

**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 22 août 2011.

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

2011 

Liste des contrevenants condamnés

Liste des contrevenants

Mots-clés :

Critères :

Choisir un critère:

RECHERCHER

Mai 2011

2696916 CANADA INC. RESTAURANT FORNARINA

6825 Boul. Saint-Laurent
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.	23 septembre 2010	03 mai 2011	1000 \$

9005-8397 QUEBEC INC.**A.M.R. FRUITERIE**

1150 Boul. Décarie

St-Laurent

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.	17 août 2010	12 mai 2011	1000 \$

9092-4341 QUEBEC INC.**TIKI-MING**

4124 Rue Jean-Talon Est

Montréal

Restaurant service rapide

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.	05 juillet 2010	03 mai 2011	1350 \$
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.	08 septembre 2010	03 mai 2011	1350 \$

**9121-7174 QUEBEC INC.
RESTAURANT LE BRASEIRO**

8261 Boul. Saint-Laurent
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.	08 juin 2010	03 mai 2011	1000 \$

**9122-2653 QUEBEC INC.
RESTAURANT LA BRISE JJ**

2924A Av. Charland
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 août 2009	19 mai 2011	1500 \$

**9134-6643 QUEBEC INC.
RESTAURANT CULTURES**

705 Rue Sainte-Catherine Ouest
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.	19 janvier 2010	10 mai 2011	1000 \$

**9137-7705 QUEBEC INC.
CAFE BISTRO DA BOLA**

8042 Boul. Saint-Michel
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 novembre 2009	25 mai 2011	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.	28 août 2009	25 mai 2011	1000 \$

**9159-0380 QUEBEC INC.
RESTAURANT LE TROPICO**

9153 Boul. Pie-IX
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.	22 avril 2010	09 mai 2011	1250 \$

**9186-4868 QUEBEC INC.
CHEF NOODLES**

2061 Rue Sainte-Catherine Ouest
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	22 décembre 2010	19 mai 2011	1200 \$

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.

**9186-9362 QUEBEC INC.
RESTAURANT SUSHI MOU-SHI**

5193 Boul. Décarie
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.	05 mars 2010	10 mai 2011	1500 \$

**9200-6840 QUEBEC INC.
RESTAURANT FOO SHING**

3811 Boul. Saint-Jean
Dollard-des-Ormeaux

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 juillet 2010	10 mai 2011	1400 \$

**9205-7652 QUEBEC INC.
RESTAURANT WAH DO**

4054 Rue Sainte-Catherine 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.	14 avril 2010	12 mai 2011	1000 \$

**ANDRES MAMANI
RESTAURANT CHARITO'S**

2575 Boul. Henri-Bourassa 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.	04 février 2010	04 mai 2011	500 \$

**BERNARD ANDRE
MARCHE CARNAVAL DES ANTILLES**

8529 Boul. Pie-IX
Montréal

Épicerie

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit; les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballeur, fournisseur ou distributeur; le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit. L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant. L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.	05 février 2010	05 mai 2011	1200 \$

**CUISINE BANGKOK INC.
CUISINE BANGKOK INC.**

1616 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal

Restaurant service rapide

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.	15 octobre 2009	13 mai 2011	1000 \$
--	-----------------	-------------	---------

**DENIVAL MADOCHEE
RESTAURANT KISKEYA**

3211 Rue Denis-Papin
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.	15 mars 2010	06 mai 2011	2500 \$

**GARDERIE IL ETAIT UNE FOIS INC.
GARDERIE IL ETAIT UNE FOIS INC.**

4898 Rue Jarry Est
St-Léonard

Garderie

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.	22 novembre 2010	24 mai 2011	1000 \$

**KRYSTAL BO-DAN IMPORT EXPORT
INC.**

**KRYSTAL BO-DAN IMPORT EXPORT
INC.**

440 Rue Sicard

Montréal			Charcuterie
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.	04 décembre 2009	25 mai 2011	1200 \$
Dans les locaux où s'effectue la découpe, le hachage et la préparation des viandes, la température doit être d'au plus 10°C.	04 décembre 2009	25 mai 2011	350 \$

**LE GINGEMBRE INC.
LE GINGEMBRE INC.**

2237 Rue Fleury 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.	17 septembre 2010	03 mai 2011	1000 \$

**LES VIANDES MAMMOLA INC.
LES VIANDES MAMMOLA**

1824 Rue Bélanger
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.	11 décembre 2009	13 mai 2011	1800 \$

**MARCHE SAAWAN INC.
MARCHE SAAWAN INC.**

819 Rue de Liège 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 septembre 2010	10 mai 2011	2000 \$

MARIE-ANTONINE GEDEON CHEZ TOTO 10827 Boul. Pie-IX Montréal-Nord		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.	05 février 2010	09 mai 2011	250 \$

QING WEN WANG DEPANNEUR ST-CUTHBERT 32 Rue Saint-Cuthbert Montréal		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 juin 2010	10 mai 2011	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.	31 mars 2010	10 mai 2011	1000 \$

RESTAURANT MANGORANGE INC. RESTAURANT MANGORANGE 3353 Rue Masson 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	27 mai 2010	04 mai 2011	250 \$

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.

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 mai 2010	04 mai 2011	1800 \$
--	-------------	-------------	---------

**RESTAURANT WING PHAT INC.
RESTAURANT WING PHAT INC.**

4201 Rue Jarry Est
St-Léonard

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
L'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 sanitaire de l'exploitant.	29 mars 2010	06 mai 2011	2000 \$

**VAN DE VELDE INTERNATIONAL
INC.**

RESTAURANT L'AMANDIER

100 Rue Saint-Viateur 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.	04 février 2010	24 mai 2011	1800 \$
Les personnes affectées à la préparation	04 février 2010	24 mai 2011	250 \$

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.

Total : **26** contrevenants

37450 \$