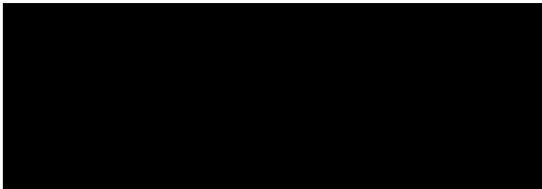


Québec, 29 avril 2021



**Objet : Demande d'accès aux documents**

N/Réf : 2021-04-20-011

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 20 avril dernier, concernant le 2335, rue Saint-Louis à Gatineau.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Dans les documents qui vous sont transmis, je vous informe que certains renseignements ont été caviardés en application des articles 53 et 54 de la Loi sur l'accès. En effet, ces dispositions ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente (30) jours de cette décision. Vous trouverez ci-joint les dispositions de la Loi sur l'accès mentionnées dans la présente.

...2

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à [accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca).

Veillez recevoir, Madame, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Marie-Odile Koch  
Secrétaire générale et directrice de la coordination ministérielle  
Responsable de la Loi sur l'accès

**Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels**  
**(Chapitre A-2.1)**

**AVIS IMPORTANT**

Par souci d'équité envers tous les demandeurs, **depuis le 1<sup>er</sup> avril 2017**, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation applique de façon intégrale le Règlement sur les frais exigibles pour la transcription, la reproduction et la transmission de documents et de renseignements personnels (chapitre A-2.1, r. 3), pour toute demande de documents comportant 50 pages et plus et ce, sans regard du mode de transmission exigé par le demandeur. Pour plus de détails, consultez le [mapaq.gouv.qc.ca/accesinformation](http://mapaq.gouv.qc.ca/accesinformation).

**Article 28**

Un organisme public doit refuser de confirmer l'existence ou de donner communication d'un renseignement contenu dans un document qu'il détient dans l'exercice d'une fonction, prévue par la loi, de prévention, de détection ou de répression du crime ou des infractions aux lois ou dans l'exercice d'une collaboration, à cette fin, avec une personne ou un organisme chargé d'une telle fonction, lorsque sa divulgation serait susceptible:

1° d'entraver le déroulement d'une procédure devant une personne ou un organisme exerçant des fonctions juridictionnelles;

2° d'entraver une enquête à venir, en cours ou sujette à réouverture;

3° de révéler une méthode d'enquête, une source confidentielle d'information, un programme ou un plan d'action destiné à prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois;

4° de mettre en péril la sécurité d'une personne;

5° de causer un préjudice à une personne qui est l'auteur du renseignement ou qui en est l'objet;

6° de révéler les composantes d'un système de communication destiné à l'usage d'une personne chargée d'assurer l'observation de la loi;

7° de révéler un renseignement transmis à titre confidentiel par un corps de police ayant compétence hors du Québec;

8° de favoriser l'évasion d'un détenu; ou

9° de porter atteinte au droit d'une personne à une audition impartiale de sa cause.

Il en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

### **Article 53**

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation; si cette personne est mineure, le consentement peut également être donné par le titulaire de l'autorité parentale;

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgation, de non-publication ou de non-diffusion.

### **Article 54**

Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent de l'identifier.

### **Article 51**

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

### **Article 135**

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, a. 9, 1er al., par. m ou n)

**Nature**            **VENTE AU DÉTAIL**

**Catégorie**        **MAINTENIR CHAUD OU FROID**        **Nombre d'unités de maintien chaud ou froid** **3**

**Période**            **2021-03-07 au 2022-03-06**

**Lieu ou véhicule exploité**

**QUICKIE LIMBOUR  
2335, RUE SAINT-LOUIS  
GATINEAU, (Qc)  
J8V 1J2**

**Exploitant**    **LARNY HOLDINGS LIMITED**

**Tél. : 1 800 463-6210**



**André Lamontagne**  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Permis alimentaires  
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage  
Québec (Québec) G1R 4X6

