Ministère
de l'Agriculture,
des Pêcheries
et de l'Alimentation
Québec

Bureau du sous-ministre

Québec, 1er février 2021

[redacted]ts

N/Réf : 2021-01-13-017

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 13 janvier dernier, concernant l'entreprise 3100-3200 Frechette Boulevard inc.

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, l'article 28 de cette même loi 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

200, chemin Sainte-Foy, 12e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 418 380-2136
Télécopieur : 418 380-2171

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.

Veuillez 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 1er 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.

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 les 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.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

PERMIS

2426586-0001-01

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 **2020-01-09 au 2021-01-08**

Lieu ou véhicule exploité

9351-6060 QUEBEC INC.
3200, BOULEVARD FRECHETTE
CHAMBLY, (Qc)
J3L 6Z6

Exploitant **9351-6060 QUEBEC 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

9351-6060 QUEBEC INC.
5360, RUE VILLENEUVE
SAINTE-CATHERINE, (Qc)
J5C 1J6

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2019-03-14 Heure d'arrivée: 10:45 Numéro du rapport d'inspection:2824000

Exploitant: 9351-6060 QUEBEC INC.
Établissement: ST-HUBERT EXPRESS/ HARVEYS
Bannière: ROTISSERIES ST-HUBERT
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 3200 BOULEVARD FRECHETTE, CHAMBLY, J3L6Z6, (Québec)
Raison de la visite : visite régulière (01)
Numéro de dossier: 2426586 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne** 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	Se laver les mains après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée et après s'être mouché.	Lavage des mains inadéquat / absence de lavage des mains après avoir manipulé un cellulaire et au retour du local des employés. Manipulation de pain par la suite.
2	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Mauvais état du matériel requis / Distributeur à papier et savon à nettoyer côté Harvey's et évier section choux à nettoyer également.
3	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 / planche à côte-levée abîmée.

REMARQUES

Inspection suite à une plainte pour absence de filet et hygiène déficiente.

L'hygiène des lieux est conforme.

Tout le monde a leur filet lors de l'inspection.

L'inspection régulière a été devance puisque depuis fin novembre dernier, l'établissement est maintenant associée avec Harvey's.

La cuisine est commune. Une seule caisse pour les 2 bannières.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOLÈNE LAMOUREUX
Adresse: 109, SAINT-CHARLES BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)
Téléphone: 450 357-1596 poste 4277
Télécopieur: 450 347-7296
Courriel : Jolene.Lamoureux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-03-14

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2824000 a été remis à [redacted]

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

Signature : [redacted]

Dossier plainte no 1110731

PLAIGNANT :

[redacted]

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Harveys
Adresse : 3200, boul. Fréchette,
Municipalité : CHAMBLY

RÉCEPTION :

Plainte transmise : AUTRE
Autre source : En ligne
Transféré à le
PRIORITÉ : 96

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2019-03-12 08:45:01	SIMARD JOSÉE	1	7	1

MOTIFS :

MALPROPRETE PERSON.
INSALUBRITE LIEU

Description complémentaire :
J'ai aperçu le cuisinier qui ne portait aucun filet, après en avoir fait la remarque à la caissière, celle-ci est allé l'avertir, Il a aussitôt mis son filet qu'il a enlevé aussitôt qu'on s'est assis dans la salle. De plus, le plancher, les salières, etc. tout était collant et sale.

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2824000	2019-03-14	0	2426586	1	9351-6060 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTE :

Nom insp		Prise en charge
JOLÈNE	LAMOUREUX	2019-03-12

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTE : 2019-03-12

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Inspection complète faite. Les lieux sont conforme au niveau de l'hygiène. La tenue vestimentaire est conforme lors de l'inspection. Discussion à propos du filet à cheveux avec la responsable. La responsable mentionne ne pas avoir manqué de personnel dernièrement, mais que l'achalandage a doublé depuis qu'il ont le harvey's-st-hubert ensemble.

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : NF
Retour information au plaignant : 2019-03-18 00:00:00
Plainte réglée le : 2019-03-18

* * * FIN DU RAPPORT * * *

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2019-02-25 Heure d'arrivée: 10:45 Numéro du rapport d'inspection:3083645

Exploitant: 9351-6060 QUEBEC INC.
Établissement: ST-HUBERT EXPRESS
Bannière: ROTISSERIES ST-HUBERT
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 3200 BOULEVARD FRECHETTE, CHAMBLY, J3L6Z6, (Québec)
Raison de la visite : visite de plainte (04)
Numéro de dossier: 2426586 - 1

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

REMARQUES

Inspection suite à une plainte. Poulet SANS GLUTEN livré avec du pain et sauce.

Selon l'exploitant lors de la réception d'une commande SANS GLUTEN, l'employé lave ses mains et prépare le poulet avec des frites et salade de choux traditionnel seulement.

