

**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 12 juillet 2011.

Section du dépôt légal



## INSPECTION DES ALIMENTS

RECHERCHE



[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](#)

Plan du site

### Liste des contrevenants condamnés

#### Liste des contrevenants

Mots-clés :

Critères :

Choisir un critère:

RECHERCHER

#### ARCHIVES

Consultez la liste des contrevenants des mois précédents.

Sélectionnez:

mois

2011



#### Novembre 2009

**156158 CANADA INC.  
BOULANGERIE MAXIES  
CAVENDISH**

5800 Boul. Cavendish  
Côte Saint-Luc

Boulangerie

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	14 août 2008	03 novembre 2009	1500 \$

exige une plus haute température.

**2959-4777 QUEBEC INC.  
RESTAURANT SAMBO**

3583 Rue Sainte-Catherine Est  
Montréal

Restaurant mets pour emporter

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.	22 avril 2009	18 novembre 2009	1000 \$

**4328825 CANADA INC.  
SUBWAY ST-DENIS**

1575A Rue Saint-Denis  
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.	28 août 2008	20 novembre 2009	1500 \$

**9050-2568 QUEBEC INC.  
MARCHE JOLEE**

5493B Av. Victoria  
Montréal

Boucherie-épicerie

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 novembre 2008	20 novembre 2009	1500 \$

**9052-1584 QUEBEC INC.  
FRUITERIE A.R.Z.N.**

4665 Av. Van Horne  
Montréal

Épicerie avec préparation

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.	29 janvier 2008	16 novembre 2009	4000 \$

**9107-9707 QUEBEC INC.  
RESTAURANT LOTTE-FURAMA**

1115 Rue Clark  
Montréal

Restaurant

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.	20 octobre 2008	03 novembre 2009	1500 \$

**9142-4317 QUEBEC INC.  
RESTAURANT NOURA**

9700 Boul. Saint-Laurent  
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.	07 mars 2008	18 novembre 2009	1500 \$

**9150-3482 QUEBEC INC.  
OINER FINE KITCHEN**

360 Rue Saint-Viateur Ouest  
Montréal

Restaurant mets pour emporter

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 mai 2008	05 novembre 2009	1900 \$
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 mai 2008	05 novembre 2009	2500 \$
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.	29 janvier 2008	05 novembre 2009	2000 \$

**9155-1101 QUEBEC INC.****TEDDY'S DELI & BAR**

12825 Rue Sherbrooke Est  
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.	22 septembre 2008	03 novembre 2009	1500 \$
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.	22 septembre 2008	03 novembre 2009	1500 \$

**9167-5124 QUEBEC INC.****WOK SUPREME**

432 Av. Lafleur  
LaSalle 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 avril 2009	11 novembre 2009	1500 \$

**9170-2027 QUEBEC INC.  
RESTAURANT KEUNG KEE**

70 Rue De La Gauchetière Ouest  
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.	23 janvier 2009	18 novembre 2009	1500 \$

**9206-1423 QUEBEC INC.  
RESTAURANT PHO HOA**

6230 Ch. de la Côte-des-Neiges  
Montréal Restaurant

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.	09 octobre 2009	24 novembre 2009	1000 \$

**AL KELLESLI NIHAD  
BONIZZA PIZZERIA BONIZZA**

525 Boul. Rosemont

Montréal

Restaurant service rapide

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.	17 juillet 2009	18 novembre 2009	1500 \$

**BEIGNES GINTEL (1997) INC.**  
**BEIGNES GINTEL (1997) INC.**

12049 Rue Sherbrooke Est

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.	12 novembre 2008	23 novembre 2009	1400 \$

**JEAN RONALD JEUDY**  
**CASSE-CROUTE RESTO PAM**

8067 Av. André-Ampère

Montréal

Épicerie avec préparation

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.	18 juillet 2008	18 novembre 2009	1000 \$

**PÂTISSERIES ET BOULANGERIES  
LA RENCONTRE INC.  
RESTAURANT BARROS LUCO**

5201 Rue Saint-Urbain  
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent: porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	06 octobre 2009	03 novembre 2009	250 \$

**PÂTISSERIE TRAITEUR LE SAVOIR  
FAIRE INC.  
PÂTISSERIE TRAITEUR LE SAVOIR  
FAIRE INC.**

4302 Boul. Henri-Bourassa Est  
Montréal-Nord

Pâtisserie

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.	27 novembre 2008	18 novembre 2009	1250 \$

**PIERRE MARSEILLE  
LE CARILLON TROPICAL**

5872 Av. du Parc  
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.	02 octobre 2008	11 novembre 2009	1800 \$

**RAJESH KAPOOR  
CAFE CDL**

8305 Ch. de la Côte-de-Liesse  
St-Laurent

Casse-croûte

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.	07 octobre 2008	03 novembre 2009	1000 \$

**RESTAURANT EL JIBARO INC.**  
**RESTAURANT EL JIBARO INC**  
7183 Rue Saint-Hubert  
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.	30 octobre 2008	20 novembre 2009	2000 \$

**RESTAURANT JOLEE INC.**  
**RESTAURANT JOLEE**  
5495A Av. Victoria  
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.	22 avril 2009	03 novembre 2009	1000 \$

**RESTAURANT YASER BROAST &  
PIZZA INC.  
RESTAURANT YASER BROAST &  
PIZZA INC.**

5922 Rue De Salaberry

Montréal

Restaurant service rapide

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.	05 novembre 2008	17 novembre 2009	1500 \$
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.	05 novembre 2008	17 novembre 2009	1500 \$

**ROBERT BARBIER  
BOUCHERIE L'EXCELLENCE**

3565 Rue Bélair

Montréal

Boucherie-épicerie

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.	31 juillet 2008	18 novembre 2009	1400 \$

**THIET LE  
RESTAURANT LA FAMILLE  
VIETNAMIENNE**

4051 Rue Saint-André

Montréal

Restaurant

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	25 septembre 2008	23 novembre 2009	1000 \$

espèce d'animaux y compris les insectes  
et les rongeurs ou de leurs excréments.

---

**TOURS GOUIN (1992) INC.  
SALLE A MANGER DES TOURS  
GOUIN**

6835 Boul. Gouin Est  
Montréal-Nord

Centre d'accueil

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.	12 novembre 2008	18 novembre 2009	500 \$
<b>Total : 25 contrevenants</b>			<b>43000 \$</b>

.....  
© Tous droits réservés, Ville de Montréal