



Québec, le 29 septembre 2026



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2026-09-10-016

Monsieur,

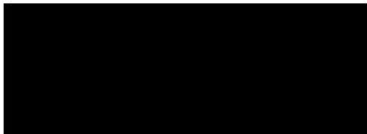
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 9 septembre dernier, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant les copies des rapports d'inspection et d'infraction générale visant Osuka Sushi, situé au 4409, boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2W 1Z8 et Hermès MC Inc, (Boulangerie Ange) situé au 2151, boulevard Lapinière, suite A-63, Brossard, Québec, J4W 2T5.

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53, 54 et 57 de la Loi sur l'accès. Ces articles ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

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.

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à accsinformation@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 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 57

Les renseignements personnels suivants ont un caractère public:

1° le nom, le titre, la fonction, la classification, le traitement, l'adresse et le numéro de téléphone du lieu de travail d'un membre d'un organisme public, de son conseil d'administration ou de son personnel de direction et, dans le cas d'un ministère, d'un sous-ministre, de ses adjoints et de son personnel d'encadrement;

2° le nom, le titre, la fonction, l'adresse et le numéro de téléphone du lieu de travail et la classification, y compris l'échelle de traitement rattachée à cette classification, d'un membre du personnel d'un organisme public;

3° un renseignement concernant une personne en sa qualité de partie à un contrat de services conclu avec un organisme public, ainsi que les conditions de ce contrat;

4° le nom et l'adresse d'une personne qui bénéficie d'un avantage économique conféré par un organisme public en vertu d'un pouvoir discrétionnaire et tout renseignement sur la nature de cet avantage;

5° le nom et l'adresse de l'établissement du titulaire d'un permis délivré par un organisme public et dont la détention est requise en vertu de la loi pour exercer une activité ou une profession ou pour exploiter un commerce.

Toutefois, les renseignements personnels prévus au premier alinéa n'ont pas un caractère public si leur divulgation est de nature à nuire ou à entraver le travail d'un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé de prévenir, détecter ou réprimer le crime. De même, les renseignements personnels visés aux paragraphes 3° et 4° du premier alinéa n'ont pas un caractère public dans la mesure où la communication de cette information révélerait un renseignement dont la communication doit ou peut être refusée en vertu de la section II du chapitre II.

En outre, les renseignements personnels prévus au paragraphe 2° ne peuvent avoir pour effet de révéler le traitement d'un membre du personnel d'un organisme public.

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.



Date: 2025-10-24

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 3932963

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: HERMES MC INC.

Établissement: BOULANGERIE ANGE

Bannière: Sans objet

Responsable: MARGAUX LESPETS

Adresse de l'établissement: 2151 BOUL. LAPINIERE, SUITE A-63, BROSSARD, J4W2T5, (Québec)

Numéro de dossier: 2649165 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment dont l'innocuité pourrait être compromise / Aliments prêts à manger. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence de vermine / Présence d'une souris vivante dans un tissu de la balancelle. / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations Présence d'excréments / Présence d'excréments de rongeurs sur des équipements, tels des racks, des couches (tissus sur lesquels sont les pâtes crues et à cuire), dans les couches de la balancelle, sur une tablette, sur une palette d'entreposage. / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations
3	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / Présence d'aliments non protégés dans certaines aires de préparation: sucre, graines, farines, noix, chocolat.

4	Se laver les mains après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée et après s'être mouché.	Absence du lavage des mains lorsqu'il est requis. / Absence de lavage des mains après avoir consommé de l'eau en bouteille.
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Racks à pains, couches (tissus), moules à pains.

REMARQUES

Des photos ont été prises.

Un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la Justice.

Un suivi aura lieu.

Visite d'inspection suite à une plainte pour présence de rongeurs. Lors de ma visite, je constate en effet la présence de rongeur et d'excréments de rongeurs.

Un avis et un ordonnance de cesser l'exploitation est rédigé et remis à Mme Margaux Lespets, gérante. L'avis est remis à 16h50 et l'ordonnance est remise à 17h05.

Vu la présence de rongeur vivant et la présence d'excréments de rongeurs sur des équipements et matériaux.

Vous devez :

- Jeter les aliments prêts-à-manger et les produits secs non emballés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles;
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Installation de plusieurs pièges collants dans la cuisine et les aires entreposages.

À mettre en place :

- Assainissement pré-opérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas/pause);
- Inspection pré-opérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs/blattes. Tenir un registre quotidien;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Suivre les recommandations de l'exterminateur;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Mettre en place des mesures de prévention contre les insectes et de la vermine : réparation des fissures, portes, fenêtre et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles;
- Maintenir les équipements et les lieux propres.

Une évaluation a été effectuée et un avis à la population est émise pour les pains. Personne contacte: M Cedric Cratere (514) 568 8325, courriel cedric.cratere@boulangerie-ange.ca

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: HÉLÈNE LEBLANC

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5533

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Helene.LebLANC@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-10-24

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3932963 a été remis à Mme Cassandra RENAUD

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

Signature :







72/3

Boulangerie balance 21-11-2020
 machine à baguettes 3x
 3x. 12x
 11x
 11x
 2x
 10x
 1x
 6x
 4x
 2x
 1x

1 sac de farine
 5x
 9x
 3x
 6x
 17x
 19x
 4x

150 sur le bas de l'appareil

tissu du haut à pied et lancher

paquet sucre / farine
 2x + 1x + 11 = 14
 sac sucre ouvert

24 octobre 2025. 13h45 P1/3

13x 2649165-0001

grande 12/8/35
 60x visite capt. externe
 1x / semaine

margaux lespeys

présence d'aliments non protégés
 les ouverts

anc de zorro
 1x sur tabl. en-dessous compt-
 1x

matériel + pot. - l'eff avant

Copie conforme à l'original

Par : Hélène LEBLANC

Date : 2025-12-09

Signature : 

1x sur couche + sue. couche à P3/3
3x sur fond bague

2x sur couche

2 sur bus rack

Ch 4x rack avec pots

1x sur couche

1x sur autre couche

2 sur racks de l'espèce pour

exemplaire

multi sur caméra muets

nom (e

44)

couleur

Copie conforme à l'original

Par : Hélène LEBLANC

Date : 2025-12-09

Signature :







ORIGINE									
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0366193	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Hélène LEBLANC, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (Qc)J4L1M8									
A DÉFENDEUR									
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE ☒									
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM			
NOM DE L'ORGANISME HERMES MC INC.						DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR M F	
RAISON SOCIALE BOULANGERIE ANGE									
ADRESSE 2151 BOUL. LAPINIERE						APP. suite A-63		CASIER POSTAL J4W2T5	
MUNICIPALITÉ BROSSARD				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS CANADA		N° TÉLÉPHONE HORS QUÉBEC	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO		PERMIS NEQ ☒ 1174703125		Autres		PLAQUE D'IMMATRICULATION		PROVINCE/ÉTAT QC	
B INFRACTION									
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ☒ ENTRE LE ET LE DU AU		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2025-10-24		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH-MM) 14:00		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	
N° Dossier (BAK)		EXPLOITANT-ENTITÉ 2649165-0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments							
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.1.2 al.1									
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 102		CODE DÉF.		CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITE UN LIEU VISE A L'ARTICLE 2.1.1, QUI N'ETAIT PAS EXEMPT DE TOUTE ESPECE D'ANIMAUX Y COMPRIS LES RONGEURS ET LES INSECTES OU DE LEURS EXCREMENTS.									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐									
C LIEU D'INFRACTION									
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aires de préparation, d'entreposage et de service de la Boulangerie Ange située au 2151 BOUL. LAPINIERE, SUITE A-63, BROSSARD, J4W2T5, (Québec)						NO RAPPORT D'INSPECTION 3932963			
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58007		DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE
ORDONNANCE		PRÉCISER							
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
E FAITS ET GESTES PERTINENTS									
« Je me présente en tant que personne autorisée pour effectuer une inspection à l'établissement "Hermes MC inc.", qui est une boulangerie. L'exploitant de l'établissement détient un permis qui lui permet d'exploiter un lieu où est exercée l'activité de restaurateur. L'établissement est également un lieu où l'on détient des produits en vue de la vente. Je rencontre une personne se présentant comme étant Mme Margaux LESPETS gérante et Mme Cassandra RENAUD, assistante.									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐									
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION				
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				
NOM LEBLANC		PRÉNOM Hélène			NOM		PRÉNOM		
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-12-09			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI		DATE (AAAA-MM-JJ)		
QUALITÉ : Inspectrice des aliments					QUALITÉ :				
SIGNATURE					SIGNATURE				



