

**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 19 janvier 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

2011 

Septembre 2011

9054-7951 QUEBEC INC. RESTAURANT PUSHAP

4777 Boul. des Sources
Pierrefonds

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.	09 février 2010	07 septembre 2011	2500 \$
Les lieux, véhicules, équipements,	30 septembre 2009	07 septembre 2011	1800 \$

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.			
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 février 2010	07 septembre 2011	1800 \$

**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
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 juillet 2010	02 septembre 2011	1800 \$

**9179-2374 QUEBEC INC.
WOK ET SOUPE**
1200 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.	13 août 2010	02 septembre 2011	1200 \$
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et	13 août 2010	02 septembre 2011	1500 \$

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.

**COLLEGE PLATON INC.
COLLEGE PLATON**

4521 Av. du Parc
Montréal

Casse-croûte

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 décembre 2010	12 septembre 2011	250 \$

**HOMARDS GIDNEY LTEE
POISSONNERIE GIDNEY'S
LOBSTER**

5055 Boul. Henri-Bourassa Ouest
St-Laurent

Poissonnerie

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.	21 mars 2011	26 septembre 2011	1200 \$

**KANSAS CITE B.B. QUE. INC.
SOUVLAKI GEORGE**

4006 Rue Sainte-Catherine Ouest
Westmount

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	23 novembre 2009	09 septembre 2011	1800 \$

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

RESTAURANT BELANGER PIZZERIA INC.
RESTAURANT BELANGER PIZZERIA INC.

2820 Rue Bélanger
 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.	19 février 2010	12 septembre 2011	1000 \$

ROBI TAILLE MARIEVE LE CAGIBI

5490 Boul. Saint-Laurent
 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.	14 septembre 2010	12 septembre 2011	2000 \$

SHUANG XIANG B.B.Q RESTAURANT INC. GOLDEN STONE

1439 Rue Saint-Mathieu
 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.	26 novembre 2010	06 septembre 2011	1500 \$

Total : 9 contrevenants

18350 \$

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