



Québec, le 19 mars 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-03-02-018

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 9471-8194 Québec Inc., situé au 7093, rue Saint-Denis, Montréal, Québec, H2S 2S5.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement, et ce, conformément aux articles 14, 28, 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1), ci-après « Loi sur l'accès ».

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

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

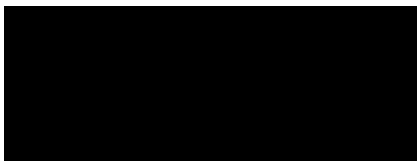
L'article 28 de la Loi sur l'accès pour sa part oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition,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

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

...2

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

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



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

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

Article 14

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

Accès non autorisé.

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

Article 28

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9° de porter atteinte au droit d'une personne à une audition impartiale de sa cause.
en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait

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

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

Article 54

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

Article 59

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

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

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

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

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

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

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

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

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

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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

Établissement # 126007

MAX BARBECUE
7093 Rue Saint-Denis
Montréal, Québec
H2S 2S5

Exploitant : 9471-8194 QUEBEC INC.
Dossier : 2785568-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Environnement-propreté -section plonge lorsque le lave-vaisselle va être retiré -section pres de la fenêtre étag're jugée et fixée sur une tablette -plancher local d'entreposage au sous-sol

AUTRES REMARQUES		
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.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. -support de bois brut en dessous de l'évier pour entreposage des produits nettoyants -étagère métallique jugé et fixée sur une tablette, difficile d'entretien ■ Equipement non fonctionnel. -lave-vaisselle Celui-ci va être retiré sous peu (très lourd), lieu propice pour les vermines, accumulation d'eau stagnante à la finition du lave-vaisselle. Équipemernt encastré au mur, donnant une petite mezzanine au dessus de l'escalier menant au sous-sol.

NOTES	
Visite requise suite à une ordonnance de cessation des activités émise le 2025-01-27 pour danger imminent: blattes. Lors de l'inspection, aucune activité de blatte constatée, quelques rénovations effectuées, amélioration de la propreté des lieux, gestion antiparasitaire en vigueur, produit de nettoyage et d'assainissement utilisé et approprié. Voir constatations au rapport. Main levée remis à la responsable, autorisant la repise de ses activités. 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 Madame Thi Phuong Hoang.

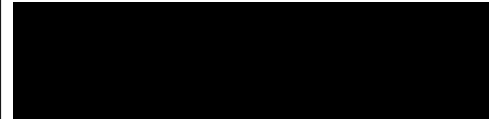
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: mylene.thibault@montreal.ca

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



Signature

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 : 2025-02-06

Nom de l'exploitant : 9471-8194 QUEBEC INC.

Adresse : 7093 Rue Saint-Denis Montréal H2S 2S5

Nom du commerce : MAX BARBECUE

Numéro du commerce (VM) 126007

Numéro du commerce (MAPAQ) 2785568-0001-01

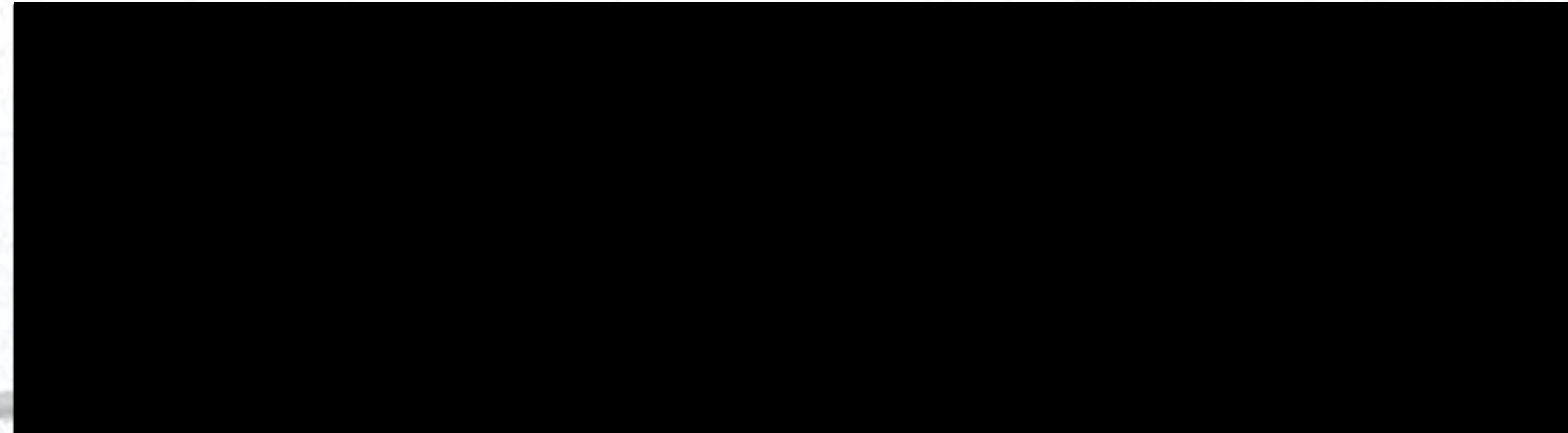
Objet: Mainlevée de l'ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement

MME. Thi Phuong Hoang

Une ordonnance de restriction l'exploitation d'une entreprise a été notifié le 2025-01-27
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 : 2025-02-06 13:00

Établissement # 126007

MAX BARBECUE
7093 Rue Saint-Denis
Montréal, Québec
H2S 2S5

Exploitant : 9471-8194 QUEBEC INC.
Dossier : 2785568-0001

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 être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de blattes vivantes. Aire des serveurs: voir racoin où le chariot amovible de vaisselle sale est entreposé, au cadrage de la tablette en dessous il y a une interstice où une coquerelle était vivante. Le revêtement au mur n'est pas étanche, plusieurs interstices de visible, excréments de blattes à proximité. ■ À la section plonge, présence de blattes vivantes: Il y a un muret de bois en jonction avec l'évier qui est recouvert d'une feuille en acier inoxydable formant une interstice, à cette petite fente des sacs de cartons humides s'y trouvaient, ceux-ci souillés d'excréments de blattes. Les sacs ont été mis à la poubelle où plusieurs coquerelles se déplaçaient rapidement. Sac de poubelle mis au conteneur à déchet à l'extérieur. ■ Poison en vaporisateur mis par la responsable, certaines coquerelles se déplacent. Blattes logées dans les prises de la multi-barre de tailles différentes où dans les interstices. Retrait de ce muret afin de conserver uniquement l'acier inoxydable. Retrait du mur également, présence de blattes mortes dans le mur de placo-plâtre. Trainée d'excréments dans l'ourlet de la feuille en acier inoxydable. ■ Présence d'excréments de blattes dans les trous des supports pour les tablettes murales situées au dessus du lave-vaisselle. Blattes mortes en dessous de l'évier dans une toile d'araignée. Eau stagnante le long de la structure du lave-vaisselle, blattes mortes à cet endroit. Action prise : Avis et ordonnance de cessation des activités maintenus jusqu'au 6 février tel qu'indiqué à l'ordonnance remis le 2025-01-27 à Mme Hoang. Retrait du mur à la section plonge.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de rongeurs. -voir plancher de le local d'entreposage de denrées alimentaires au sous-sol -certaines tablettes basses

AUTRES REMARQUES

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.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. - bois brut - papier d'aluminium - revêtement pas étanche plusieurs interstices aux divers cadrages

NOTES

Visite requise dû à un suivi de la dernière inspection motif avis et ordonnance de cessation des activités émis le 2025-01-27, pour inspection afin de réévaluer la situation.

Danger imminent, présence de blattes vivantes aux aires de préparation, voir constatation au rapport.

L'ordonnance de cessation des activités toujours effective jusqu'au 6 février 2025.