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0366193
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Hélène LEBLANC, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (Qc)J4L1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » ☐ OU SUITE DE « F » ☐			
HERMÈS MC INC./ Boulangerie Ange est un établissement de restauration. L'entreprise détient un permis de restaurateur, délivré par le MAPAQ, en vigueur du 2025-07-08 au 2026-07-07, à l'adresse 2151 BOUL. LAPINIERE, SUITE A-63, BROSSARD, J4W2T5, (Québec), tel que l'indique la lettre d'attestation de détention de permis à l'annexe A5. Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (A6), je lis que la section « Activités économiques et nombres de salariés » de l'entreprise « HERMÈS MC INC. » est un commerce de boulangeries et pâtisseries et restaurant sans permis d'alcool. Lors de ma visite, une vingtaine de clients sont assis aux tables et consomment des aliments et du café. Plusieurs clients commandent des repas, du pain et du café pour emporter. Présence de deux employés qui effectuent le service aux clients. Un employé effectue le nettoyage de matériel et du plancher de l'aire de préparation du pain. Deux autres employés préparent des desserts. Lors de la visite je constate: AIRE DE SERVICE: Présence d'un excrément de rongeur sur une tablette en-dessous du comptoir de service réfrigéré où sont entreposés des pâtisseries. AIRE DE PRÉPARATION PAINS: Présence d'une machine à pain (Balancelle) (photo 1) dans laquelle il y a des tissus (couches) sur lesquels sont portionnés des boules de pâtes à pains. Présence d'excréments de rongeurs dans 21 des tissus de la balancelle: Nombres d'excréments dans chacune des couches: 2, 3, 11, 11, 2, 10, 1, 6, 4, 2, 1, 3, 12, 3, 5, 9, 3, 6, 17, 19 et 4 excréments (photos 2-3). Présence également d'une souris vivante dans un des tissus de la balancelle. Présence d'environ 50 excréments de rongeurs dans le bas de la balancelle. Présence de sacs de farine intacts et de sac de sucre ouvert sur une palette. Présence de 14 excréments de rongeurs sur la palette (photos 4-5). Présence d'un excrément de rongeur sur un tissu et 3 sur le rack. Présence de 2 excréments de rongeurs sur un tissu. Deux excréments de rongeurs sont retrouvés sur un rack servant à l'entreposage de tissus. Présence d'une échelle avec des pains non protégés qui y sont entreposés sur laquelle il y a 2 excréments de rongeurs. AIRE D'ENTREPOSAGE: Présence de racks avec des pâtes à pains crues dont il y a un excrément de rongeur sur un tissu et un second excrément sur une autre couche et de deux excréments de rongeurs sur un rack dans lequel les pâtes à pains sont entreposées. Suite aux constatations faites lors de cette visite, j'en conclus que HERMÈS MC INC. n'est pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leur excréments.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☐			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
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 ☐	
NOM LEBLANC	PRÉNOM Hélène	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-12-09	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001
N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0366193			
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Hélène LEBLANC, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (Qc)J4L1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » ☐ OU SUITE DE « F » ☐			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS ☒ OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)			
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2649165-0001-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	HERMÈS MC INC. 2151 BOUL. LAPINIÈRE, SUITE A-63 BROSSARD (Québec) J4W 2T5		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Boulangerie Ange		
DATE DE DÉLIVRANCE	2025-07-08		
DATE D'EXPIRATION	2026-07-07		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ☒ . DES CLIENTS CONSOMMENT ☒ .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE ☒ , SERT ☒ , OFFRE EN VENTE ☒ , VEND ☒ , FOURNIT ☐ , PRÉPARE ☒ , CONDITIONNE ☒ OU TRANSFORME ☒ DES ALIMENTS ☒ DE LA GLACE			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ☒ , DES PRODUITS CARNÉS ☒ , DES ŒUFS ☒ , DES PRODUITS LAITIERS ☒ , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ☒ ,			
DES PRODUITS MARINS ☐ , DES PRODUITS D'EAU DOUCE ☐ , DES PRODUITS VÉGÉTAUX ☒ , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE ☐ , DE L'EAU AU VOLUME ☐ .			
DES REPAS OU COLLATIONS ☒ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ☒ .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS ☐ , DES CONTENANTS D'ALIMENTS ☐ , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ☐ .			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX ☐ , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX ☐ DESTINÉS AUX ANIMAUX ☐ .			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX ☐ , ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU ☐ , ON PRÉLÈVE ☐ , GARDE ☐ , DISTRIBUE ☐ , UTILISE ☐ OU FAIT LE COMMERCE			
DE LA SEMENCE ANIMALE ☐ .			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) ☐ .			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR _____ (AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ☒ , PRODUITS ☒ , OBJETS ☒ , ÉQUIPEMENTS ☒ , LIEUX ☒ OU VÉHICULES			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR: Hélène LEBLANC			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
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 ☐	
NOM LEBLANC	PRÉNOM Hélène	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-12-09	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ: Inspectrice		QUALITÉ:	
SIGNATURE		SIGNATURE	



Date: 2025-08-25

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3903167

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: HERMES MC INC.

Établissement: BOULANGERIE ANGE

Bannière: Sans objet

Responsable: SABRINA DANDINE AUGUSTE

Adresse de l'établissement: 2151 BOUL. LAPINIERE, SUITE A-63, BROSSARD, J4W2T5, (Québec)

Numéro de dossier: 2649165 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment dont l'innocuité pourrait être compromise / Fond de tartelettes dont le sac à été grugé. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Pus de 250 excréments de rongeurs. / Exterminateur appelé Présences d'insectes nuisibles / Une trentaine de petites mouches.
3	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Outil ou équipement de nettoyage malpropre / Lave-vaisselle et douchette à la plonge.
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Installation inadéquate / À l'évier pour le lavage des mains. *L'évier doit disposer d'eau potable courante chaude et froide, avec un mélangeur, pour permettre une température d'eau chaude à 43°C.

5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	Nature des matériaux inadéquats / Plusieurs contenants blancs pour les pâtes fraîches dont le rebord est abimé.
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Plancher

REMARQUES

Des photos ont été prises.

Lors de l'inspection, des photos ont été prises. Mme Sabrina DANDINE AUGUSTE, gérante, me remet une copie du rapport de l'exterminateur daté du 2025-08-14.

- Concernant une table froide et le présentoir à boisson (température ambiante de 7°C);

Assurez-vous de maintenir la température ambiante des unités de réfrigération entre 0°C et 4°C afin que la température interne des aliments reste entre 0°C et 4°C.

- Contenant d'aliments déposés au sol dans la chambre de congélation.;

Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou 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.

- La machine à glace doit être nettoyée.

- Formation de glace sur le compresseur de la chambre de congélation et dans le fond de certaines tables froides. Assurez-vous de ne disposer aucun emballage ou aliment sous les compresseurs afin d'éviter la contamination par la glace ou par de la glace fondue.

À la suite des constatations faites durant l'inspection, un rapport d'infraction sera rédigé et remis au ministère de la Justice.

Un suivi aura lieu.

AUTRES CONSTATATIONS No 36 529

Rongeurs

L'établissement fait affaire avec l'exterminateur « Terminix ».

La dernière visite de l'exterminateur date du 14 août 2025, une capture de souris a eu lieu. Veuillez m'acheminer les prochains rapports de l'exterminateur par courriel.

Lors de l'inspection, les trappes observées sont vides.

Ceci est un rappel;

*** Chaque matin jusqu'à extermination complète: Nettoyer et assainir tous les contenants, la vaisselle et les équipements non protégés. Vous devez assainir toutes les surfaces de travail avant le début des opérations. De plus, veuillez effectuer une vérification quotidienne de l'activité des rongeurs. Finalement, ramasser les excréments et l'inscrire dans un registre pour un meilleur suivi avec l'exterminateur .

Recommandations à respecter jusqu'à l'extermination complète des rongeurs :

- Détenir un contrat avec un exterminateur et respecter les fréquences et suivis recommandés par celui-ci. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Maintenir les équipements et les lieux propres. Faire le nettoyage sous les équipements.
- Boucher les trous. Les portes et moustiquaires doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de rongeurs;

- S'assurer de bien protéger les ustensiles, les équipements, les emballages et les aliments susceptibles d'être contaminés par les rongeurs. Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Contrôler la réception des aliments et des fournitures ainsi que leur entreposage.

Mme Sabine DANDINE AUGUSTE, me mentionne;

- Qu'un registre a été mis en place
- Qu'un nettoyage à l'aspirateur est effectué chaque matin (non réalisé le 25 selon le registre observé)
- Que tout est couvert le soir
- Que l'assainissement pré-opérationnel est réalisé.
- Qu'une fréquence de suivi avec l'exterminateur a été établie à 3 fois par semaine (par contre les rapports indiquent aux deux semaines).

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ROXANNE ROY

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5524

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : roxanne.roy@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-08-25

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3903167 a été remis à Mme Sabrina DANDINE AUGUSTE, gérante

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

Signature :

A large black rectangular box redacting the signature of the operator.





ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 366039		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE ☒										
NOM 1		NOM 2			PRÉNOM					
NOM DE L'ORGANISME HERMÈS MC INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F	
RAISON SOCIALE BOULANGERIE ANGE										
ADRESSE 2151 boul. Lapinière, A-63					APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J4W2T5	
MUNICIPALITÉ Brossard				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE		HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS NEQ ☒ 1174703125			PLAQUE D'IMMATRICULATION			PROVINCE/ÉTAT QC			
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ☒ ENTRE LE ET LE DU AU		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2025-08-25		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 11:00		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2649165		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires					
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.1.2 al.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2			CODIFICATION 102		CODE DÉF.		CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITE UN LIEU VISE A L'ARTICLE 2.1.1, QUI N'ETAIT PAS EXEMPT DE TOUTE ESPECE D'ANIMAUX Y COMPRIS LES RONGEURS ET LES INSECTES OU DE LEURS EXCREMENTS.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de préparation, d'entreposage, de service et de la salle à manger de la boulangerie "Boulangerie Ange" située au 2151 Boul. Lapinière, A-63, Brossard, Québec, J4W 2Y5.						NO RAPPORT D'INSPECTION 3903167				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58007		DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Je me présente comme étant une personne autorisée du MAPAQ, pour effectuer une inspection de suivi à la "Boulangerie ange" qui est un restaurateur où l'on détient des produits alimentaires en vue de la vente. Je rencontre une personne qui se présente comme étant, Mme Sabrina DANDINE AUGUSTE, gérante.										
Je fais les constatations suivantes:										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
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					
NOM ROY		PRÉNOM Roxanne			NOM		PRÉNOM			
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-09-23			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI		DATE (AAAA-MM-JJ)			
QUALITÉ: Inspectrice					QUALITÉ:					
SIGNATURE					SIGNATURE					



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 366039
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Dans le corridor devant le bureau de la gérante, je vois environ 10 excréments de rongeur(s) sur le sol près de la table utilisée pour la pause des employés. Face à la chambre froide et à la chambre de congélation, je vois environ 5 excréments de rongeur(s) longeant le mur derrière des boîtes de carton. Dans l'aire de la plonge, je remarque environ une quinzaine de petites mouches vivantes volant autour du drain de planche. Sur le plancher, sous le lave-vaisselle, je vois une dizaine d'excréments de rongeur(s). Dans l'aire de préparation des pâtisseries, je vois environ 20 excréments de rongeur(s) derrière le support de rangement au sol pour le sucre en poudre(A2_photo1). Je constate qu' il y a un excrément de rongeur (s) sur un sac de sucre en poudre (A2_photo2). Une trentaine d'excréments de rongeur(s) se trouve sous un sac grugé rempli de fond de tartelettes (A2_photos3-4). Sur le plancher de l'aire d'entreposage, sous les étagères de rangement des verres à usage unique, des couvercles de plastiques et des moules à muffins, je vois environ 60 excréments de rongeur(s)(A2_photo5). Dans l'aire de préparation des pains et sandwiches, je vois environ 10 excréments de rongeur(s) derrière la plaque à pizza. J'ouvre la porte d'une petite chambre froide où sont entreposés des sandwiches. Je vois deux excréments de rongeur(s) sur le sol. Environ 5 excréments de rongeur(s) se situent au sol à droite du four à pain. Une quinzaine de petites mouches vivantes volent autour de la balancelle de boulangerie. Environ une quinzaine d' excréments de rongeur(s) se trouvent sur le sol sous les supports de rangement de sol où sont déposés des sacs de farine de blé et de farine de blé entier. Dans l'aire de service, je vois environ 5 excréments de rongeur(s) sur le sol autour d'une poubelle en osier. Environ 20 excréments de rongeur(s) sont au sol derrière et sur le côté droit du réfrigérateur à boissons. Il y a environ 10 excréments de rongeur(s) près de la poubelle noire située à proximité des tartes fraîches. Environ 15 excréments de rongeur(s) sont sur les tablettes sous les étagères de vente des pizzas fraîches et des sandwiches. Je me dirige par la suite dans la section de la caisse et des cafés. Je remarque environ 5 excréments de rongeur(s) sur le sol à côté du réfrigérateur de produits laitiers. Une quinzaine d'excréments de rongeur(s) sont sur le plancher autour de la machine à glace. Pour finir dans la salle à manger utilisée par la clientèle, je remarque une trentaine d'excréments de rongeur (s) sur le plancher longeant les murs à différents endroits. De plus, une vingtaine d'excréments de rongeur (s) sont visibles sur le plancher situé près de la sortie de secours et d' une poubelle noire. À la suite des constats faits, appuyés des photos no 1 à 5 (A2), je peux conclure que « Hermès MC Inc. » a exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
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 ☐	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-09-23	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ :	
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 366039
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Pour des fins d'exploitation, je constate qu' : Durant mon inspection, environ sept employés sont présents dans la boulangerie. Je vois une employée préparer des fonds de tarte. Une employée sert un chocolat chaud à une cliente. Une employée prépare une soupe et la remet à une cliente. Des clients viennent acheter des aliments tels que des pains baguettes, des pâtisseries et des cafés. Une quinzaine de clients consomment des repas sur place. Dans l'aire de préparation et d'entreposage des aliments, il y a entre autres; des œufs, des produits céréaliers, des produits carnés, des produits laitiers, des fruits, des légumes et des boissons. Sur les lieux, Mme Sabrina DANDINE AUGUSTE, gérante, me fait une copie du dernier rapport de l'exterminateur « Rentokil Terminix » (A5). L'adresse inscrite sur le bon de travail est le 2151 Boul. Lapinière, #A63, Brossard, Qc, J4W 2T5. La lettre émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (A3) confirme que l'entreprise «Hermes MC inc..» détient un permis valide du MAPAQ, de nature restauration, pour l'adresse, 2151 A63, boul. Lapinière, Brossard, Québec, J4W 2Y5, le jour de l' infraction soit le 25 aout 2025. Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ), je lis ceci dans la section « Activités économiques et nombre de salariés » de l'entreprise « Hermès MC Inc. »: « Boulangeries et pâtisseries » (A4).			
SUITE PAGE SUIVANTE ☐			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
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 ☐	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-09-23	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001
		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 366039	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS ☒ OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)			
NATURE DU PERMIS	(A) RESTAURATEUR	(B)	(C)
N° DE PERMIS	2649165-0001-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	HERMÈS MC inc. 2151 boulevard Lapinière, suite A-63, Brossard, Québec, J4W 2T5		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	BOULANGERIE ANGE		
DATE DE DÉLIVRANCE	2025-07-08		
DATE D'EXPIRATION	2026-07-07		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ☒ . DES CLIENTS CONSOMMENT ☒ .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE ☒ , SERT ☒ , OFFRE EN VENTE ☒ , VEND ☒ , FOURNIT ☒ , PRÉPARE ☒ , CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS ☒ DE LA GLACE			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ☒ , DES PRODUITS CARNÉS ☒ , DES OEUFS ☒ , DES PRODUITS LAITIERS ☒ , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS			
DES PRODUITS MARINS , DES PRODUITS D'EAU DOUCE , DES PRODUITS VÉGÉTAUX ☒ , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME			
DES REPAS OU COLLATIONS ☒ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ☒ .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX , ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU , ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE			
DE LA SEMENCE ANIMALE .			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX)			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) (AAAA-MM-JJ) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ☒ , PRODUITS ☒ , OBJETS ☒ , ÉQUIPEMENTS ☒ , LIEUX ☒ OU VÉHICULES			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR: Roxanne ROY			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
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	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-09-23	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ :	
SIGNATURE		SIGNATURE	







Date: 2025-07-09

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3886417
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: HERMES MC INC.

Établissement: BOULANGERIE ANGE

Bannière: Sans objet

Responsable: SABRINA DANDINE AUGUSTE

Adresse de l'établissement: 2151 BOUL. LAPINIERE, SUITE A-63, BROSSARD, J4W2T5, (Québec)

Numéro de dossier: 2649165 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Environ 186 excréments de rongeurs sur le plancher. / Nettoyage de toutes les surfaces commencé et exterminateur appelé. Présences d'insectes nuisibles / Environ 20 fourmis sur le plancher. Environ 70 petites mouches sur les murs et plafond.
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Plancher.

REMARQUES

Lors de l'inspection, des photos ont été prises.

Mme Sabrina DANDINE AUGUSTE, gérante, me remet une copie du rapport de l'exterminateur daté du 2025-07-09.
Une copie de facture de pâtisserie m'est également remise.

Le permis du MAPAQ est expiré depuis le 2025-07-07. La gérante me mentionne qu'elle avait déjà remonté l'information pour que le renouvellement soit réalisé.

Lors de mon inspection, je constate que le commerce est ouvert.

Vous devez détenir un permis du MAPAQ valide pour exploiter votre établissement.

Un avis de non-conformité vous est émis pour les non-conformités énoncées ci-haut. Ceci constitue un avertissement, dans le cas de récurrences de non-conformités, des démarches judiciaires pourraient être entreprises.

