

**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 23 février 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

Novembre 2011

128990 CANADA INC. TAVERNE CAPRI

2172 Rue Saint-Patrick
Montréal

Brasserie

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 juin 2011	23 novembre 2011	1650 \$

7126182 CANADA INC. RESTAURANT SANA

655 Rue Jarry Ouest
Montréal

Restaurant

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
Le produit altérable à la chaleur à	25 mars 2010	08 novembre 2011	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.

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.	25 mars 2010	08 novembre 2011	400 \$
--	--------------	------------------	--------

**9150-3896 QUEBEC INC.
RESTAURANT PHO BANG NEW
YORK**

1001 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.	22 juin 2011	21 novembre 2011	1500 \$

**9178-5782 QUEBEC INC.
DELI PLUS RESTAURANT**

7690 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	20 octobre 2010	30 novembre 2011	1000 \$

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.

**9183-4853 QUEBEC INC.
SUPER MARCHÉ B.K.**

690 Rue Jean-Talon 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.	23 février 2011	16 novembre 2011	1400 \$

**9188-5921 QUEBEC INC.
RESTAURANT SAIGON**

2044B Rue Metcalfe
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.	24 août 2010	16 novembre 2011	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.	24 août 2010	16 novembre 2011	1000 \$

**9202-1237 QUEBEC INC.
RESTAURANT MANGORANGE**

3353 Rue Masson
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.	18 mars 2010	09 novembre 2011	1500 \$

**9210-6111 QUEBEC INC.
DEPANNEUR XING HUI**

1546 Rue Jarry Est
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.	10 septembre 2010	08 novembre 2011	900 \$
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 juin 2010	08 novembre 2011	900 \$

**ANDRES MAMANI
RESTAURANT CHARITO'S**

2575 Boul. Henri-Bourassa 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.	04 février 2010	28 novembre 2011	1800 \$

**BERNARD ANDRE
LE MARCHE HAITIEN**

9151 Boul. Pie-IX
Montréal

Épicerie avec préparation

Nature de l'infraction	Date de l'infraction	Date du jugement	Amende
<p>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.</p>	07 juin 2010	15 novembre 2011	1500 \$
<p>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.</p>	07 juin 2010	15 novembre 2011	1800 \$
<p>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.</p>	17 septembre 2010	15 novembre 2011	1700 \$

**BOULANGERIE DORE-MIE INC.
BOULANGERIE DORE-MIE INC.**

769 Rue Beaubien Est
Montréal

Casse-croûte

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.	24 novembre 2010	15 novembre 2011	1300 \$

**IMANE MIFDAL
RESTAURANT AL IMAN**

365 Rue Jean-Talon Est
Montréal

Restaurant service rapide

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.	20 janvier 2010	30 novembre 2011	1000 \$

**LA MAISON SAMI T.A. FRUITS INC.
SAMI FRUITS**

8200 19e Av.
Montréal

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.	29 août 2009	18 novembre 2011	3000 \$
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	20 mai 2010	18 novembre 2011	4000 \$

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.				
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.	20 mai 2010	18 novembre 2011	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 tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.	29 octobre 2009	18 novembre 2011	500 \$	
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	29 octobre 2009	18 novembre 2011	3500 \$	

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.

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.	03 février 2010	18 novembre 2011	500 \$
--	-----------------	------------------	--------

**SAMUEL VALLERY ST-HILAIRE
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.	26 novembre 2009	07 novembre 2011	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.	26 novembre 2009	07 novembre 2011	900 \$
Total : 14 contrevenants			35750 \$