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

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

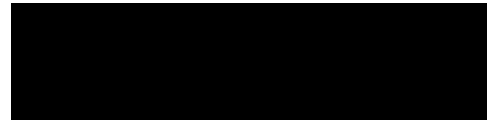
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: mylene.thibault@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 126007

MAX BARBECUE
7093 Rue Saint-Denis
Montréal, Québec
H2S 2S5

Exploitant : 9471-8194 QUEBEC INC.
Dossier : 2785568-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

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

1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Aire de service et maintien chaud barbecue: Présence de blattes vivantes au terminal interac situé près de l'évier comptoir de service à proximité d'une balance et d'un réchaud. Blattes mortes ou restant de corps collé aux parois internes du terminal. Présence d'excréments de blattes le long du joint d'étanchéité en piètre état de l'évier et près de la multi-barre. ■ Présence de blattes vivantes de différentes tailles logées dans l'interstice de votre lave-vaisselle et le mur. Présence d'oothèques écrasées à l'arrière du joint d'étanchéité de la table à l'environnement du lave-vaisselle. Présence d'excréments de blattes dans le cadrage du lave-vaisselle, ouverture à même le mur revêtement de bois pressé usé: excréments. ■ Présence d'excréments de rongeurs. Aire service bbq -tablettes -armoire basse de l'évier -plancher entre les équipements Aire comptoir sandwich -plancher entre les équipements -muret surface -armoire deux portes coulissantes Aire serveurs -plancher -chariot amovible vaisselle sale, tablettes Sous-sol -plancher et voir aire d'entreposage ■ Présence d'excréments de rongeurs. Cuisine; partie basse du vieux maintien froid entreposage, sur les couvercles de certaines huches alimentaires, sur les tablettes, à même le bol de votre batteur-mélangeur, plancher, section tempura.... Plancher à plusieurs endroits à la cuisine et aux aires d'entreposage au sous-sol. ■ Présence ou infestation de rongeurs. -souris morte à la partie basse d'un vieux maintien froid servant d'entreposage divers à la cuisine -souris morte au plancher entre le mur et le congélateur tombeau situé au sous-sol Action prise : Appel de service fait exterminateur Nettoyage et assainissement débuté Cessation des activités remise au responsable.
2 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réchaud contenant l'aliment était de 54.5°C à. deux portes coulissantes. La température de l'eau chaude alimentant la table chaude était 63.5°C ■ Aliments maintenus à une température interne inférieur à 60°C Tels que saucisse à 37,3°C 37.3 °C poulet bbq, 43.7°C poulet bbq, 33.6°C porc, 36.4°C veau, Autre maintien chaud table chaude: intestin 34.2°C Action prise : a été détruit volontaire dû à la cessation des opérations présence de blattes vivantes dans les aires de préparation

3 *	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Mets au réchaud et prêt à manger en préparation et dans le réfrigérateur de service en innocuité non assurée en lien avec l'infestation de blattes et de souris en cours. Au moins environ 700kg d'aliments est détruit volontairement incluant les carcasses de viandes en préparation.
4 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Aire service bbq -joint du réchaud à deux portes coulissantes -joint du bloc de boucher -coulisses des portes coulissantes du réfrigérateur, tablettes grillagées Coin sandwich -grille-pain / four Cuisine -dosseret du four -poignées portes des fours -bateur-mélangeur -coulisses des portes coulissantes du réfrigérateur, grille de ventilation -congélateur latéral à dégivrer, parois éclaboussures -friteuses -micro-ondes ■ Suite propreté-équipement Sous-sol -plancher de la chambre froide ■ Environnement-propreté Aire service bbq -armoire basse à l'évier -tablettes -murs Cuisine -environnement friteuses cuisson tempura -environnement plonge Sous-sol -tablettes et plancher section entreposage Action prise : nettoyage débuté
5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées ou peinture écaillée). -cuisine
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien. -cadre du lave-vaisselle à même le mur

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. -blattes (coquerelles) et souris activité
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Porte donnant accès au restaurant n'est pas étanche. La porte à la cuisine, n'est pas étanche. La porte de l'aire d'entreposage au sous-sol n'est pas étanche.