Pour plus d'information concernant le permis du MAPAQ;
Lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 16 h 30 et le mercredi : de 10 h à 12 h et de 13 h à 16 h 30.
Téléphone: 418 380-2130, Sans frais : 1 800 463-6210
Courriel: permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

À la suite des constatations faites pendant l'inspection, un constat d'infraction est remis.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1084787

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 9 al.1(n)	5000\$ + Frais.
9. Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur: a) exploiter un abattoir; a.1) exploiter un abattoir de proximité; b) exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine; c) exploiter un atelier d'équarrissage d'animaux; d) à moins d'être déjà titulaire d'un permis d'exploitation d'atelier d'équarrissage d'animaux, récupérer des viandes impropres à la consommation humaine; e) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits marins destinés à la consommation humaine; Non en vigueur f) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits d'eau douce destinés à la consommation humaine; g) (paragraphe abrogé); h) (paragraphe abrogé); i) (paragraphe abrogé); j) (paragraphe abrogé); Non en vigueur k) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention de produits agricoles d'origine végétale en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine; k.1) exploiter une usine laitière; k.2) transporter ou faire transporter du lait ou de la crème, de la ferme d'un producteur laitier à une usine laitière; k.3) agir à titre de distr buteur laitier, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe k.1 pour cet établissement; k.4) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la vente en gros d'un succédané de produit laitier; Non en vigueur l) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention d'aliments en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine, lorsque ces aliments sont différents des types d'aliments visés aux paragraphes b, e, f ou k ou lorsqu'ils sont de plusieurs types ou composés d'un mélange de plusieurs types d'aliments; Non en vigueur l.0.1) exploiter un établissement d'embouteillage d'eau ou un établissement de fabrication ou d'emballage de glace; Non en vigueur l.1) effectuer la distribution à des fins commerciales d'aliments pour la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu aux paragraphes a, b, e, f, k ou l; m) exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe a.1; n) exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur; o) (paragraphe abrogé); p) (paragraphe abrogé). Les paragraphes a et b du présent article ne s'appliquent pas à la personne qui exploite un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25, (1er suppl.)). 1974, c. 35, a. 6; 1975, c. 40, a. 2; 1977, c. 35, a. 5; 1981, c. 29, a. 6; 1983, c. 53, a. 3; 1984, c. 6, a. 1; 1985, c. 28, a. 1; 1990, c. 80, a. 5;	

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, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

AUTRES CONSTATATIONS No 35 517

À mettre en place;

*** Chaque matin jusqu'à extermination complète: Nettoyer et assainir tous les contenants, la vaisselle et les équipements non protégés. Vous devez assainir toutes les surfaces de travail avant le début des opérations. De plus, veuillez effectuer une vérification quotidienne de l'activité des rongeurs. Finalement, ramasser les excréments et l'inscrire dans un registre pour un meilleur suivi avec l'exterminateur.

Recommandations à respecter jusqu'à l'extermination complète des rongeurs :

- Détenir un contrat avec un exterminateur et respecter les fréquences et suivis recommandés par celui-ci. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Maintenir les équipements et les lieux propres. Faire le nettoyage sous les équipements.
- Boucher les trous. Les portes et moustiquaires doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de rongeurs;
- S'assurer de bien protéger les ustensiles, les équipements, les emballages et les aliments susceptibles d'être contaminés par les rongeurs. Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Contrôler la réception des aliments et des fournitures ainsi que leur entreposage.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ROXANNE ROY

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5524

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : roxanne.roy@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-07-09

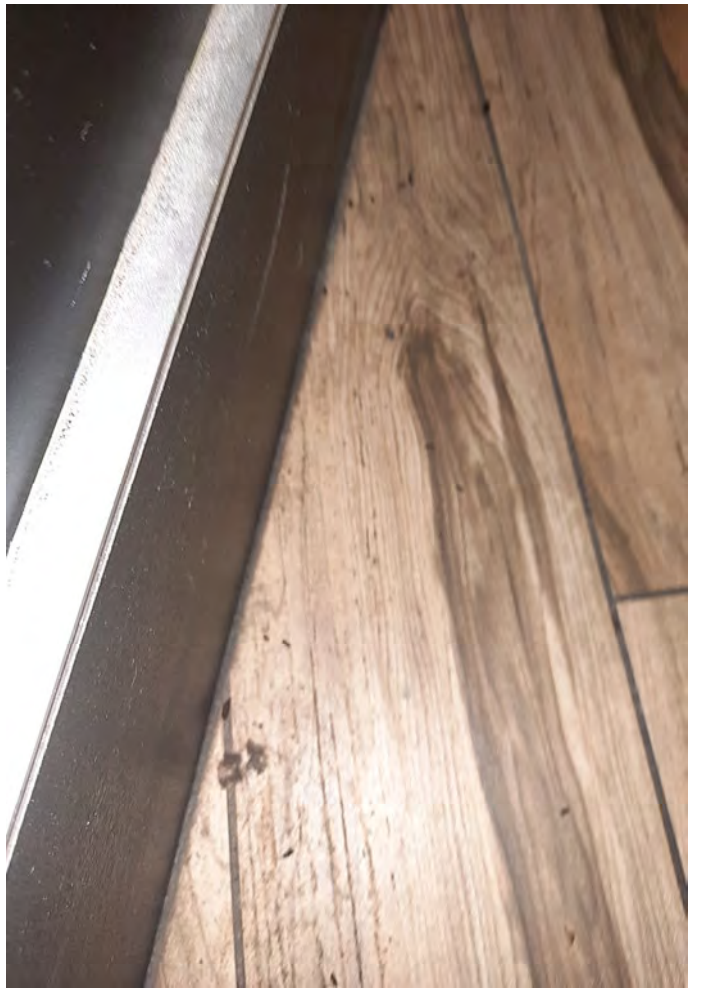
Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3886417 a été remis à Sabrina DANDINE AUGUSTE, gérante

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

Signature :



9 juillet 2025
2649165-0001

p3/8

- 5 sous table de travail en stainless (plancher)
 - 1 plancher derrière échelles lides.
 - 20 sous étagère rangement contenants usage unique (verres)
- Drosophiles = 10
entroposage contenants

A9

p1/8

9 juillet 2025.
2649165-0001

2025-07-07
09h 45

Terminix
9 juillet.

- 1 suivi pte jk.
- 1 suivi le
- 2025-07-02
- 2025-06-20. 1 capture
- 2025-06-18 1 capture
- 2025-06-16 # capture
- 2025-05-26 1 capture.
- 2025-05-12 1 capture
- 2025-04-18 2 captures.

09-07-2025.
2649165-0001

p5/8

- 2 à côté buffet mélange (petit)
- 5 sol derrière le gros buffet mélange.
- 15 entre les Sic de frigo de ple et frigo de entrée.
- 20 drosophiles mur population des bûchettes pain

09-07-2025.
2649165-0001

p7/8

Aire de service

- 10 arrière palette.
- 100 autour du réfrigérateur à bûchettes.
- 20 Drosophile pleind aire de service

Secteur café

- 15 à côté réfrigérateur à café.
- 10 drosophiles au mur buffet.

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

Par : Roxanne ROY, inspectrice du MAPAQ

Date : 2025-07-17

Signature

09-07-2025

2649165-0001

p4/8

- 2 exhumés
plancher sector plume
sus étoile rampant.
cul de pale.

- 5 plancher.
sector. farine

- 2/10 drospule.
plume. Acteur
entropose farine.

- 2 plancher int
pout ch. froide à
sundwich.

- 5 sac étoile
de rangement devantée

09-07-2025

2649165-0001

p2/8

2025-03-31. Forme
capture.

2025-03-10. #active

2025-02-25 = #active

Sabrina Auguste
gerante.

1/5 Fermis avec table lunch

2/10 exhumés

50) delecté brun.

2/20 longoust mlt
delecté chambre froide

+ 2 (5) farmit

1/4 coté ch froide

09-07-2025

2649165-0001

p6/8

employée.

- Sert un croissant
et le chapeau

- Prépare des fond
de tarte

- Prépare des sandwiches
emballés dans plastique
transparent.

employé = 6 + 3 = 9

- produits crues

- produit l'œuf

- lait

- produit légumes

- fruit/légumes.

- Produit crues.

- œuf S.

09-07-2025.

