. - DESCRIPTION DU COMMERCE Le commerce était constitué d'une salle à manger, d'une section-bar, et d'une cuisine. Au rez-de-chaussé, la salle à manger d'une capacité d'environ 35 places assises était à aire ouverte et en communication avec la section-bar et le comptoir-caisse. Au sous-sol, la cuisine comprenait une chambre froide, une cuisinière à gaz, un four, une grande table de travail central, des congélateurs, des équipements de cuisine, un évier de plonge, des étagères de rangements pour les denrées sèches, les produits d'emballage et les équipements, ainsi qu'une petite salle d'entreposage pour divers effets et équipements non utilisés. - CUISINE DU SOUS-SOL Dans la cuisine du sous-sol, j'ai constaté que la tablette basse d'un étagère de rangement à côté du four à convection était souillée par des excréments de souris, les grilles du four y étaient entreposées (photo #2). Une autre tablette qui se trouvait sous le four était infestée d'excréments de souris (photo #3). Le plancher était parsemé d'excréments de souris, à côté de la cuisinière à gaz (photo #4), entre le mur et le congélateur tombeau situé derrière la cuisine (photo #5).			
F		DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur, Préparation générale sans buffet MAPAQ		
N° permis :	2732769-0001-01		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		
Date de délivrance :	2023-10-04		
Date d'expiration :	2024-10-03		
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) ANDRIANANJAMANANTSOA, HERI		Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-06-05	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-06-06
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa

#124181
ART. 2.1.2
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière



Photo #1



Photo #2

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#124181
ART. 2.1.2
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière [REDACTED]



Photo #3



Photo #4

RESTAURANT LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361 Rue Bernard Ouest, Montréal, QC, H2V 1T6
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#124181
ART. 2.1.2
Photos prises le 2024-05-15
Émilie Gravel Lalumière [REDACTED]



Photo #5



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

Montréal, le Mercredi le 15 mai 2024

Exploitant : RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.

Adresse : 361 Rue Bernard Ouest Montréal, Montréal, Québec, H2V 1T6

Nom du commerce : LE PLATANA

Numéro du commerce (ville) 124181

Numéro du commerce (MAPAQ) : 2732769-0001-01

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

Attendu que : IL Y A MALPROPRETÉ GÉNÉRALISÉE DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Attendu que : LES MÉTHODES DE NETTOYAGE/ASSAINISSEMENT SONT INADÉQUATES

Attendu que :

Attendu que :

Attendu que :

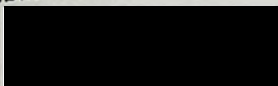
Attendu que : compte tenu de ce qui précède, j'ai des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs

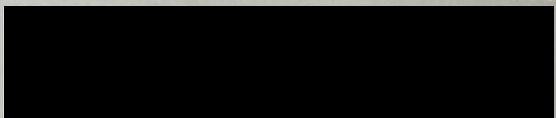
PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA « LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES » : JE VOUS ORDONNE DE CESSER POUR UNE PÉRIODE DE 9 JOURS, SOIT JUSQU'AU, Vendredi 24 mai 2024 INCLUSIVEMENT, L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 361 Rue Bernard Ouest Montréal, Montréal, Québec, H2V 1T6

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

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

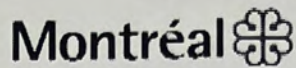
La présente ordonnance prend effet au moment de sa notification à vous ou à toute autre personne responsable de votre établissement.


Signature de la personne autorisée


Signature témoin (si présent) ✓

Date et heure de la Notification : Mercredi le 15 mai 2024, 19:00

Ordonnance remise à (nom et fonction): Valerie Planté, associée



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

Date : Mercredi le 15 mai 2024

Nom de l'exploitant : RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.