Par contre, l'exploitant m'informe que ça arrive de faire des erreurs.

Le restaurant est au courant de la plainte et un contact avec la personne plaignante sera en cours.

Sensibilisation avec l'exploitant afin d'améliorer le contrôle et suivi lors de la préparation des commandes SANS GLUTEN.

Dans le restaurant on affiche de plats faits d'ingrédients sans gluten, mais ne garantissent pas l'absence.

Une allégation indiquant l'absence de gluten dans un aliment exige de standardiser les pratiques en matière de contrôle de l'allergène. À la différence des dangers microbiens, il n'existe aucun moyen permettant d'éliminer la présence d'allergènes ou de gluten dans les produits alimentaires.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOSÉ LUIS CARMONA
Adresse: 1355, JONHSON OUEST, SAINT-HYACINTHE, J2S8W7, (Québec)
Téléphone: 450 778-6517 poste 6166
Télécopieur: 450 778-6538
Courriel : jose-luis.carmona@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-02-25

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3083645 a été remis à [redacted]

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

Signature : [redacted]

Dossier plainte no 1109967

PLAIGNANT :

[redacted]

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : st hubert express
Adresse : 3200, Boul Fréchette
Municipalité : CHAMBLY

RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2019-02-22 07:30:01	DION ANNIE	1	8	1

MOTIFS :

AUTRE

Description complémentaire :
Bonjour, Je ne sais pas si vous le considérer ainsi mais moi oui. J'ai commandé deux poitrines de poulet normale et après j'ai commandé une poitrine DANS LE MENU OFFERT SANS GLUTEN. J'ai mentionné qu'il était important de ne pas prendre à la légère car je souffre de la maladie c liaque. La personne a répété la commande en répétant le fait que j'avais une poitrine sans gluten. Une fois à la maison, parce que j'ai commandé au service à l'auto, j'ai constaté qu'il n'y avait de distinction de repas et qu'ils étaient tous pareil. On m'avait mis un pain (contient du gluten) au fond de la boîte avec les frites déposé dessus et ma poitrine bien accoté dessus, sans compte que la sauce (gluten) se trouvait égalent dans la boîte et avait des gouttes qui ressortait du trou. J'ai finalement mangé que l

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3083645	2019-02-25	0	2426586	1	9351-6060 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTE :

Nom insp		Prise en charge
JOSÉ LUIS	CARMONA	2019-02-22

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTE : 2019-02-22

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : sensibilisation chez l'exploitant sur l'importance de faire attention aux commandes SANS GLUTEN

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2019-02-25 00:00:00
Plainte réglée le : 2019-02-25

* * * FIN DU RAPPORT * * *

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

RAPPORT AUTRE INTERVENTION

Numéro de dossier : 2426586-1-17859 Date : 2018-08-10

Type d'intervention : conversation téléphonique

Exploitant : 9351-6060 QUEBEC INC.

Raison Sociale :

Adresse : 3200 BOULEVARD FRECHETTE, CHAMBLY, J3L6Z6, (Québec)

Commentaires :

DISCUSSION AVEC LE PROPRIÉTAIRE EN LIEN AVEC LA PLAINTE #1100701. J'AI INFORMÉ [redacted] QU'UNE PLAINTE A ÉTÉ FAITE CONCERNANT LA QUALITÉ DES FRITES. LES FRITES SONT GARDÉES CONGELÉES EN PERMANENCE. L'HUILE DES FRITEUSES EST CHANGÉE À TOUTES LES SEMAINES ET FILTRÉE À TOUS LES SOIRS.IL N'Y A PAS EU D'AUTRE PLAINTE DE CE GENRE À L'ÉTABLISSEMENT.

No inspecteur : 702 MIREILLE, GAGNON

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2018-06-07 Heure d'arrivée: 14:00 Numéro du rapport d'inspection:3000941

Exploitant: 9351-6060 QUEBEC INC.
Établissement: ST-HUBERT EXPRESS
Bannière: ROTISSERIES ST-HUBERT
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 3200 BOULEVARD FRECHETTE, CHAMBLY, J3L6Z6, (Québec)
Raison de la visite : visite régulière (01)
Numéro de dossier: 2426586 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne** Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Sauces à grillade, thaïe et whisky gardées température ambiante. Absence de la lettre d'entente entre la chaîne et MAPAQ pour conservation hors réfrigération.
2	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués de façon à ce que chacun des éléments soit accessible de manière à en permettre le nettoyage, l'assainissement et l'inspection. Aussi, l'équipement et le matériel doivent être démontables pour permettre ces opérations.	Conception ou utilisation inadéquate / Valve de la marmite-vapeur n'est pas démontable pour le nettoyage (a été scellée).