2649165-0001

p.3/8

Salle à manger

- 3 plancher à côté
d'un chapeau

- 2/10501. Côté produit
2/20 delecté
plat vert.

total Drospule 2/70

farmit - 2/20

exhumés = 2/196

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

Par : Roxanne ROY

Date : 2025-07-17

Signature: [REDACTED]



N°. de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060555805	
District judiciaire Longueuil			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale 3	Nom Hermès Mc inc.	
	Prénom(s)		
	Adresse 2151 Ab3 boul. Lapinière		
	Localité Brossard		
B	Province / État QC	Code postal J4W 2T5	☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
	☐ Permis MAPAQ n° ☒ N° d'entreprise du Québec ☐ Autre permis n°		
	1174703125		
	Titre de la loi : Loi sur les produits alimentaires		
C	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1
	Article app. 1 2.1.2 al.1		
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 102
	Description de l'infraction A exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.		
D	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2025-07-09		Heure (HH:MM) 10:00
	Endroit Aire de préparation, de service, d'entreposage et selle à manger de la boulangerie « Boulangerie Ange » située au 2151 Ab3 boul. Lapinière, Brossard, QC, J4W 2T5		
E	Localisation 58007		
	Peine minimale Frais Contribution Montant réclamé PEINE 1000 \$ + 336 \$ + 250 \$ = 1586 \$		
F	ATTESTATION		SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction un double du constat : Sabrina ☐ au défendeur ☒ autrement à DANDINE AUGUSTE, (nom et titre / fonction) gérante
	Nom (Lettres moulées) ROXANNE ROY		Nom (Lettres moulées) ☒ Même que attestation Roxanne Roy
	Personne autorisée Num. Région 21-2-5		Personne autorisée Num. Région 21-2-5
Personne chargée de l'application de la loi Qualité Inspectrice		Personne chargée de l'application de la loi Qualité Inspectrice	
☐ Je n'ai pas remis le double du constat ☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature requise ci-après)		Heure (HH:MM) 12:00	
Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2025-07-09			
Signé		Signé	

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT N° 100400 5060555805

Numéro d'exploitant
264 916 51-00011

Numéro de dossier
- - - - -

FAITS ET GESTES PERTINENTS

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

re 2025-07-17
A man Des oeufs, des produits
céréaliers, des produits carnés, des produits laitiers,
des fruits, des légumes, des noix.
destinés à la consommation humaine ☒; destinés aux animaux ☐.

A mon arrivée dans l'établissement, je
me présente comme étant une personne
autorisée du MAPAQ pour effectuer une
inspection de suivi. Je rencontre une personne
se présentant comme Mme Sabrina DANDINE
AUGUSTE, gérante. Dans le registre des
entreprises du Québec (REQ), je lis ceci
dans la section « Activités économiques et

G nombre de salariés » de l'entreprise
« Hermès MC inc » : « Boulangeries et
pâtisseries » (A3). On me remet une copie
de facture (A4). Le nom de l'établissement
(Boulangerie Hermès MC inc), ainsi que le
numéro TVA (1226716927) se trouvent sur
la facture. Une vérification de la validation
du numéro d'inscription au fichier de la
TVA est effectuée et le numéro est valide (A5).
L'adresse inscrite sur la facture est le 2151 Boul.
Lapinière, #A63, Brossard, QC J4W 2T5. suite à la page 3

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:	
☒ F	☒ G	☐ F	☐ G
Qualité		Qualité	
Personne chargée de l'application de la loi		Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (lettres moulées)		Nom et prénom (lettres moulées)	
ROY ROXANNE			
Matricule		Matricule	
Date (AAAA-MM-JJ)		Date (AAAA-MM-JJ)	
2025107117			
Signature		Signature	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 100400 5060555805

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Roxanne ROY, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE :	SUITE DE « E »	NOUVELLE SECTION « F »	OU SUITE DE « F »

Exploitant: 2649165-0001, SUITE DU RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT NO 100400 5060555805 SIGNIFIÉ LE 2025-07-09,

Sur les lieux, Mme Sabrina DANDINE AUGUSTE me fait une copie du dernier rapport de l'exterminateur « Rentokil Terminix » (A6). L'adresse inscrite sur le bon de travail est le 2151 Boul. Lapinière, #A63, Brossard, Qc, J4W 2T5.

Durant mon inspection, neuf employés sont présents dans la boulangerie. Je vois une employée préparer des fonds de tarte. Je vois un employé préparer des sandwiches et les emballer dans des contenants de plastique transparent. Un autre employé s'occupe de confectionner des pains. Une employée sert un croissant qu'elle a fait chauffer à une cliente. Des clients viennent acheter des aliments tels que des pains baguettes, des pâtisseries et des cafés. Une vingtaine de clients consomment des repas sur place. Dans l'aire de préparation et d'entreposage des aliments, il y a entre autres; des œufs, des produits céréaliers, des produits carnés, des produits laitiers, des fruits, des légumes et des noix.

Dans le corridor devant le bureau des employés, je vois un piège à souris près d'un mur. À proximité du piège je vois environ 10 excréments de rongeur(s). Près de la table pour la pause des employés, je vois environ 5 fourmis vivantes qui se déplacent sur le plancher.

Face à la chambre froide et à la chambre de congélation, je vois environ 20 excréments de rongeur(s). Les excréments longent le mur. De plus, je remarque environ une quinzaine de fourmis vivantes qui se déplacent sur le rebord du mur.

À côté de la porte de la chambre froide, je vois un excrément de rongeur(s) au sol.

Environ 5 excréments de rongeur(s) se trouvent sur le plancher sous une table de Stainless. Je déplace des échelles de boulangerie et je remarque un excrément de rongeur(s) sur le plancher.

Dans l'aire d'entreposage, je vois environ 10 petites mouches vivantes déposées sur les boîtes de carton qui renferment des contenants à usage unique. Sur le plancher sous l'étagère de rangement des verres à usage unique, je vois une vingtaine d'excréments de rongeur(s).

Dans l'aire de la plonge, il y a une deux excréments de rongeur(s) sur le plancher sous l'étagère de rangement de la vaisselle propre.

Cinq excréments de rongeur(s) se trouvent sur le plancher près d'une palette où sont entreposés des sacs de farine. Je vois également une dizaine de petites mouches qui semblent vivantes sur le plafond.

J'ouvre la porte d'une petite chambre froide où sont entreposés des sandwiches. Je vois deux excréments de rongeur(s) sur le sol.

Un peu plus loin je vois environ cinq excréments de rongeur(s) sur le plancher situé sous une étagère de rangement pour les aliments secs. Deux excréments de rongeur(s) se trouvent sur le plancher près d'un petit batteur mélangeur. Cinq autres excréments de rongeur(s) se trouvent sur le plancher près du gros batteur mélangeur.

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
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			
NOM ROY		PRÉNOM Roxanne		NOM		PRÉNOM	
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE		AGENT DE LA PAIX		MATRICULE	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-07-17		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI		DATE (AAAA-MM-JJ)	
QUALITÉ : Inspectrice				QUALITÉ :			
SIGNATURE				SIGNATURE			



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHÉRIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 100400 5060555805

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Roxanne ROY, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE :	SUITE DE « E »	NOUVELLE SECTION « F »	OU SUITE DE « F » ☒

Exploitant: 2649165-0001, SUITE DU RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT NO 100400 5060555805 SIGNIFIÉ LE 2025-07-09,

Environ une quinzaine d'excréments de rongeur(s) se trouvent sur le sol entre des palettes de sacs de farine de blé et de farine de blé entier (A2_photo1). Une vingtaine de petites mouches vivantes sont collées sur le mur situé derrière l'aire de préparation des baguettes de pain.

Dans l'aire de service, je vois environ 10 excréments de rongeur(s) sur le sol autour d'une poubelle. Environ 40 excréments de rongeur(s) sont au sol autour du réfrigérateur à boissons (A2_photo2). Je vois environ 20 petites mouches qui semblent vivantes sur le plafond.

Je me dirige par la suite dans la section de la caisse et des cafés. Je vois environ 10 petites mouches vivantes collées sur les murs verts. Je remarque environ 10 excréments de rongeur(s) sur le sol à côté du réfrigérateur de produits laitiers.

Pour finir dans la salle à manger utilisée par la clientèle, je remarque 3 excréments de rongeur(s) sur le plancher à côté d'une chaise. Une dizaine d'excréments de rongeur(s) se trouvent sur le plancher à côté des poubelles. Puis, une vingtaine d'excréments de rongeur(s) sont visibles sur le plancher situé derrière des petits poufs verts (A2_photo3).

À la suite des constats faits, appuyés des photos no 1 à 3 (A2), je peux conclure que « Hermès MC Inc. » a exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.

Je n'ai pas quitté l'établissement entre l'heure de l'infraction et l'heure de la signification.

J'ai, Roxanne ROY, personnellement constaté les faits mentionnés en : F ☒ G ☒
[Redacted Signature] 2025-07-17

SUITE PAGE SUIVANTE ☐

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
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	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-07-17	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ :	
SIGNATURE		SIGNATURE	

Établissement # 127609

OSUKA SUSHI
4409 Boulevard Saint-Laurent
Montréal, Québec
H2W 1Z8

Exploitant : 9480-2824 QUEBEC INC.
Dossier : 2803425-0001

NOTES

Porte verrouillée. Personne à l'intérieur.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.
À compter du 9 mars 2026, tout permis non renouvelé dans un délai de 3 mois suivant son échéance sera annulé. Une nouvelle demande devra alors être soumise et des frais d'ouverture de dossier seront exigés.