Adresse : 361 Rue Bernard Ouest Montréal, Montréal, Québec, H2V 1T6

Nom du commerce : LE PLATANA

Numéro du commerce (VM) 124181

Numéro du commerce (MAPAQ) 2732769-0001-01

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

MME. Valerie Planté

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

- IL Y A MALPROPRETÉ GÉNÉRALISÉE DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS
- LES MÉTHODES DE NETTOYAGE/ASSAINISSEMENT SONT INADÉQUATES

-

-

-

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

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

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

Personne autorisée

Témoin (si présent) /

Date et heure de la notification : Mercredi le 15 mai 2024 18:45

Avis d'intention remis à (nom et fonction) : Valerie Planté, associée

Service de l'environnement

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

Montréal, 25 avril 2024

RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
LE PLATANA
361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec
H2V 1T6

No. Dossier : MAPAQ 2732769 - 0001 ; Montréal : 124181

À l'attention de l'exploitant de l'établissement LE PLATANA.

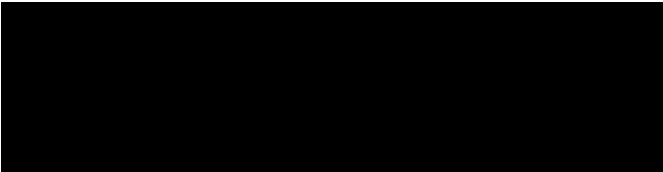
En tant qu'exploitant, vous avez la responsabilité de veiller à la salubrité des aliments que vous offrez aux consommateurs. Ainsi, vous devez prendre les mesures nécessaires pour maîtriser les risques qu'entraînent les activités de votre établissement.

En vous référant à vos rapports d'inspection précédents, des manquements liés à des risques à la santé ont été observés de façon répétée. À défaut d'apporter des mesures correctives dans votre établissement, vous exposez à une éventuelle suspension de permis.

Afin de répondre aux préoccupations de l'intérêt public ainsi qu'aux attentes des citoyens au regard de la sécurité des aliments, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation publique, depuis septembre 2013, le nom des établissements faisant l'objet d'une suspension de permis.

En conséquence, si votre établissement fait l'objet d'une suspension de permis, l'information pourrait être publiée.

Veuillez agréer nos salutations distinguées.



Myrta Mantzavrakos
Chef de division - Inspection des aliments

Service de l'environnement

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

Montreal, April 25 2024

RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
LE PLATANA
361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec
H2V 1T6

No. Dossier : MAPAQ 2732769 - 0001 ; Montréal : 124181

To food permit holders and food establishment operators of LE PLATANA.

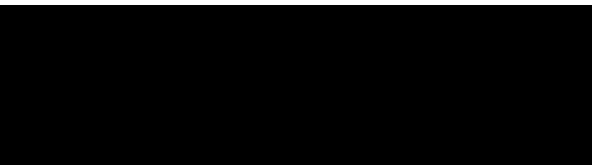
As a food establishment operator, you have the responsibility to ensure the safety of the food you offer to consumers. Thus, you must take the necessary measures to control the risks arising from the activities of your establishment.

Referring to your previous inspection reports, violations related to health risks have been observed repeatedly. Failure to take corrective action in your facility exposes you to a possible permit suspension.

In order to address public interest concerns as well as to fulfill citizen's expectations in terms of food safety, the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of Quebec publishes, since September 2013, the name of the establishments subject to a permit suspension.

Therefore, if your establishment is subject to a permit suspension, the information could be published.

Regards,



Myrta Mantzavrakos
Chief of Division - Food Inspection

Établissement # 124181

LE PLATANA
361 Rue Bernard Ouest
Montréal, Québec
H2V 1T6

Exploitant : RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
Dossier : 2732769-0001

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 *	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 les surfaces en contact avec les aliments: vaisselle, matériel et surface de travail. Il y a préparation d'aliments avec de la viande crue. Action prise : Nettoyer et assainir les surfaces en contact avec les aliments avec l'assainisseur disponible sur place. Présence d'une bouteille de Oasis quaternaire dans un distributeur mural non fonctionnel.
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 au sous sol: -Accumulation de la saleté sur le plancher, équipements de cuisson, mur, évier , intérieur et extérieur du réfrigérateur, planche à découper, table de travail, tables basses, extérieur des contenants de denrées sèches. ■ Chambre froide: Accumulation de la moisissure sur les étagères, plancher , grille de ventilation Action prise : le nettoyage a été débuté à notre demande
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 dans la section de plonge.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 911856	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	5,000\$ à 50,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.	

Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux

Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

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

NOTES

Visite suite à une plainte publique concernant la méthode de nettoyage et d'assainissement de l'établissement et la malpropreté générale de la cuisine située au sous-sol.

Un suivi de maîtrise était requis également concernant les températures internes/ambiantes des aliments altérables à la chaleur qui étaient laissés sans manipulation à des température située à plus de 4C et moins de 60C. À la température ambiante notamment. Lors de cette visite, la température interne et ambiante des aliments était conforme.

Lors de la visite, la porte était débarrée et le restaurant est en opération

Il y avait l'actionnaire à qui le rapport a été remis et expliqué et un employé dans l'aire de préparation au sous-sol en train de faire la cuisson des aliments.

Le REQ de la compagnie est en vigueur.

Photos prises.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Valérie Christina Sophie Mamiarisoa Plante.

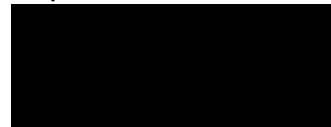
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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)

Marie-Pier Jourdain, Inspecteur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-572673 Référence n° 9873	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 361 Rue Bernard Ouest Montréal, Québec H2V 1T6			
Téléphone (résidence) 438 380-5223		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurateur	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2024-04-12 16:40		☐ 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 LE PLATANA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 361, Rue Bernard Ouest Montréal, Québec, H2V 1T6		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant avec des places assises.		N° établissement 124181	
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 à l'établissement en compagnie de l'inspectrice Marie-Pier Jourdain à l'établissement situé au 361, Rue Bernard Ouest, Montréal suite à une plainte concernant le nettoyage, l'assainissement et la malpropreté. Dès mon arrivée, je me suis présenté à Valérie Christina Sophie Mamiarisoa Plante, actionnaire sur place. C'est d'ailleurs à cette dernière que j'ai expliqué et remis le rapport d'inspection. Je me suis identifié à l'aide de ma carte d'inspecteur. Le commerce était ouvert, en opération et la porte avant était débarrée. Il y avait un employé dans l'aire de préparation au sous-sol en train de faire la cuisson des aliments ☒ 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) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN, MARIE-PIER	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-04-15	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-04-15
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-572673 Référence n° 9873	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le permis ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec était affiché et expire le 2024-10-03 (photo #1), j'ai inscrit les informations du permis alimentaire de restaurateur à la section "F" du présent rapport . Le permis était délivré pour l'exploitant RESTAURANT PLATANA S.E.N.C. qui selon le Registraire des Entreprises du Québec était en vigueur. L'établissement est constitué d'un rez-de-chaussée et d'un sous-sol. Une salle à manger et une aire de service avec comptoir se trouvaient au rez-de-chaussée. Au sous sol, il y avait une aire de préparation, une section plonge, une aire d'entreposage et une chambre froide. L'aire de préparation était équipée d'un réfrigérateur , d'une table de travail, d'une cuisinière, d'un four, d'un micro-ondes et d'un évier. Lors de la visite, il a été constaté que les lieux, les équipements et le matériel n'étaient pas propres. En descendant l'escalier qui mène au sous sol, la porte d'entrée vers l'aire de préparation était maculée des traces de saleté noirâtres (photo #2) Je me suis dirigé, après avoir franchi la porte d'entrée, vers l'installation de lavage des mains, j'ai remarqué que les recoins et les surfaces de l'évier présentaient de la saleté noire . Au dessus de l'évier, j'ai observé un tuyau noirci et il pendait à l'intérieur de la cuve métallique. L'apparence de celui-ci était sale (photo # 3 et 4) Dans l'aire de préparation (photo #5), j'ai constaté que l'étagère au dessous de la table de travail était parsemée de résidus brunâtres collants au toucher (photo #6). Le micro-ondes était rempli de résidus constitués d'éclaboussures alimentaires (photo #7). La planche à découper verte était tapissée de cernes noirs (photo #8). Le four était sale; La porte vitrée du four était complètement recouverte d'une couche de crasse de couleur noir (photo # 9) et l'intérieur était couvert de matière organique carbonisée (photo # 10). Le support à plaques de cuisson était encrassé de résidus alimentaires et les plaques de cuisson étaient croûtées de matière organique carbonisée (photo #11). Le mur en arrière des équipements de cuisson était parsemé de résidus alimentaires brunâtres. (photo #12). Dans la section de plonge, la douchette présentait une agglomération de matière noire (photo #13 et 14) ☒ 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) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN, MARIE-PIER	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-04-15	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-04-28
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-572673 Référence n° 9873	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Dans la section d'entreposage; les étagères utilisées pour entreposer les denrées sèches et autres ingrédients étaient parsemées de résidus noirs de saleté. Le plancher était noir de crasse. (photo #15). Le bac de plastique qui se trouvait sur la tablette utilisée pour entreposer de la farine était couvert d'une couche noir de matière collante au toucher (photo #16 et 17). Au fond, se trouvait un réfrigérateur, j'ai ouvert pour en vérifier le contenu et l'étagère grillagée ainsi que les parois internes présentaient des résidus jaunâtres et des coulures accumulées (photo #18 et 19). Par la suite, j'ai vérifié l'intérieur de la chambre froide, à l'ouverture j'ai remarqué que la poignée et le rebord de la porte était tâché de saleté collante au toucher (photo# 20). De la moisissure s'accumulait sur les étagères métalliques utilisés pour entreposer des aliments (photo# 21). Le plancher était immaculé de saleté et de coulures séchées (photo# 22). La grille de ventilation présentait une accumulation excessive de poussière (photo# 23)			
F		DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Préparation Généralesans Buffet MAPAQ Restaurateur		
N° permis :	2732769-0001-01		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.		
Date de délivrance :	2023-10-04		
Date d'expiration :	2024-10-03		
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) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN, MARIE-PIER	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-04-15	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-04-25
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art 2.2.1
SOUHEIL SAHLI M-P Jourdain