**Le permis doit être affiché à la vue du public  
et il n'est ni remboursable ni transférable**

LARNY HOLDINGS LIMITED  
QUICKIE LIMBOUR  
2520, BOUL. ST-LAURENT #201  
OTTAWAONTARIO  
K1H 1B1



Date: 2018-09-28

Heure d'arrivée: 12:15

Numéro du rapport d'inspection:3026297

Exploitant: LARNY HOLDINGS LIMITED

Établissement: QUICKIE LIMBOUR

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 292875 - 7

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / machine à barbotine (moisissures près des points de sortie de produits)
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / rebord des fenêtres (mouches mortes), évaporateur et plancher de la chambre froide

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** SUZANNE BILODEAU

**Adresse:** 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

**Téléphone:** 819 777-1781 poste 2355

**Télécopieur:** 819 777-9674

**Courriel :** [suzanne.bilodeau@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:suzanne.bilodeau@mapaq.gouv.qc.ca)

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2018-09-28

Signature :

[REDACTED]

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3026297 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[REDACTED]



Date: 2015-11-02

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2663720

Exploitant: LARNY HOLDINGS LIMITED

Établissement: QUICKIE LIMBOUR

Bannière: Sans objet

Responsable [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 292875 - 7

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

### REMARQUES

Suivi concernant l'entretien du plancher et des tablettes d'entreposage de la chambre froide.  
Amélioration constatée depuis la dernière visite. Augmentez tout de même l'efficacité de l'entretien car une couche de débris collés est présente.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: PASCAL CORBEIL

Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

Téléphone: 819 777-1781 poste 2356

Télécopieur: 819 777-9674

Courriel : Pascal.Corbeil@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-11-02

Signature :

[REDACTED SIGNATURE]

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2663720 a été remis à [REDACTED], employée

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :** [REDACTED]



Date: 2015-08-25

Heure d'arrivée: 14:30

Numéro du rapport d'inspection: 2724865

Exploitant: LARNY HOLDINGS LIMITED

Établissement: QUICKIE LIMBOUR

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 292875 - 7

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / Présence d'accumulation de débris sous les tablettes d'entreposage du lait en chambre froide

### REMARQUES

Plainte reçue concernant l'état d'hygiène de la section des produits laitiers.  
Améliorer l'entretien du plancher en chambre froide.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** PASCAL CORBEIL

**Adresse:** 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

**Téléphone:** 819 777-1781 poste 2356

**Télécopieur:** 819 777-9674

**Courriel :** Pascal.Corbeil@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2015-08-25

Signature :



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2724865 a été remis à



L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1055905

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Quickie Limbour (0292875-0007)  
 Adresse : 2335, rue Saint-Louis (Gatineau 2)  
 Municipalité : GATINEAU  
 Gatineau (Québec) J8V 1J2

RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG  
 Autre source : Michel Pelletier  
 Transféré à le  
 PRIORITÉ : 96

Date_reception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2015-08-24 08:45:01	BISSON JOCELYNE	1	10	2
2015-08-24 08:30:01	CAMPEAU DIANE	1	10	0

MOTIFS :

INSALUBRITE EQUIPEM.

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :  
 Les tablettes de frigo sont pleines de lait qui a coulé et qui est caillé dans les frigos.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2724865	2015-08-25	0	292875	7	LARNY HOLDINGS LIMITED

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
PASCAL	CORBEIL 2015-08-24

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2015-08-24

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Les tablettes de produits laitiers accessibles au public sont dans un état conforme, cependant dans la chambre froide des produits laitiers, une épaisse accumulation de débris et lait caillé est présent sous les tablettes d'entreposage. Discussion avec M. François Cadieux, assistant-gérant, de la situation

Résultat de l'évaluation du produit :  
 Responsabilité :  
 Plainte fondée : F  
 Retour information au plaignant : 2015-08-25 00:00:00  
 Plainte réglée le : 2015-08-25

\* \* \* FIN DU RAPPORT \* \* \*



Date: 2011-11-21

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 2415140

Exploitant: LARNY HOLDINGS LIMITED

Établissement: QUICKIE LIMBOUR

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Numéro de dossier: 292875 - 7

**ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE**

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

**REMARQUES**

Me faxer l'attestation en hygiène et salubrité.

**IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**

Nom de l'inspecteur: DANIEL CONSTANTIN TABAN

Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

Téléphone: 819 777-1781 poste 265

Télécopieur: 819 777-9674

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

Signature : [REDACTED]

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2415140 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :** [REDACTED]

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, a. 9, 1er al., par. m ou n)

Nature **RESTAURATEUR**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **0**

Période **2021-05-06 au 2022-05-05**

Lieu ou véhicule exploité

**LES RESTAURANTS DU MARCHAND INC.  
2335, RUE SAINT-LOUIS, UNITE 3  
GATINEAU, (Qc)  
J8V 1J2**

Exploitant **LES RESTAURANTS DU MARCHAND INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

Permis alimentaires  
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage  
Québec (Québec) G1R 4X6



André Lamontagne  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

**Le permis doit être affiché à la vue du public  
et il n'est ni remboursable ni transférable**

LES RESTAURANTS DU MARCHAND INC.  
80, BOUL. GREBER  
GATINEAU, (Qc)  
J8T 3P8



Date: 2020-04-09

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2879564

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: LES RESTAURANTS DU MARCHAND INC.

Établissement: RESTAURANT MCDONALD'S

Bannière: MCDONALD'S

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, UNITE 3, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Numéro de dossier: 2448424 - 3

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

CODE DE PROCEDURE CIVILE (C-25.01)

### REMARQUES

Vérification effectuée dans le cadre de l'arrêté 2020-008 relatif de la pandémie COVID-19.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DANIEL CONSTANTIN TABAN

Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

Téléphone: 819 777-1781 poste 2363

Télécopieur: 819 777-9674

Courriel : Daniel-Constantin.Taban@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-04-09

Signature :

[REDACTED SIGNATURE]

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2879564 a été remis à N/A

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**

\_\_\_\_\_



Date: 2020-02-06

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 3185587

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: LES RESTAURANTS DU MARCHAND INC.

Établissement: RESTAURANT MCDONALD'S

Bannière: MCDONALD'S

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, UNITE 3, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Numéro de dossier: 2448424 - 3

Numéro spécifique: Sans objet

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme / Le petit frigo a lait et crème / 20 °C Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme / Réfrigérateur / a salades / 12 °C

### REMARQUES

Inspection également au niveau d'une plainte concernant la cuisson de hamburger quart de livre. Le produit n'était pas cuit adéquatement selon les photos du plaignant. On distingue la couleur très rosé du produit. Possiblement un employé qui s'est trompé de la presse de cuisson. Lors de la visite je n'ai pas constaté des lacunes à ce niveau.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DANIEL CONSTANTIN TABAN

**Adresse:** 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

**Téléphone:** 819 777-1781 poste 2363

**Télécopieur:** 819 777-9674

**Courriel :** Daniel-Constantin.Taban@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-02-06

**Signature :** 

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3185587 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :** 





**Quarter  
Pounder<sup>®</sup>**

**BLT**

**Quart  
de livre<sup>MD</sup>**

**BLT**



PLAIGNANT :



Dossier plainte no 1126525

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : RESTAURANT MCDONALD'S  
Adresse : 2335 RUE SAINT-LOUIS, UNITE  
Municipalité : GATINEAU

32448424-0003

RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG  
Autre source : MAPAQ-I-200205-38  
Transféré à le  
PRIORITÉ : 24

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2020-02-05 12:18:01	BOISVERT LUCIE	1	6	1

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

METHODE DE TRAVAIL

Description complémentaire :  
La dame est allé au Mcdonalds en question et a pris un hamburger. Lorsqu'elle en a pris connaissance, elle s'est aperçu

Description complémentaire :

que la boulette était crue. Elle a des photos à l'appuie.

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3185587	2020-02-06	0	2448424	3	LES RESTAURANTS DU MARCHAND INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
DANIEL CONSTANTIN TABAN	2020-02-05

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2020-02-05

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Inspection régulière effectuée. Aucune problème au niveau de la cuisson d'hamburger quart de livre. Possiblement qu'un employé s'est trompé de la presse de cuisson (utilisation de la presse de petit hamburger dont le temps de cuisson est à moitié). Il s'agit d'un cas unique.

Le retour au plaignant a été faite par téléphone.