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.



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Paola Betzabeth Bustos Mayuri, Inspecteur

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

Établissement # 127609

OSUKA SUSHI
4409 Boulevard Saint-Laurent
Montréal, Québec
H2W 1Z8

Exploitant : 9480-2824 QUEBEC INC.
Dossier : 2803425-0001

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 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Infestation de souris: importante quantité d'excréments de souris sur le plancher et sur des tablettes de rangement d'aliments dans la section de préparation à l'arrière. Également, dans la section de service, il y avait des excréments de souris sur le plancher, sur le comptoir de service (caisse enregistreuse) et sur la tablette de l'armoire ayant des piles de contenants en plastique à usage unique pour les repas à emporter entreposés sans aucune protection. ■ Présence de mouches et de drosophiles. Action prise : Suspension temporaire des opérations, avec début du nettoyage effectué par les employées. Les contenants à usage unique ayant été en contact avec la tablette de l'armoire, ainsi que ceux placés en hauteur et exposés à un risque de contamination, ont été éliminés. Mme Nguyen a pris la décision de fermer le restaurant pour la journée afin de procéder à un nettoyage en profondeur de l'établissement. L'enseigne « Ouvert » a été éteinte et les commandes en ligne ont été suspendues.
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Produit exposé à une source de contamination: planche à découper entreposée directement sur le plancher. Action prise : Situation corrigée.
3	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. Il y a un produit assainisseur sans rinçage, le personnel affirme l'utiliser à l'occasion. Action prise : Explications données. La vaisselle et les surfaces de travail ont été nettoyés et assainies à ma demande.
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: tablettes de rangement avec des débris alimentaires séchés, coins du plancher à plusieurs endroits,

5	Détenir un protocole écrit détaillant la méthode de fabrication et d'acidification du riz à sushi conservé entre 4°C et 60°C (matières premières et quantités utilisées, description de la méthode d'acidification). Posséder des résultats de pH d'une ressource compétente démontrant la validité du protocole qui permet d'assurer l'atteinte d'un pH de 4,2. Cette validation requiert un minimum de trois échantillons par lot et trois lots différents de production.	■ Le protocole d'acidification du riz à sushi n'était pas affiché (recette dans l'ordinateur).
6	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Le choix de la méthode de mesure de pH appartient à l'exploitant et il est responsable d'utiliser les équipements selon les recommandations du fabricant. L'exploitant qui choisit cette option devra être en mesure de démontrer l'atteinte du pH à un inspecteur qui en ferait la demande.	■ L'exploitant ne vérifie pas le pH de chaque lot de riz à sushi.
7	Le riz acidifié à un pH inférieur ou égale à 4,2 doit être éliminé à la fin de la journée. Le riz peut également être réfrigéré à condition qu'il demeure un maximum de 16 h à la température ambiante.	■ La date et l'heure maximales d'utilisation ne sont pas inscrites.
8	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Équipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: - support à couteaux rouillé. - contenant de rangement des outils fait en styromousse dont la surface est abîmée et grugé.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 935713

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. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.		1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS		
Loi P-29, 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. 2.1.2, 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

Des photos ont été prises

Vous devez vous assurer d'avoir les solutions de calibration pour calibrer le pH mètre.

Document remis:

-guide pH mètre en anglais.

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 Hong Hanh Nguyen.

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.



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Paola Betzabeth Bustos Mayuri, Inspecteur

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

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° 310-589 484 Référence n° 10860	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9480-2824 QUÉBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec H2W1Z8			
Téléphone (résidence) (514)564-5999		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant qui offre des sushis	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2025-08-12 15:25		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments 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 OSUKA SUSHI			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Osuka sushi est un restaurant qui offre des sushis et des ``poke bols``		N° établissement 127609	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Lors de mon arrivée à l'établissement Restaurant Osuka Sushi, j'étais accompagnée de ma collègue Madame Paola Betzabeth Bustos Mayuri, inspectrice et je me suis adressée à la responsable. Dans la cuisine située à l'arrière, il y avait deux employées qui préparaient des aliments et effectuait du nettoyage en attendant l'arrivée des clients. Il y avait également un serveur. Par la suite, la présidente, Madame Thi Hong Hanh Nguyen nous a rejoint. La compagnie 9480-2824 Québec inc. est enregistrée au Registraire des Entreprises du Québec. Le permis du MAPAQ était affiché sur le mur de la salle à manger (photo n. 1). J'ai inscrit les informations relatives au permis dans la section ``F``. Juste à côté de la caisse, il y avait un ticket de caisse au nom du restaurant Osuka Sushi 4409, bld. Saint-Laurent, Montréal, Qc, H2W1Z8 daté du 12 août 2025 à 13:55 au montant de 30,45\$ (photo n. 2). C'est à Madame Thi Hong Hanh Nguyen que le rapport d'inspection a été expliqué et remis.			
☒ 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) FÉLIX ANNE-CATHERINE		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI PAOLA BETZABETH	
Matricule [redacted]	Année Mois Jour 2025-08-12	Matricule [redacted]	Année Mois Jour 2025-08-15
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° 310-589484 Référence n° 10860	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le restaurant Osuka Sushi est composé d'une salle à manger à l'avant avec une aire de service avec une table froide (photos n. 3, n. 4). À l'arrière, il y avait une cuisine qui est constituée d'un évier, d'une cuisinière, d'une friteuse et de plusieurs auto-cuiseurs à riz (photos n. 5, n. 6). AIRE DE SERVICE Je me suis dirigée vers l'aire de service vers le meuble de rangement avec porte coulissante situé en dessous de l'évier double. Lorsque j'ai ouvert la porte coulissante du meuble de rangement, j'ai constaté qu'il y avait la présence d'excréments de souris sur la tablette juste à côté des contenants uni-service en plastique. CUISINE Je me suis dirigée dans le cuisine vers la petite étagère sur laquelle se trouvaient plusieurs tasses (photo n. 7). J'ai constaté la présence d'excréments de souris sur le plancher juste à côté de l'étagère (photo n. 8, n. 9). Je me suis ensuite dirigée vers l'étagère d'entreposage qui se trouve juste devant l'évier en acier inoxydable. J'ai constaté la présence de plusieurs excréments de souris noirs et luisant dans le contenant où étaient entreposés les produits de nettoyage et d'assainissement (photo n. 10). J'ai également constaté la présence de plusieurs excréments de souris sur le plancher en dessous de l'évier (photo n 11). Je me suis ensuite dirigée vers la cuisinière. Lorsque j'ai retiré le tiroir situé dans le bas de la cuisinière, j'ai constaté la présente de plusieurs dizaine d'excréments de souris sur le plancher (photo n. 12). Je me suis ensuite dirigée vers l'étagère grillagée qui était contre le mur situé juste en face de l'évier, j'ai constaté la présence d'excréments de souris noirs et luisants dans une caisse où étaient entreposés dans contenants de mayonnaise (photo n. 13). J'ai également constaté la présence d'excréments de souris noirs et luisants sur une enveloppe entreposée juste à côté des rouleaux films alimentaires (photo n. 14, n. 15). Il y avait également plusieurs dizaine d'excréments de souris sur le plancher entre les deux réfrigérateurs (photo n. 16). Je me suis ensuit dirigée vers la porte qui donnait vers l'extérieur. Il y avait plusieurs dizaines d'excréments de souris sur le plancher et sur le marche de la porte arrière (photo n. 17, n. 18).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	permis d'alimentation du M.A.P.A.Q. Nature: restaurateur		
N° permis :	2803425-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9480-2824 Québec inc.		
Date de délivrance :	2025-02-10		
Date d'expiration :	2026-02-09		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) FÉLIX, ANNE-CATHERINE		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule [REDACTED]	Année, Mois, Jour 2025-08-12	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-15
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

OSUKA SUSHI établ. n. 127609
9480-2824 Québec inc.
4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2W 1Z8
Photo prise le: 2025-08-12 art. 2.1.2
A.-C. Félix : P.B. Bustos Mayuri :

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

PERMIS 2803425-0001-01

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 2025-02-10 au 2026-02-09

Lieu ou véhicule exploité
9480-2824 QUÉBEC INC.
4409, BOULEVARD SAINT-LAURENT
MONTREAL, (Qc)
H2W 1Z8

Exploitant 9480-2824 QUÉBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

photo n. 1

Osuka Sushi
4382267952
4409, Boul. Saint-Laurent
Montréal, Québec, H2W1Z8

2025-08-12 13:55:02
TRANSACTION #PRDJ8EC-01

1 66 POKE THON/ TUNA 20.50\$ FP
POKE 5.99\$ FP
1 34. PATATES MAKIS /
SWEET PATATO MAKIS 26.49\$
SOUS-TOTAL
TPS 781119813 RT 0001
TVQ 1230176791 TQ 0001
CARTE DE CRÉDIT

