

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

Le présent fichier est une publication en ligne reçue en dépôt légal, convertie en format PDF et archivée par Bibliothèque et Archives nationales du Québec. L'information contenue dans le fichier peut donc être périmée et certains liens externes peuvent être inactifs.

Version visionnée sur le site Internet d'origine le 18 juillet 2012.

Section du dépôt légal



INSPECTION DES ALIMENTS

[Inspection des aliments](#) > [Condamnations](#) > Liste des contrevenants

 [Version imprimable](#)

- ▶ [Accueil](#)
- ▶ [Sécurité des aliments](#)
- ▶ [Plaintes](#)
- ▶ [Inspections](#)
- ▶ **[Condamnations](#)**
- ▶ [Service aux exploitants](#)
- ▶ [Bref historique](#)
- ▶ [Faits saillants annuels](#)
- ▶ [Pour nous joindre](#)

Liste des contrevenants condamnés

Liste des contrevenants

Mots-clés :

Critères :

Choisir un critère:

RECHERCHER

Plan du site

ARCHIVES

Consultez la liste des contrevenants des mois précédents.

Sélectionnez:

mois

2012 

Avril 2012

9054-7951 QUEBEC INC. RESTAURANT PUSHAP

4777 Boul. des Sources
Pierrefonds

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	26 juillet 2011	23 avril 2012	2000 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison	26 juillet 2011	23 avril 2012	3200 \$

au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

**9098-0558 QUEBEC INC.
RESTAURANT PIZZERIA SANDHU**

4548 Av. Papineau
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	27 avril 2010	23 avril 2012	1500 \$

**9116-3279 QUEBEC INC.
BEIJING NOUILLES EXPRESS**

1206 Rue Peel
Montréal

Restaurant service rapide

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
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.	17 août 2011	16 avril 2012	1500 \$
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	17 août 2011	16 avril 2012	1500 \$

**9157-6561 QUEBEC INC.
EGGSPECTATION**

201 Rue Saint-Jacques

Montréal			Restaurant
Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	14 juillet 2010	16 avril 2012	800 \$
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.	14 juillet 2010	16 avril 2012	2000 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	14 juillet 2010	16 avril 2012	1200 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	25 juin 2010	16 avril 2012	1200 \$
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.	30 mars 2011	16 avril 2012	3000 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie	09 juin 2011	16 avril 2012	2500 \$

alimentaire et qui exige une plus haute température.			
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.	09 juin 2011	16 avril 2012	3000 \$
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	09 juin 2011	16 avril 2012	2000 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	10 juin 2010	16 avril 2012	1000 \$
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.	06 mai 2010	16 avril 2012	1800 \$

**9180-6489 QUEBEC INC.
LE BALADI**

12230 Boul. Laurentien
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	28 janvier 2011	25 avril 2012	1000 \$
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	09 avril 2010	25 avril 2012	800 \$

**9203-1707 QUEBEC INC.
MONSIEUR PATATES FRITES(
ROYAL POULET FRIT ET PIZZA)**

12680 Boul. Gouin Ouest
Pierrefonds

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	13 avril 2011	17 avril 2012	2300 \$

**9206-0136 QUEBEC INC.
RESTAURANT A QUINTA**

65 Rue Jarry Est
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	20 juillet 2011	23 avril 2012	1200 \$
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	08 juillet 2011	05 avril 2012	1700 \$

**ADAMS GOURMET INC.
ADAMS GOURMET INC.**

9800 Rue Meilleur
Montréal

Traiteur

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
------------------------	----------------------	------------------	--------

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.	10 août 2011	05 avril 2012	1700 \$
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	---------------	---------

**EPICERIE SALTERELLI ET FILS INC.
8133 EPICERIE SALTARELLI &
FILS(LATINA)**

11847 Boul. Laurentien
Montréal

Supermarché

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
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.	18 avril 2011	05 avril 2012	1800 \$

**LES ALIMENTS ARES INC.
LES ALIMENTS ARES INC.**

7060 Rue Alexandra
Montréal

Charcuterie

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
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.	21 juin 2011	05 avril 2012	1000 \$

**LES ALIMENTS ESPOSITO (PAYE &
EMPORTE) LTEE
ESPOSITO**

5375 Boul. Henri-Bourassa Est
Montréal-Nord

Boucherie-épicerie

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.	27 juin 2011	25 avril 2012	1800 \$
Le produit altérable à la chaleur à	28 juillet 2011	25 avril 2012	2000 \$

l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Total : **11** contrevenants

43500 \$