

**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



Septembre 2010

3093-8633 Québec INC.
CASA PINO
1471 Rue Crescent
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.	05 février 2010	23 septembre 2010	1000 \$

4170369 CANADA INC.**BATON ROUGE**

1050 Rue de la Montagne

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.	03 août 2009	30 septembre 2010	1200 \$

6712827 CANADA INC.**BUFFET PALACE ORIENTAL**

7165 Boul. Newman

LaSalle

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.	16 avril 2009	30 septembre 2010	1000 \$
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.	16 avril 2009	30 septembre 2010	800 \$
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.	16 avril 2009	30 septembre 2010	1200 \$

**9033-4301 QUEBEC INC.
LE GRILL BISTRO INC.**

183 Rue Saint-Paul 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 juillet 2009	08 septembre 2010	1250 \$

**9085-2005 QUEBEC INC.
DOUBLE PIZZA**

4960 Rue de Charlevoix
Montréal-Nord

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.	09 juin 2010	17 septembre 2010	1400 \$

**9086-3879 QUEBEC INC.
RESTO CAFE RIVIERA**

501 Rue Jarry 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	19 mars 2010	07 septembre 2010	1250 \$

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.

**9090-1935 QUEBEC INC.
RESTAURANT WAH LY**

13999 Rue Notre-Dame 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.	14 août 2008	15 septembre 2010	1000 \$

**9102-7839 QUEBEC INC.
SCORES ROT.BBQ ET COTES
LEVEES (MASSON)**

2525 Rue Masson
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.	12 mars 2009	28 septembre 2010	1500 \$

**9105-7109 QUEBEC INC.
RESTAURANT PLACE THIMENS**

2146 Rue Lucien-Thimens
St-Laurent

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.	25 mai 2010	30 septembre 2010	1500 \$

**9141-4532 QUEBEC INC.
RESTAURANT ADEGA**

3124 Rue Beaubien 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.	22 juillet 2009	21 septembre 2010	1600 \$

**9164-8956 QUEBEC INC.
RESTAURANT KAN ZAMAN**

1228 Rue Drummond
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.	06 avril 2009	20 septembre 2010	800 \$

9179-1608 QUEBEC INC.**GRILLADE ST-DENIS**

1655 Rue Saint-Denis

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 juillet 2009	30 septembre 2010	2500 \$

9180-0623 QUEBEC INC.**KIM MOON**

7535 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.	08 octobre 2009	02 septembre 2010	1500 \$

9181-1539 QUEBEC INC.**FINE CUISINE ASIATIQUE SUSHI****BAR SAKEO**

2300 Av. du Mont-Royal 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	15 janvier 2010	10 septembre 2010	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.

9181-1901 QUEBEC INC.
RESTAURANT MING DO (2007)
 1050 Rue Clark
 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 août 2009	28 septembre 2010	1800 \$

JEAN-ROBERT VAVAL
CASSE-CROUTE RESTAURANT
J.R.V.
 8002 Boul. Saint-Michel
 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.	23 mars 2009	13 septembre 2010	2000 \$
Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	17 décembre 2008	13 septembre 2010	250 \$
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la	17 décembre 2008	13 septembre 2010	720 \$

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.

**LE MANDARIN BUFFET CHINOIS
LANGELIER INC.
LE MANDARIN**
7373 Boul. Langelier
St-Léonard

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.	30 mars 2010	21 septembre 2010	1500 \$

**LES ALIMENTS ESPOSITO
(SHERBROOKE) LTEE
ESPOSITO**
5737 Rue Sherbrooke Ouest
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.	19 novembre 2009	01 septembre 2010	1800 \$
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 novembre 2009	01 septembre 2010	2000 \$

**LYMAI METS VIETNAMIENS
XPRESS INC.
LYMAI METS VIETNAMIENS
EXPRESS**

1670 Rue Saint-Denis

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 décembre 2008	13 septembre 2010	2000 \$

**MINH HAO PHAN
SANDWICHES CAO LANH**

2669 Rue Ontario 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.	09 février 2010	30 septembre 2010	1000 \$

**RESTAURANT PATISSERIE AL
MANAR INC.
RESTAURANT PATISSERIE AL
MANAR INC.**

5408 Ch. de la Côte-des-Neiges

Montréal

Restaurant service rapide

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à	07 juillet 2009	30 septembre 2010	1500 \$

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 : **21** contrevenants

35570 \$

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