3	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. -feuilles cartonnées -papier d'aluminium
---	--	--

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 925957		
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)		Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE		
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables	1,000\$ à	30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	1,000\$ à	30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	500\$ à	15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS		
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables		
Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60C jusqu'à sa livraison.		
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants		
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.		
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 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
Appel de service fait exterminateur va passer ce mercredi, cie DM Extermination contrat en vigueur. Produit de nettoyage et d'assainissement présent sur place.
Rapport envoyé via courriel adresse ci-jointe: phuongoang222111@gmail.com
Rapport expliqué sur place à Madame Thi Phuong Hoang.
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 courriel.
--

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: mylene.thibault@montreal.ca

mentionnés dans ce rapport.

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: 2025-01-27

Operator: 9471-8194 QUEBEC INC.

Address: 7093 Rue Saint-Denis Montréal H2S 2S5

Name of business : MAX BARBECUE

Establishment number (VM): 126007

Business number (MAPAQ): 2785568-0001-01

Object: **Warning of intent to order the cessation of operations in an establishment (art. 33.9.2 of the Food Products Act, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)**

MRS. Madame Thi Phuong Hoang

I, a person authorized to act as an inspector according to the Food Products Act (L.R.Q., c. P-29), have reasonable grounds to believe that the continued operation of your establishment would result in the imminent danger to the life or health of consumers. These being:

- THERE IS AN INFESTATION OF HARMFUL INSECTS IN THE PREPARATION AREA
- THERE ARE RODENT EXCREMENTS ON SURFACES IN CONTACT WITH FOOD
- THERE ARE MANY RODENT EXCREMENTS IN FOOD PREPARATION AREAS
- THERE ARE DEAD RODENTS IN PREPARATION AREAS

Also, based on article 33.9.2 of the Food Products Act, be advised that I, as an authorized person, can issue an order to cease operations in your establishment for a maximum period of 10 days. Such is indeed my intention.

You may present your observations and documents before a final decision is taken on the order to cease operations.

To this end, you have a 15 minutes delay period, beginning at the moment of notification of my intent, in order to present me with your observations or documents.

[Redacted signature]

Authorized person

Witness (if present)

Date and time of notification: 2025-01-27 14:00

Warning of intent given to (name and function): Madame Thi Phuong Hoang (présidente)



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, 2025-01-27

OPERATOR : 9471-8194 QUEBEC INC.

ADDRESS : 7093 Rue Saint-Denis Montréal H2S 2S5

NAME OF BUSINESS: MAX BARBECUE

ESTABLISHMENT NUMBER (VM): 126007

BUSINESS NUMBER (MAPAQ): 2785568-0001-01

ORDER TO CEASE OPERATIONS OF AN ESTABLISHMENT

(art. 33.9.2 of the *Food Product Act*, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)

Whereas THERE IS AN INFESTATION OF HARMFUL INSECTS IN THE PREPARATION AREA

Whereas THERE ARE RODENT EXCREMENTS ON SURFACES IN CONTACT WITH FOOD

Whereas THERE ARE MANY RODENT EXCREMENTS IN FOOD PREPARATION AREAS

Whereas THERE ARE DEAD RODENTS IN PREPARATION AREAS

Whereas taking into account everything that precedes, I have reasonable grounds to believe that there will result an immediate danger to the life or health of consumers.

CONSEQUENTLY, BY THE POWERS VESTED IN ME BY ARTICLE 33.9.2 OF THE «FOOD PRODUCTS ACT»,

I ORDER YOU TO CEASE FOR A 10 DAY PERIOD, THAT IS UP TO AND INCLUDING THE

6 february 2025 THE OPERATION OF YOUR ESTABLISHMENT LOCATED AT:

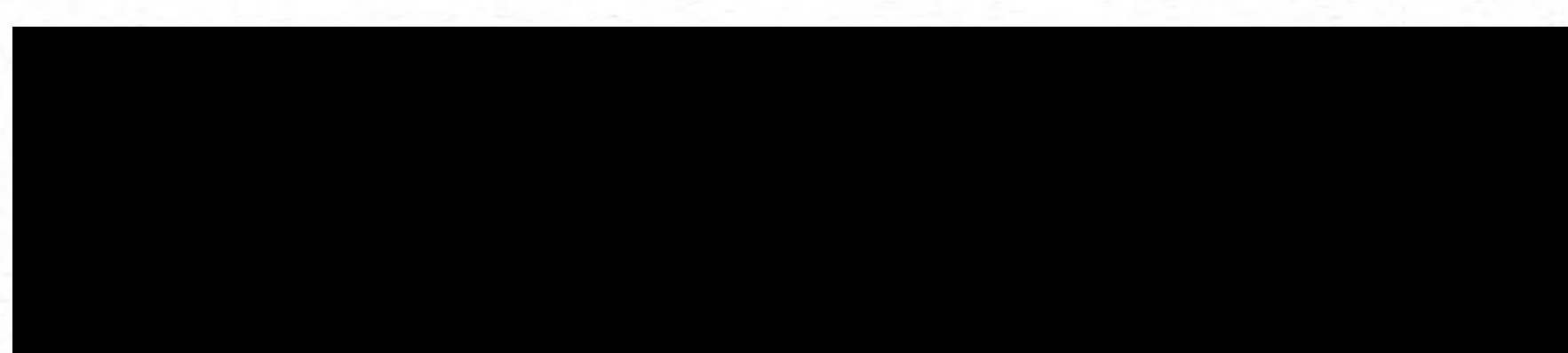
7093 Rue Saint-Denis Montréal H2S 2S5

Anyone who contravenes this order is liable to a fine of 10,000 \$ minimum (L.R.Q., c. P-29, a. 45.3).

Be also advised :

That a release from this order may be granted before the expiration of the period if you are able to demonstrate that the situation which warranted it has been corrected;

That this order takes effect upon giving of a copy of said order to you or to a person responsible for the establishment.


Signature of authorized person

Signature of witness (if present)

Date and time of notification: 2025-01-27 14:15

Order given to (name and function): Madame Thi Phuong Hoang (présidente)

Établissement # 126007

MAX BARBECUE
7093 Rue Saint-Denis
Montréal, Québec
H2S 2S5

Exploitant : 9471-8194 QUEBEC INC.
Dossier : 2785568-0001

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	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 non approprié pour la désinfection Assurez-vous que l'assainisseur choisit soit approuvé pour usage alimentaire. Action prise : Rappel des séquences à respecter lors du nettoyage et l'assainissement, explication des produits appropriés à utiliser.

NOTES

Visite requise dû à un suivi de maîtrise motif nettoyage/assainissement.
Situation améliorée, voir constatation au rapport.

Remis lignes directrices en vietnamien à la responsable ainsi qu'un pictogramme de température.

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 Madame Thi Phuong Hoang.

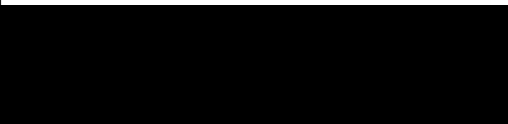
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: mylene.thibault@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 126007

MAX BARBECUE
7093 Rue Saint-Denis
Montréal, Québec
H2S 2S5

Exploitant : 9471-8194 QUEBEC INC.
Dossier : 2785568-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée.
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Aucune installation pour le lavage des mains au niveau du sous-sol alors qu'il y a pesée d'aliments non protégés.
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.	■ Cuisine: les planchers, les murs, les équipements de cuisson, les étagères d'entreposage sont sales. ■ Les contenants des denrées sèches et autres denrées alimentaires sont sales.
4	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Plusieurs étagères d'entreposage et tablettes d'entreposage sont usées, ne sont pas lisses et lavables.
5	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de quelques excréments de souris sur le plancher du sous-sol à côté des congélateurs.

AUTRES REMARQUES

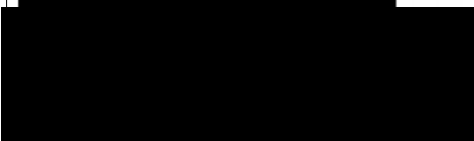
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Certains contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher.
2	Tous les établissements, qui préparent des aliments, doivent entretenir leur piège à graisses (ou trappe à graisses) correctement afin que toutes les eaux déversées dans l'égout soient traitées. Le piège doit être installé, utilisé et entretenu correctement. L'entretien régulier vise à ce que la qualité des eaux rejetées à l'égout, respecte la norme maximale de 150 mg de gras par litre, afin d'éviter les nuisances ou d'endommager ou nuire à l'écoulement des eaux dans le réseau d'égout.	■ Piège à matières grasses mal installé et entretenu.