Photo 1

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

PERMIS 2732769-0001-01

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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2023-10-04 au 2024-10-03

Lieu ou véhicule exploité
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, BERNARD OUEST
MONTREAL, (Qc)
H2V 1T6

Exploitant RESTAURANT PLATANA S.E.N.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

Photo 2



LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art 2.2.1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 3



Photo 4



LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art 2.2.1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 5



Photo 6



LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art 2.2.1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 7



Photo 8



LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art 2.2.1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 9



Photo 10

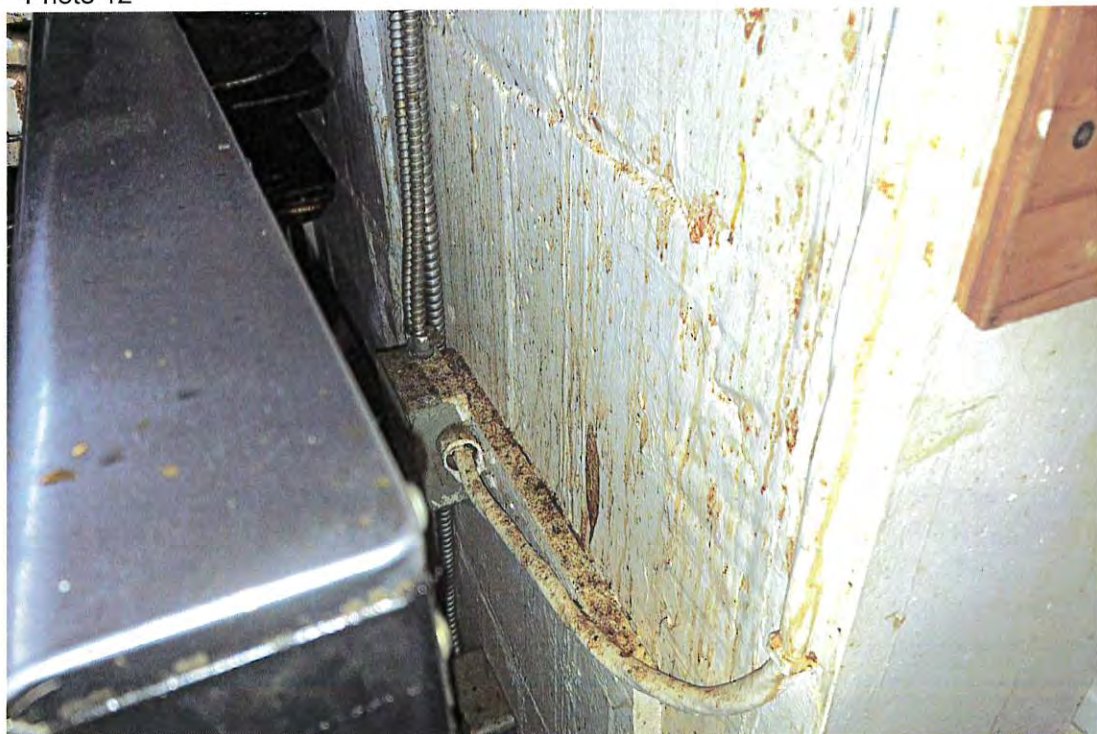


LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art 2.2.1