REMARQUES

Des vérifications seront faites concernant les sauces gardées température ambiante. Si une entente existe entre la chaîne et le MAPAQ, vous devez avoir une copie de la lettre d'entente à l'établissement.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: KARINE PÉPIN
Adresse: 356, RUE PRINCIPALE, BUREAU 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)
Téléphone: 450 776-7103 poste 4970
Télécopieur: 450 776-7169
Courriel : Karine.Pepin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-06-07

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3000941 a été remis à [redacted]

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

Signature : [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2017-09-25 Heure d'arrivée: 14:15 Numéro du rapport d'inspection:2927617

Exploitant: 9351-6060 QUEBEC INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 3200 BOULEVARD FRECHETTE, CHAMBLY, J3L6Z6, (Québec)
Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)
Numéro de dossier: 2426586 - 1

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	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 règlementation en vigueur.	Causes d'introduction de contaminants physiques / Eau qui s'égoutte de l'unité dans la chambre froide (poulet).

REMARQUES

La personne responsable me démontre une facture de réparation du mois de Juin concernant la non conformité d'aujourd'hui.

Elle va rappeler la cie pour la garantie de leur service.

Aucune évidence de contamination sur les aliments.

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: MARIE-LOU BOYER
Adresse: 109, SAINT-CHARLES BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)
Téléphone: 450 357-1596 poste 4276
Télécopieur: 450 347-7296
Courriel : Marie-Lou.Boyer@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-09-25

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2927617 a été remis à [redacted]

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

Signature : [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2017-07-13 Heure d'arrivée: 12:45 Numéro du rapport d'inspection:2897767

Exploitant: 9351-6060 QUEBEC INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 3200 BOULEVARD FRECHETTE, CHAMBLY, J3L6Z6, (Québec)
Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)
Numéro de dossier: 2426586 - 1

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 *	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 règlementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Eau qui s'écoule d'une unitée dans la chambre froide directement sur des broches de poulet / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2	Éliminer tout aliment contaminé et devenu impropre à la consommation humaine.	Aliment contaminé / Poulet
3	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la règlementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Équipement pour poulet.
4	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable , chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / Savon dans le distributeur. Non disponibilité du matériel requis / Évier avec jet trop puissant (employé ne se lave pas ls mains pour cette raison)

REMARQUES

Visite de suivi.

Un nouvelle procédure a été établie pour le nettoyage et l'assainissement.

Les sauces sont maintenant conservées réfrigérées à part celles qui ont été approuvée par la chaîne.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1161378

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	**Amende minimale**
Article : 3.1	2000

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.

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 !
Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-LOU BOYER
Adresse: 109, SAINT-CHARLES BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)
Téléphone: 450 357-1596 poste 4276
Télécopieur: 450 347-7296
Courriel : Marie-Lou.Boyer@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-07-13

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2897767 a été remis à [redacted]

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

Signature : [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2017-05-02 Heure d'arrivée: 14:45 Numéro du rapport d'inspection:2887995

Exploitant: 9351-6060 QUEBEC INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable:
Adresse de l'établissement: 3200 BOULEVARD FRECHETTE, CHAMBLY, J3L6Z6, (Québec)
Raison de la visite : visite information (03)
Numéro de dossier: 2426586 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Remise et explication du rapport du 25 avril 2017.

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: MARIE-LOU BOYER
Adresse: 109, SAINT-CHARLES BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)
Téléphone: 450 357-1596 poste 4276
Télécopieur: 450 347-7296
Courriel : Marie-Lou.Boyer@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à ., .
Fait à SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU ce 2017-05-03

Signature : [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2017-04-25 Heure d'arrivée: 13:45 Numéro du rapport d'inspection:2863831

Exploitant: 9351-6060 QUEBEC INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 3200 BOULEVARD FRECHETTE, CHAMBLY, J3L6Z6, (Québec)
Raison de la visite : visite régulière (01)
Numéro de dossier: 2426586 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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)

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**.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Utilisation d'eau pour le nettoyage des gants et des chariots à poulets. / Situation corrigée adéquatement
2 *	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la règlementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Gants et chariots à poulet
3	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Riz meilleur avant le 24 avril
4	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 / Sauces entreposée à température pièce

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1161316

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	**Amende minimale**
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 6.4.1.5	250

6.4.1.5. Nettoyage, désinfection des instruments et accessoires: Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être nettoyés et désinfectés:

a) à la fin des opérations de la journée; ou

b) avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés.
R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.5.

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-LOU BOYER
Adresse: 109, SAINT-CHARLES BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)
Téléphone: 450 357-1596 poste 4276
Télécopieur: 450 347-7296
Courriel : Marie-Lou.Boyer@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-05-02

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2863831 a été remis à [redacted]

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

Signature : [redacted]