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité :  
Plainte fondée : F  
Retour information au plaignant : 2020-02-10 00:00:00  
Plainte réglée le : 2020-02-10

\* \* \* FIN DU RAPPORT \* \* \*



Date: 2019-10-30

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 2824704

Exploitant: LES RESTAURANTS DU MARCHAND INC.

Établissement: RESTAURANT MCDONALD'S

Bannière: MCDONALD'S

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, UNITE 3, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 2448424 - 3

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection de suivi au niveau de l'hygiène de l'établissement. Lors de la visite j'ai constaté que tout est conforme. Une grande rénovation a été effectuée. L'établissement a été agrandie. Plusieurs équipements ont été remplacés. Des nouvelles chambres froides ont été installées.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DANIEL CONSTANTIN TABAN

Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

Téléphone: 819 777-1781 poste 2363

Télécopieur: 819 777-9674

Courriel : Daniel-Constantin.Taban@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-10-30

Signature : [REDACTED]

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2824704 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :** [REDACTED]



Date: 2019-07-05

Heure d'arrivée: 08:45

Numéro du rapport d'inspection:3125201

Exploitant: LES RESTAURANTS DU MARCHAND INC.

Établissement: RESTAURANT MCDONALD'S

Bannière: MCDONALD'S

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, UNITE 3, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2448424 - 3

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Éliminer tout aliment contaminé et devenu impropre à la consommation humaine.	Aliment contaminé / Présence de crêpes sans protection qui touchent directement l'eau sale au fond de la table froide dans l'aire de préparation. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Présence de crêpes sans protection qui touchent directement l'eau sale au fond de la table froide dans l'aire de préparation. Il s'agit de l'eau en provenance de l'équipement. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant

3 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / La plupart des équipements sont sales. Accumulation de moisissures à l'intérieur du coffre à glace. Accumulation de vieux résidus alimentaires aux contenants des aliments ou d'entreposage. Présence d'eau et débris alimentaires à l'intérieur de la table fr
4	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Vêtement de travail malpropre / Présence de résidus secs sur les vêtements de travail de la personne qui prépare les aliments.
5	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / Le paravent en verre est craqué à proximité de la friteuse. Plusieurs étiquettes et la protection de la sortie du grille-pain sont déchirées. Accumulation de givre au congélateur de patates. Certains tiroirs en plastique sont cassés. État ou nature inadéquat / Le support de la pelle à glace est brisé. La porte de la table froide de la cuisine est brisée. Elle n'étanche pas et fait l'accumulation d'eau résiduelle à l'intérieur. La porte en bas du frigo 4 portes ne se ferme pas bien.

#### REMARQUES

Il s'agit aussi d'une plainte du consommateur qui vise la salubrité des lieux et du personnel. Lors de la visite j'ai constaté qu'un grand ménage doit être effectué dès que possible.

Autre constatation: le stationnement et la cour de l'établissement sont sales. Présence de vieux débris en peu partout.

L'établissement sera rénové d'ici environ un mois. Les travaux vont durer environ 8 semaines.

#### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1203014

En vertu de la loi :Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	2000\$ et plus
Article : 3	750\$ et plus
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250\$ et plus
2.2.1. 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.	
R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.	
3.1. 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 ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, 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.

1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.

3. Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.

1974, c. 35, a. 3; 1981, c. 29, a. 4; 1990, c. 80, a. 2; 2000, c. 26, a. 4.

**Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.**

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DANIEL CONSTANTIN TABAN

**Adresse:** 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

**Téléphone:** 819 777-1781 poste 2363

**Télécopieur:** 819 777-9674

**Courriel :** Daniel-Constantin.Taban@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2019-07-05

**Signature :**



### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3125201 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant a refusé de signer après lecture du rapport.

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3125201 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



PLAIGNANT :



Dossier plainte no 1116361

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Mcdonald .  
Adresse : 2335 St-Louis  
Municipalité : GATINEAU  
BAK 2448424-003

RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG  
Autre source : En ligne  
Transféré à le  
PRIORITÉ: g48d

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2019-07-04 09:17:01	GORMAN JULIE	1	10	1

MOTIFS :

MALPROPRETE PERSON.  
INSALUBRITE LIEU

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :  
Tres sale Employés se servent devant nous Manger  
partout .