TPS 1,32\$
TVQ 2,64\$
TOTAL: 30,45\$
POURBOIRE: 1,00\$
PAIEMENT REÇU

2025-08-12 13:55:03
04ML03JG-02HP-011V
5049-3473-5292

photo n. 2

OSUKA SUSHI établ. n. 127609
9480-2824 Québec inc.
4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2W 1Z8
Photo prise le: 2025-08-12 art. 2.1.2
A.-C. Félix : [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri : [REDACTED]



photo n. 3



photo n. 4

OSUKA SUSHI établ. n. 127609
9480-2824 Québec inc.
4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2W 1Z8
Photo prise le: 2025-08-12 art. 2.1.2
A.-C. Félix : [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri : [REDACTED]



photo n. 5



photo n. 6

OSUKA SUSHI établ. n. 127609
9480-2824 Québec inc.
4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2W 1Z8
Photo prise le: 2025-08-12 art. 2.1.2
A.-C. Félix : [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri : [REDACTED]



photo n. 7



photo n. 8

OSUKA SUSHI établ. n. 127609
9480-2824 Québec inc.
4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2W 1Z8
Photo prise le: 2025-08-12 art. 2.1.2
A.-C. Félix : [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri : [REDACTED]



photo n. 9



photo n. 10

OSUKA SUSHI établ. n. 127609
9480-2824 Québec inc.
4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2W 1Z8
Photo prise le: 2025-08-12 art. 2.1.2
A.-C. Félix : [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri : [REDACTED]



photo n. 11



photo n. 12

OSUKA SUSHI établ. n. 127609
9480-2824 Québec inc.
4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2W 1Z8
Photo prise le: 2025-08-12 art. 2.1.2
A.-C. Félix : [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri : [REDACTED]



photo n. 13



photo n. 14

OSUKA SUSHI établ. n. 127609
9480-2824 Québec inc.
4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2W 1Z8
Photo prise le: 2025-08-12 art. 2.1.2
A.-C. Félix : [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri : [REDACTED]

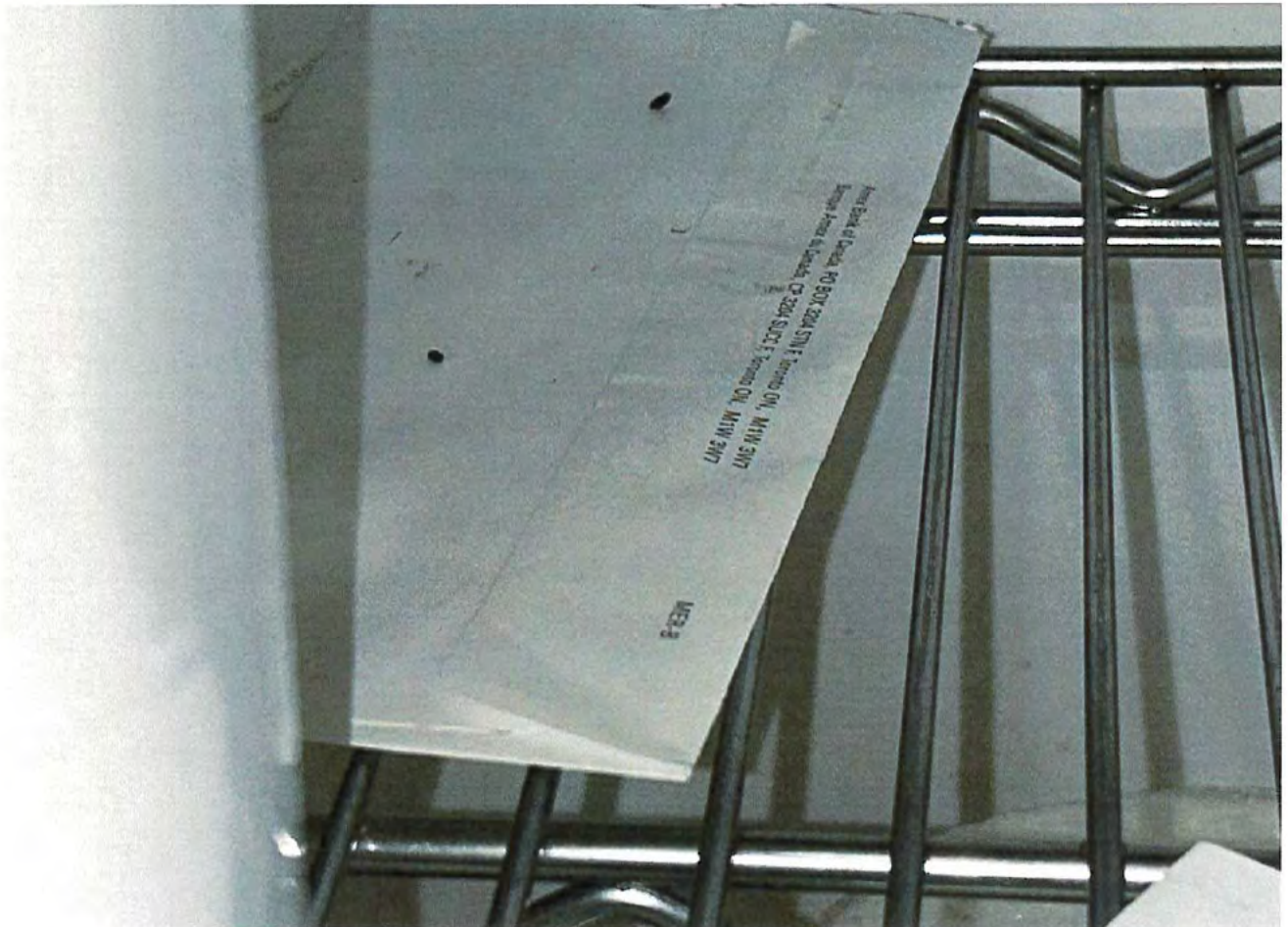


photo n. 15



photo n. 16

OSUKA SUSHI établ. n. 127609
9480-2824 Québec inc.
4409, Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2W 1Z8
Photo prise le: 2025-08-12 art. 2.1.2
A.-C. Félix : [REDACTED] P.B. Bustos Mayuri : [REDACTED]



photo n. 17



photo n 18

Établissement # 127609

OSUKA SUSHI
4409 Boulevard Saint-Laurent
Montréal, Québec
H2W 1Z8

Exploitant : 9480-2824 QUEBEC INC.
Dossier : 2803425-0001

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 *	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Aliment dont l'innocuité n'est pas assurée: environ 10 kg de riz cru dans un bac en plastique fermé infesté de coquerelles Action prise : Destruction volontaire
2 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de rongeurs le long des murs, sur toutes les tablettes et tablettes basses, sur le comptoir caisse. ■ Infestation de blattes, dans la cuisine, dans un bac à riz en plastique noir, en dessous des cuiseurs à riz, en dessous de la table de travail central en acier inoxydable, dans les recoins de l'étagère métallique qui sert d'entreposage de vaisselle propre, dans un comptoir réfrigéré non fonctionnel où sont entreposés des assiettes et des produits alimentaires Action prise : Début du nettoyage Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ - Accumulation de poussières sur les tablettes basses, en dessous des équipements
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.	■ Les joints d'étanchéité du petit réfrigérateur à côté de l'évier de lavage est effiloché

AUTRES REMARQUES

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

2	En vertu de l'article 4 du règlement sur l'assainissement des eaux, tous les exploitants des établissements qui préparent des aliments susceptibles de contenir des matières grasses, doivent s'assurer que toutes les eaux provenant de leur établissement soient traitées par un piège à matières grasses (trappe à graisses) avant d'être déversées dans l'égout.	■ Absence d'un piège à matières grasses.
3	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 928808

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)		Amende
Loi P-29, art. 3 Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, non conforme aux lois et règlements		2,500\$ à 25,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE		
Loi C-37.01, r2008-47, art. 4, par. b Piège à matières grasses		1,000\$ à 500,000\$
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 C-37.01, r2008-47, art. 4, par. b Piège à matières grasses Le propriétaire ou l'exploitant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments doit s'assurer que toutes les eaux provenant du restaurant ou de l'entreprise susceptibles d'entrer en contact avec des matières grasses sont, avant d'être déversées dans un ouvrage d'assainissement, traitées par un piège à matières grasses bien entretenu, installé et utilisé. Loi P-29, art. 3 Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, non conforme aux lois et règlements Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements. 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

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 THI HONG HANH NGUYEN.

