

Établissement # 103463

RESTAURANT NOUVEAU DELHI EXPRESS
3876 Rue Wellington
Verdun, Québec
H4G 1V2

Exploitant : 9221-1150 QUEBEC INC.
Dossier : 2109151-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

Avis: Cette évaluation est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de cette inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliments (poulet, riz et agneau) maintenus à des températures internes variant entre 21.2 et 29.0°C à la température de la pièce. <p>Action prise : Tous les aliments ont été déplacés dans les réfrigérateurs.</p>
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliments gardés inutilement à la température de la pièce. <p>Action prise : Déplacés au réfrigérateur. + Remise d'un pictogramme de température.</p>
3 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plusieurs contenants de viandes crues entreposés au dessus d'aliments prêt à manger dans les réfrigérateurs. <p>Action prise : Réorganisation des réfrigérateurs à ma demande et explications données.</p>
4 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les équipements, surfaces ou ustensiles suivant sont sales : <ul style="list-style-type: none"> - Tous les contenants d'infrédients secs, - Les étagères, - Les ventilateurs, - L'intérieur, les portes et les coupe-froids de TOUS les réfrigérateurs, - Les protecteurs de néons, - Les planchers, - Le sous-sol au grand complet & - Partout où nécessaire.
5	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique sous le micro-ondes très sale.
6	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliments (mix de légumes & poulet cuit) refroidis en trop grande quantité dans des contenants trop profonds : température interne de 55.5°C pour le poulet cuit et 45°C pour le mix de légumes sur le rond éteint.
7	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.

8	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer et récurer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Action prise : Remise de la liste des fournisseurs approuvés.
9	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installation pour le lavage des mains incomplète dans la cuisine.
10	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Certaines étagères sont en bois massif et non lavable.
11	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Deux planches à découper sont très usées et fissurées. ■ Utilisation de bol divers pour récupérer les ingrédients secs. ■ Conserves ouvertes et entreposées directement dans les réfrigérateurs.
12	Tout récipient, emballage, appareil, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter ou servir le produit, doit être bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Des sacs à poubelles sont utilisés pour entreposer des aliments dans les congélateurs.
13	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de mouches en grande quantité dans la cuisine.
14	L'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C. Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucun thermomètre n'est disponible sur les lieux pour vérifier les températures.
15	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 et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les employés affectés à la préparation ne portaient pas de résille ni de bonnet.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Des contenants et des sacs d'aliments sont entreposés directement sur le plancher.
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La porte arrière en cuisine de l'aire de préparation était ouverte et non munie d'un moustiquaire.
3	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs, 1-800-463-5023	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.

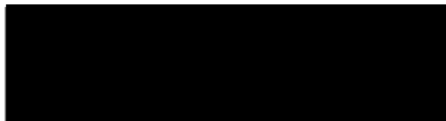
Le rapport d'inspection a été remis à XXXXXXXXXX.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maxime Lévesque

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.