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3125201	2019-07-05	0	2448424	3	LES RESTAURANTS DU MARCHAND INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
DANIEL CONSTANTIN	TABAN 2019-07-04

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2019-07-04

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Lors de la visite j'ai constaté que l'établissement est insalubre. La tenue vestimentaire est aussi sale.  
L'établissement prévoie une grande rénovation dans le mois aout. Un suivi sera effectué.

Le retour au plaignant est effectué par téléphone (message laissé dans la BV du plaignante)

Résultat de l'évaluation du produit :	
Responsabilité :	
Plainte fondée :	F
Retour information au plaignant :	2019-07-08 00:00:00
Plainte réglée le :	2019-07-08

\* \* \* FIN DU RAPPORT \* \* \*



Date: 2017-11-23

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection:2944601

Exploitant: LES RESTAURANTS DU MARCHAND INC.

Établissement: RESTAURANT MCDONALD'S

Bannière: MCDONALD'S

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, UNITE 3, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2448424 - 3

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / machine à glace, bec à glace de la distributrice à boissons gazeuses, armoires section libre-service, saupoudrier (sel-poivre), petits contenants en plastique

### REMARQUES

Me communiquer le numéro d'attestation de l'une des personnes ayant complété la formation de gestionnaire alimentaire.

Autre exigence réglementaire: saletés sur le plancher de la chambre congélation.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !  
Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** SUZANNE BILODEAU  
**Adresse:** 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)  
**Téléphone:** 819 777-1781 poste 2355  
**Télécopieur:** 819 777-9674  
**Courriel :** suzanne.bilodeau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-11-23

**Signature :**



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2944601 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, a. 9, 1er al., par. m ou n)

Nature **RESTAURATEUR**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **0**

Période **2021-01-04 au 2022-01-03**

Lieu ou véhicule exploité

**RESTAURANT SUBWAY  
2335, RUE SAINT-LOUIS  
GATINEAU, (Qc)  
J8V 1J2**

Exploitant **2992671 CANADA INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

Permis alimentaires  
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage  
Québec (Québec) G1R 4X6



André Lamontagne  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

**Le permis doit être affiché à la vue du public  
et il n'est ni remboursable ni transférable**

2992671 CANADA INC.  
RESTAURANT SUBWAY  
1030, BOULEVARD SAINT-JOSEPH #1  
GATINEAU, (Qc)  
J8Z 1T3



Date: 2020-04-09

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 2879566

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: 2992671 CANADA INC.

Établissement: RESTAURANT SUBWAY

Bannière: SUBWAY

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Numéro de dossier: 2350530 - 7

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

CODE DE PROCEDURE CIVILE (C-25.01)

### REMARQUES

Vérification effectuée dans le cadre de l'arrêté 2020-008 relatif de la pandémie COVID-19.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DANIEL CONSTANTIN TABAN

Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

Téléphone: 819 777-1781 poste 2363

Télécopieur: 819 777-9674

Courriel : Daniel-Constantin.Taban@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-04-09

Signature : [REDACTED]

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2879566 a été remis à N/A

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**

\_\_\_\_\_



Date: 2017-01-30

Heure d'arrivée: 15:00

Numéro du rapport d'inspection: 2864877

Exploitant: 2992671 CANADA INC.

Établissement: RESTAURANT SUBWAY

Bannière: SUBWAY

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2335 RUE SAINT-LOUIS, GATINEAU, J8V1J2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2350530 - 7

**ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE**

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

**ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ**

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Table réfrigérée / section légumes spécifiquement saucisses à déjeuner / 10 °C
2	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / les produits placés au maintien chaud (boulettes et sauce) ne touchent plus l'eau chaude
3	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat / breuvage personnel sur surface de travail

**REMARQUES**

Important: il semble difficile de maintenir froides les saucisses à déjeuner à l'emplacement présent. Voir à vous assurer que leur température de conservation dans le comptoir réfrigéré avant n'excède pas 4C (produit présent depuis ce matin).

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** SUZANNE BILODEAU

**Adresse:** 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

**Téléphone:** 819 777-1781 poste 2355

**Télécopieur:** 819 777-9674

**Courriel :** suzanne.bilodeau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-01-30

**Signature :**



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2864877 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**

