

**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

.....  
Plan du site

## ARCHIVES

Consultez la liste des contrevenants des mois précédents.

Sélectionnez:

mois

2012

## Liste des contrevenants condamnés

### Liste des contrevenants

Mots-clés :

Critères :

Choisir un critère:

RECHERCHER

### Mai 2012

#### 142006 CANADA INC. LA CAVERNE GRECQUE

105 Rue Prince-Arthur Est  
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.	27 juin 2011	10 mai 2012	2000 \$

#### 2941902 CANADA INC. BONANZA LALUMIERE

6852A Rue Jean-Talon Est

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
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.	20 juin 2011	25 mai 2012	1200 \$
Est prohibée toute tromperie ou tentative de tromperie, toute déclaration ou indication fausse, inexacte ou trompeuse, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit: a) sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisation, la destination, la qualité, la quantité, la valeur, le prix ou une particularité du produit; b) sur le lieu, la date ou les procédés de préparation, fabrication, conservation ou conditionnement du produit; c) sur le mode d'emploi ou de conservation du produit; d) sur l'identité, les qualités ou aptitudes du producteur, préparateur, fabricant, conserveur, conditionneur, distributeur ou de l'agent de vente ou de livraison du produit.	20 juin 2011	25 mai 2012	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.	20 juin 2011	25 mai 2012	1250 \$

**MARCHE GLORIE**6430 Av. Victoria  
Montréal

Boucherie-épicerie

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.	08 février 2011	16 mai 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.	08 février 2011	16 mai 2012	1750 \$

**4440803 CANADA INC.****THAI AND PHO**1801 Rue Sainte-Catherine Ouest  
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.	20 avril 2011	10 mai 2012	500 \$
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.	20 avril 2011	10 mai 2012	1500 \$

**9072-9930 QUEBEC INC.****MARCHE KIM HOUR**7734 Boul. Saint-Michel  
Montréal

Boucherie-épicerie

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.	03 décembre 2010	28 mai 2012	6000 \$
Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être	30 mars 2011	28 mai 2012	4000 \$

gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.

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.	01 février 2011	28 mai 2012	4000 \$
--	-----------------	-------------	---------

**9106-5664 QUEBEC INC.  
WOK CAFE**

1845 Rue Sainte-Catherine 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.	30 juin 2011	10 mai 2012	2000 \$
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 juin 2011	10 mai 2012	1800 \$
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.	30 juin 2011	10 mai 2012	2500 \$

**9141-9374 QUEBEC INC.  
VEGGIERAMA (CULTURES)**

7999 Boul. des Galeries-d'Anjou  
Anjou

Restaurant service rapide

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 août 2011	17 mai 2012	2500 \$
Le produit altérable à la chaleur à	22 août 2011	17 mai 2012	2500 \$

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.

**9144-4158 QUEBEC INC.  
RESTAURANT OLYMPIC**

4249 Rue Hochelaga  
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.	08 décembre 2010	28 mai 2012	1000 \$

**9161-1590 QUEBEC INC.  
LA GROTTTE DES FROMAGES**

4919 Rue Jarry Est  
St-Léonard

Épicerie avec préparation

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.	04 juillet 2011	10 mai 2012	250 \$
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.	04 juillet 2011	10 mai 2012	1600 \$
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	04 juillet 2011	10 mai 2012	1600 \$

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.

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 novembre 2010	10 mai 2012	1400 \$
--	------------------	-------------	---------

**9175-3624 QUEBEC INC.  
MAGIC IDEA (RESTAURANT)**

1675 Boul. De Maisonneuve 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.	27 avril 2011	10 mai 2012	2000 \$

**9182-8996 QUEBEC INC.  
RESTAURANT RIZ ET NOUILLES**

6254 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.	21 septembre 2011	18 mai 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.	21 septembre 2011	18 mai 2012	1250 \$

**9206-3742 QUEBEC INC.  
RESTAURANT SAIGON VIP**

1850 Rue Sainte-Catherine Ouest  
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.	27 avril 2011	10 mai 2012	400 \$
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 2011	10 mai 2012	1400 \$

**9207-0127 QUEBEC INC.  
BUFFET DELICE ORIENTAL**

12540 Rue Sherbrooke Est  
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.	10 mai 2011	10 mai 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.	10 mai 2011	10 mai 2012	1200 \$

**9218-2211 QUEBEC INC.  
BOUL.FINE BOUCHE/VERSAILLES  
DELICES**

9095 Boul. Pie-IX  
Montréal

Boulangerie

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.	01 novembre 2010	07 mai 2012	1000 \$

**BOULANGERIE DU GRAND  
MAGHREB INC.  
BOULANGERIE DU GRAND  
MAGHREB**

3567 Rue Jean-Talon Est  
Montréal

Boulangerie

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer: d'eau potable courante chaude et froide; d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	19 avril 2011	10 mai 2012	400 \$
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.	19 avril 2011	10 mai 2012	3000 \$
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.	24 novembre 2010	02 mai 2012	4000 \$

**GIANG DO  
THAI JAPON**

6985 Rue Jarry Est  
St-Léonard

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	20 septembre 2011	01 mai 2012	1000 \$

l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

**JEAN GARRY JACQUES  
CASSE-CROUTE PAM-PI-BON**

8495 Boul. Saint-Michel  
Montréal

Épicerie avec préparation

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 avril 2011	10 mai 2012	1000 \$

**MARCHE SWADESH INC.  
MARCHE SWADESH INC.**

484 Av. Ogilvy  
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.	09 décembre 2010	23 mai 2012	4000 \$
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 décembre 2010	23 mai 2012	1200 \$

**RASATHURAI KETHEESVARAN  
RESTAURANT VIP 2010**

370 Av. Beaumont  
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.	04 mars 2011	10 mai 2012	2100 \$

**SAMI EL ALI**  
**BOULANGERIE SAMI**

1564 Rue Dudemaine  
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.	07 juin 2011	11 mai 2012	1600 \$

**SUCRERIE SHAHLIMAR INC.**  
**SUCRERIE SHAHLIMAR**

638 Rue Jean-Talon Ouest  
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.	14 mars 2011	07 mai 2012	1300 \$
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 mars 2011	07 mai 2012	1300 \$
<b>Total : 21 contrevenants</b>			<b>72700 \$</b>