

**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



Mars 2010

4019636 CANADA INC.
LES ALIMENTS KIM PHAT (JARRY)
 3733 Rue Jarry Est
 Montréal

Supermarché

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.	25 janvier 2009	22 mars 2010	4000 \$

4341538 CANADA INC.
LE GOURMET HOT & SPICY
 7373 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.	23 juillet 2009	03 mars 2010	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.	18 février 2009	03 mars 2010	1300 \$

**6978053 CANADA LIMITEE
RESTAURANT LE 17E**

17 Rue Prince-Arthur Est
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.	12 mars 2009	10 mars 2010	1000 \$

**9003-6112 QUEBEC INC.
RESTAURANT LE PRINCE ARTHUR**

54 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.	05 octobre 2009	26 mars 2010	1800 \$

**9031-1549 QUEBEC INC.
RESTAURANT HOLLYWOOD DINER**

11835 Boul. Langelier
Montréal-Nord

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.	23 février 2009	09 mars 2010	2500 \$
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 février 2009	09 mars 2010	1700 \$

**9117-5745 QUEBEC INC.
RESTAURANT AMIR**

4020 Rue Sainte-Catherine Ouest
Westmount

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.	21 avril 2009	10 mars 2010	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.	21 avril 2009	10 mars 2010	1500 \$

**9136-1014 QUEBEC INC.
RESTAURANT U & ME**

1900 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.	18 juin 2009	09 mars 2010	5000 \$
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 février 2009	09 mars 2010	5000 \$
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.	26 février 2009	09 mars 2010	4500 \$

**9141-2718 QUEBEC INC.
RESTAURANT LE SOLEIL DE
MARRAKECH**

5131 Boul. Décarie
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Les lieux, véhicules, équipements,	12 février 2009	10 mars 2010	1500 \$

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.

**9144-3150 QUEBEC INC.
RESTAURANT GERRY'S**

3982 Rue Ontario 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.	25 septembre 2009	17 mars 2010	1250 \$

**9148-3412 QUEBEC INC.
BUFFALO BILL WINGS**

1651 Av. Dollard
LaSalle

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.	14 avril 2009	02 mars 2010	1400 \$

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

360 Rue Saint-Viateur Ouest
Montréal

Restaurant mets pour emporter

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.	30 août 2007	03 mars 2010	2200 \$
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 août 2007	03 mars 2010	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 août 2007	03 mars 2010	1000 \$
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.	06 février 2009	03 mars 2010	1500 \$

**9159-5397 QUEBEC INC.
RESTAURANT CARI DE L'INDE**

4961D Ch. Queen-Mary

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.	28 janvier 2009	09 mars 2010	1000 \$

**9185-4687 QUEBEC INC.
BUFFET CHINOIS FU LAM**

4275 Rue Jean-Talon Est
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.	07 octobre 2009	24 mars 2010	1500 \$

**AARON SHAPIRO
OINEG FINE KITCHEN**

360 Rue Saint-Viateur Ouest
Montréal

Restaurant mets pour emporter

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Il est interdit d'entraver le travail d'une personne autorisée dans l'exercice de ses fonctions, de l'induire en erreur ou de tenter de le faire, de négliger ou de refuser de lui obéir. Cette personne doit, sur demande, s'identifier et exhiber un certificat, signé par le ministre, attestant sa qualité.	30 août 2007	03 mars 2010	3000 \$

**ALIMENTATION PATRICK DAVID
INC.
METRO ALIMENTATION PATRICK
DAVID**

6550 Rue Sherbrooke Est
Montréal

Supermarché

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.	11 août 2008	10 mars 2010	1850 \$
--	--------------	--------------	---------

**BERNARD ANDRE
LE MARCHÉ HAITIEN**

9151 Boul. Pie-IX
Montréal

Épicerie avec préparation

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.	24 octobre 2008	09 mars 2010	500 \$
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	09 avril 2009	09 mars 2010	800 \$

tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

**BHANDARI RUKSMANI
BOMBAY MAHAL**

1001 Rue Jean-Talon Ouest
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet 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 sanitaires de l'exploitation.	21 janvier 2009	10 mars 2010	2000 \$
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.	21 janvier 2009	10 mars 2010	250 \$
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	21 janvier 2009	10 mars 2010	1800 \$

industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

**BONG NIM LEE
MAISON BONG**

1021B 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 janvier 2009	10 mars 2010	1200 \$

**CASSE-CROUTE MONT-CARMEL
INC.
CASSE-CROUTE MONT-CARMEL
INC.**

4880 Rue de Charlevoix
Montréal-Nord

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 janvier 2009	10 mars 2010	1000 \$

**INVESTISSEMENTS SWATOW INC.
RESTAURANT CHAO ZHOU HOT POT**

1017 Boul. Saint-Laurent
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.	05 février 2009	10 mars 2010	1200 \$
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 avril 2009	10 mars 2010	1200 \$

**LAM PHUC CHINH
ROTISSERIE CHINOISE CHIU-
CHOW B.B.Q.**

4191 Rue Jarry Est
Montréal

Restaurant mets pour emporter

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.	08 mai 2009	26 mars 2010	1000 \$

**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
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 juillet 2009	30 mars 2010	1800 \$

**MARCHE L'ARTIBONITE INC.
MARCHE L'ARTIBONITE**

5608 Boul. Léger
Montréal-Nord

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.	12 janvier 2009	09 mars 2010	1000 \$

MONA GASPARD
RESTAURANT ETOILE DE MER
1270 Rue Jarry 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.	04 février 2009	10 mars 2010	1200 \$
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 2009	10 mars 2010	1300 \$

RANJI THAMALAR
EHAMPARANATHAN
ALIMENTATION EXOTIQUE DE
MONTREAL
6695 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.	16 février 2009	10 mars 2010	2500 \$

Total : 25 contrevenants

68050 \$

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