SOUHEIL SAHL [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 11



Photo 12



LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art 2.2.1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 13

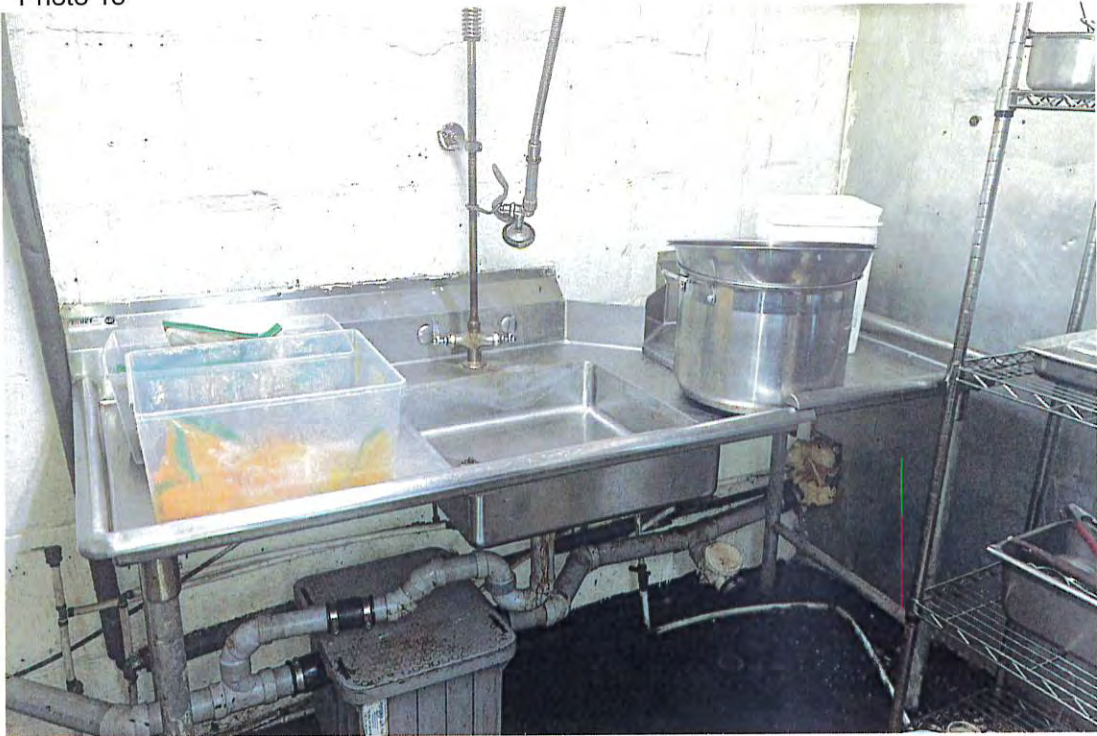


Photo 14



LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art 2 2 1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 15



Photo 16



LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art 2.2.1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 17



Photo 18



LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art 221
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 19



Photo 20



LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 , Art 2.2.1
SOUHEIL SAHL [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 21



Photo 22



LE PLATANA
RESTAURANT PLATANA S.E.N.C.
361, Rue Bernard Ouest, Montréal, Québec H2V 1T6
Photo prise le 12-04-2024 Art. 2.2.1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] M-P Jourdain [REDACTED]

Photo 23