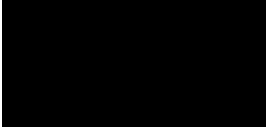
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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

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° 310-583 932 Référence n° 10558	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9480-2824 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
4409 Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		438 226-7952	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	
2025-03-26 12:55			
Description de l'infraction			
en ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt d'insectes, rongeurs, ou de leurs excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
OSUKA SUSHI			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
4409 Boulevard Saint-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
RESTAURANT			127609
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 OSUKA SUSHI situé au 4409 Boulevard Saint-Laurent à Montréal pour y effectuer une inspection. La porte avant était débarée et en entrant dans le commerce, une personne était derrière le comptoir de vente pour assurer le service à la clientèle. Dans la cuisine en arrière, deux employés manipulaient des aliments. Durant la visite, des clients sont passés pour récupérer leurs commandes.			
Madame Thi Hong Hanh Nguyen, président dans la compagnie 9480-2824 QUEBEC INC. tel qu'inscrit au registre des entreprises du Québec, était présente 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			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-04-07		
Signature		Signature	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-583932 Référence n° 10558	
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 aire de vente avec comptoir caisse, d'une petite salle à manger, d'une cuisine, et d'une aire d'entreposage pour les denrées sèches. La salle à manger d'une capacité d'environ 10 places assises était à aire ouverte et en communication avec le comptoir de vente. Ce dernier comprenait des réfrigérateurs avec tables froides, et des planches de travail pour manipuler le sushi. Derrière le comptoir de vente se trouve la cuisine qui comprenait des cuiseurs à riz, des friteuses, une cuisinière, un petit four, un micro-onde, des réfrigérateurs, des réfrigérateurs, une table de travail central en acier inoxydable, des étagères de rangement, et un évier de lavage. Dans un coin de la cuisine se trouvait une aire d'entreposage avec étagères de rangements pour les denrées sèches et des produits d'emballage. - CUISINE Dans la cuisine, j'étais intrigué par la présence d'un carton alvéolaire de couleur mauve en dessous d'un cuiseur à riz (photo #2). Quand j'ai soulevé le cuiseur à riz, une dizaine de blattes vivantes couraient dans tous les sens (photo #3). Je suis allé voir un autre cuiseur à riz en mode réchaud (photo #4). J'ai soulevé pour regarder le dessous, puis j'ai constaté plusieurs blattes vivantes dans les interstices de l'équipement (photo #5). Dans le grand bac à riz en plastique noir à côté de la table de travail centrale, j'ai constaté plusieurs blattes de différentes tailles entremêlées avec les graines de riz (photo #6). Il y en avait aussi sur le récipient en plastique gradué qui servait de mesure à riz (photo #7). Dans un comptoir réfrigéré non-fonctionnel, qui servait d'entreposage pour des assiettes propres et des produits alimentaires (photo #8), dans les interstices du plafond, j'ai trouvé un nid de blattes avec plusieurs adultes vivants (photo #9). J'ai constaté une blatte vivante marcher sur une planche à découper propre qui se trouvait au dessus du même équipement (photo #10). Dans les interstices d'une étagère de rangement métallique verte à côté de l'évier de plonge, j'ai constaté plusieurs blattes vivantes (photo #11). Cette étagère servait d'entreposage pour des équipements de cuisine propre (photo #12). À plusieurs endroits dans la cuisine, j'ai constaté des blattes vivantes, un adulte avec une oothèque en dessous d'une bande collante transparente qui couvrait un câble électrique (photo #13), plusieurs juvéniles dans les interstices des joints d'étanchéité du petit réfrigérateur situé à côté de l'évier de plonge (photo #14), et d'autres qui couvaient dans un coin en dessous de la table de travail centrale en acier inoxydable (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) ANDRIANANJAMANANTSOA, HERI		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-04-07	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-583932 Référence n° 10558	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
En plus de l'infestation des blattes, j'ai constaté que toutes les tablettes basses dans la cuisine étaient infestées par des excréments de souris, notamment en dessous de l'évier de plonge où était entreposée une chaudière de sauce soja (photo #16), en dessous de la table de travail latérale où étaient entreposés des produits alimentaires (photo #17), ou encore la tablette basse d'une étagère métallique où étaient entreposés des équipements de cuisine propre (photo #18). J'ai constaté également une accumulation d'excréments de souris sur le plancher en dessous des équipements le long des murs (photo #19). Il y avait des excréments de souris sur des contenants alimentaires (photo #20), et sur des produits en contact direct avec des aliments (photo #21). - AIRE DE VENTE Dans l'aire de vente, j'ai constaté des excréments de souris sur le comptoir où étaient entreposées les tablettes de commande (photo #22). Il y avait aussi des excréments de souris sur le comptoir caisse autour du moniteur d'ordinateur (photo #23). En dessous du comptoir caisse, les tablettes basses étaient infestées d'excréments de rongeurs (photo #24), des épices et des contenants d'aliments y étaient entreposés (photo #25). - AVIS ET ORDONNANCE Un avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation et une ordonnance de cesser l'exploitation d'une entreprise ont été émis pour une période de 9 jours.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur, Préparation générale sans buffet MAPAQ		
N° permis :	2803425-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9480-2824 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2025-02-10		
Date d'expiration :	2026-02-09		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ANDRIANANJAMANANTSOA, HERI		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-04-07	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

PERMIS

2803425-0001-01

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

NatureRESTAURATEUR

CatégoriePRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période2025-02-10 au 2026-02-09

Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0

Lieu ou véhicule exploité

9480-2824 QUÉBEC INC.
4409, BOULEVARD SAINT-LAURENT
MONTREAL, (Qc)
H2W 1Z8

Exploitant 9480-2824 QUÉBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Photo #1

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #2



Photo #3

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #4



Photo #5

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #6



Photo #7

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #8



Photo #9

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #10



Photo #11

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #12



Photo #13

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #14



Photo #15

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #16



Photo #17

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #18



Photo #19

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Q H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #20



Photo #21

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26

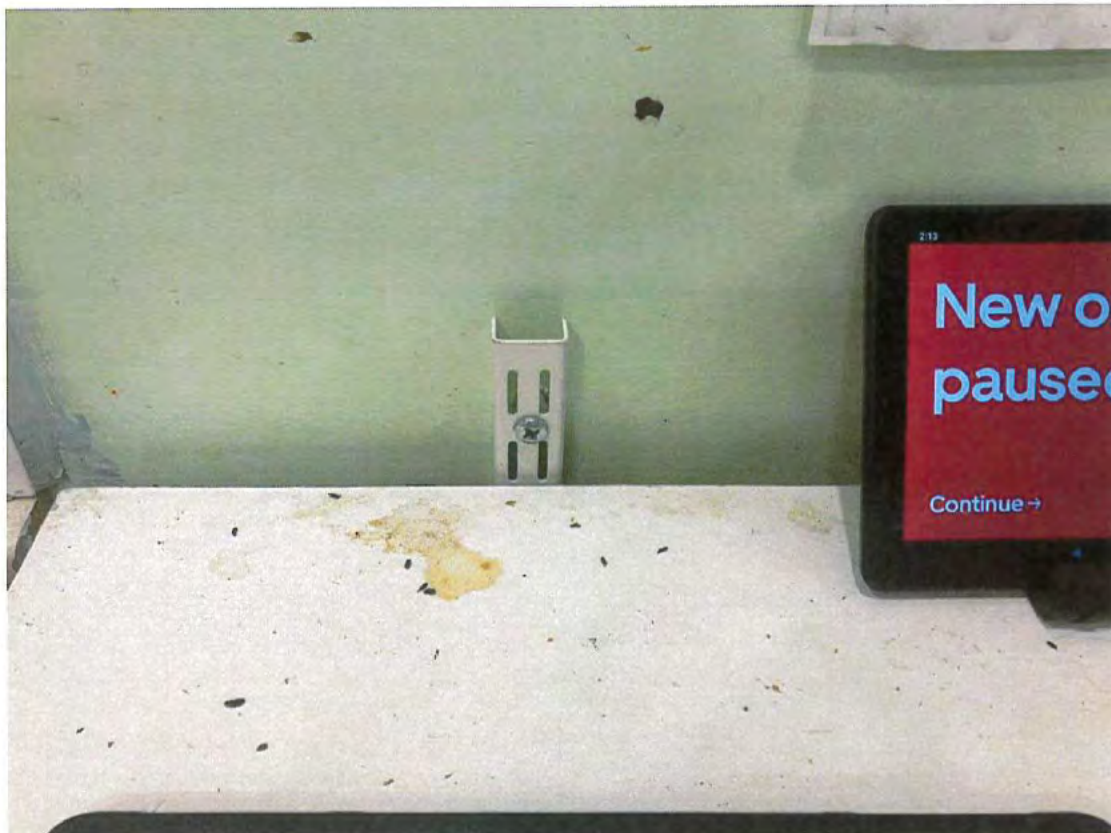


Photo #22



Photo #23

OSUKA SUSHI
9480-2824 QUEBEC INC.
4409 Boulevard St-Laurent, Montréal, Québec H2W 1Z8,
Herinandrianina Andriananjamanantsoa [REDACTED]

#127609
ART. 2.1.2
Photos prises le 2025-03-26



Photo #24



Photo #25