3	Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entre en vigueur le 28 mars 2023. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549 .	■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique
---	---	---

ENQUÊTE
Objet de l'enquête
BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

NOTES
Documents remis: -pictogramme sur le nettoyage et la désinfection.
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 Madame Thi Phuong Hoang.
--

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

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

Établissement # 126007

MAX BARBECUE
7093 Rue Saint-Denis
Montréal, Québec
H2S 2S5

Exploitant : 9471-8194 QUEBEC INC.
Dossier : 2785568-0001

NOTES

Suivi concernant les températures de conservation des aliments

Suivi conforme :

Lors de la visite, les températures ambiantes des unités de maintien froid, ainsi que les aliments qui s'y trouvaient, était conformes.

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 Thi Phuong Hoang.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Michel Wong

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

Courriel: michel.wong@montreal.ca

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

Signature

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

Établissement # 126007

MAX BARBECUE
7093 Rue Saint-Denis
Montréal, Québec
H2S 2S5

Exploitant : 9471-8194 QUEBEC INC.
Dossier :

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Dans la table froide située dans l'aire de préparation à l'arrière, il y a des crevettes maintenues à une température interne de 8°C, du boeuf cuit dont la température interne était de 8,8°C, du boeuf cru maintenu à une température interne de 8,9°C. Action prise : Ces aliments ont été déplacés vers une installation conforme.

NOTES

Suivi réalisé suite à l'inspection du 2022-10-18. Concerne les températures de maintien des aliments potentiellement dangereux.

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 Madame Thi Phuong Hoang.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Anne-Catherine Félix

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

Courriel: anne-catherine.felix@montreal.ca

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

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

Établissement # 126007

MAX BARBECUE
7093 Rue Saint-Denis
Montréal, Québec
H2S 2S5

Exploitant : 9471-8194 QUEBEC INC.
Dossier :

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

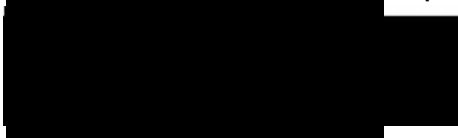
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	- Aliments maintenus à une température interne entre 36 et 47°C - Dans le réchaud à eau chaude : insertion contenant des estomacs de porcs cuit à 36C - Dans le réchaud à air chaud : saucisse cuite à 47C - Morceau de porc lacqué à 39C Action prise : Réchauds augmentés
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.	- Sous-sol: les parois de la chambre froide sont sales. - Équipement malpropre en contact indirect avec les aliments : Boutons et parois du four, certains contenants d'entreposage, certaines jonctions plancher mur dans la cuisine, parois du réfrigérateur blanc - Équipement malpropre en contact direct avec les aliments : Certaines parois intérieures de la machine à glace présentent des traces de moisissures roses Certaines pinces et crochets présentent des accumulations de débris carbonisés Action prise : machine à glace vidée pour nettoyage
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	- Présence d'excréments de souris : Sur le plancher à certains endroits au sous-sol - Présence de drosophiles sur des contenants d'aliments près de la table froide dans la cuisine
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien : Tuiles de plafond suspendu fendues au dessus de l'évier; le plancher de la chambre froide est usé; la porte de la chambre froide est rouillée.
5	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	Équipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: -dans la cuisine, une des tablettes d'entreposage usée.

6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées ou peinture écaillée) : Plusieurs tuiles de céramique sont brisées près de la porte extérieure dans la cuisine
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. Action prise : Formation obligatoire: consultez le site www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene ou téléphonez au 1 800 463-5023

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique : Boisson gazeuse et verre entamé entreposé sur une surface de travail
2	Pour votre information: Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entrera en vigueur le 1er mars 2023, mais d'ici là, les établissements pourront engager la transition et se conformer. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549 .	■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique

NOTES
Raison de la visite : inspection régulière
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 Thi Phuong Hoang.

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

ACCOMPAGNATEUR(S)
Michel Wong, 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.