



Québec, le 18 février 2021



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2021-02-02-004

Madame,

En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 2 février dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, concernant le rappel 3988.

Dans le document qui vous est transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53 et 54 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 ». Ces articles 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, en vertu des articles 23 et 24 de cette loi, nous ne pouvons vous communiquer certains renseignements de nature commerciale fournis par un tiers, et habituellement traité de façon confidentielle par celui-ci, sans son consentement.

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.

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Edith Couture, adjointe 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 1^{er} 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 23

Un organisme public ne peut communiquer le secret industriel d'un tiers ou un renseignement industriel, financier, commercial, scientifique, technique ou syndical de nature confidentielle fourni par un tiers et habituellement traité par un tiers de façon confidentielle, sans son consentement.

Article 24

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement fourni par un tiers lorsque sa divulgation risquerait vraisemblablement d'entraver une négociation en vue de la conclusion d'un contrat, de causer une perte à ce tiers, de procurer un avantage appréciable à une autre personne ou de nuire de façon substantielle à la compétitivité de ce tiers, sans son consentement.

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.



Date: 2019-08-11

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection:2825486

Exploitant: L'HERBE A LOU

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1049 CHEMIN IBERVILLE, SAINT-LAMBERT-DE-LAUZON, G0S2W0

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier:

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 dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / Miel de sapin baumier en vente température ambiante sans démonstration de l'innocuité du procédé de fabrication / Prélèvements effectués
2 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Miel de sapin - Absence de démonstration de l'atteinte de caractéristiques physico-chimiques restrictives à la croissance des microorganismes pathogènes et à la production de toxines et/ou l'application d'un traitement thermique associé au conditionnement du produit permettant de maîtriser ces dangers.

REMARQUES

Veuillez nous faire parvenir vos procédés de fabrication pour tous vos miel.

Une analyse de risque sera fait sur le Miel de sapin Baumier. Nous communiquerons avec vous pour les détails.

PRÉLÈVEMENT No 952824

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	MIEL de sapin Baumier 340g /						
	3.23kg	40.8 kg			2018-08-15		

Condition d'expédition

Date: 2019-08-12 heure : 16:30

Température ambiante

Expédié par : Purolator

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: CATHERINE POULIOT

Adresse: 1685,BOUL.WILFRID-HAMEL,RC40 LOCA, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2679

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : catherine.pouliot@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-08-11

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2825486 a été remis à

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

Signature :



Date: 2019-08-15

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection:3137827

Exploitant: [REDACTED]

Établissement: L'HERBE A LOU

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1049 CHEMIN IBERVILLE, SAINT-LAMBERT-DE-LAUZON, G0S2W0, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi-autre (14)

Numéro de dossier: 2591586 - 1

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

REMARQUES

Intervention réalisée en présence de Mme Anne Lahaie, conseillère en salubrité des aliments.

Les articles de la Loi P-29 suivants sont remis à l'exploitant à titre informatif : 33.8 / 33.1.1 / 33.1.2 / 33.3.1 / 33.4.

À titre informatif : remise d'un document d'information sur Clostridium botulinum (anses).

[REDACTED] a signé une autorisation à une perquisition sans mandat compte tenu que nos discussions on eu lieu dans une résidence privée. Toutefois, la saisie est pratiquée dans un local non annexé à la résidence.

L'exploitant est collaborateur mais refuse de signer le rapport compte tenu que la prévisualisation de celui-ci est impossible avant signature dû à un problème informatique.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1024215

En vertu de la loi :Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3 al. 1	750\$+frais
Article : 9 al.1(m)	2000\$+frais

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.

9. Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur:

a) exploiter un abattoir;

a.1) exploiter un abattoir de proximité;

b) exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine;

c) exploiter un atelier d'équarrissage d'animaux;

d) à moins d'être déjà titulaire d'un permis d'exploitation d'atelier d'équarrissage d'animaux, récupérer des viandes impropres à la consommation humaine;

e) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits marins destinés à la consommation humaine;

g) (paragraphe abrogé);

h) (paragraphe abrogé);

i) (paragraphe abrogé);

j) (paragraphe abrogé);

k.1) exploiter une usine laitière;

k.2) transporter ou faire transporter du lait ou de la crème, de la ferme d'un producteur laitier à une usine laitière;

k.3) agir à titre de distributeur laitier, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe k.1 pour cet établissement;

k.4) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la vente en gros d'un succédané de produit laitier;

m) exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe a.1;

n) exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur;

o) (paragraphe abrogé);

p) (paragraphe abrogé).

Les paragraphes a et b du présent article ne s'appliquent pas à la personne qui exploite un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25, (1er suppl.)).

1974, c. 35, a. 6; 1975, c. 40, a. 2; 1977, c. 35, a. 5; 1981, c. 29, a. 6; 1983, c. 53, a. 3; 1984, c. 6, a. 1; 1985, c. 28, a. 1; 1990, c. 80, a. 5; 1996, c. 50, a. 2; 1997, c. 43, a. 875; 2000, c. 26, a. 13, a. 75; 2009, c. 10, a. 30.

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.

AUTRES CONSTATATIONS No 6 815

Saisie du miel en inventaire

Suite à la constatation, au marché public de Limoilou, de vente de différents miels dans lesquels ont macérés des produits végétaux, votre dossier a été analysé par le MAPAQ et l'innocuité des produits suivants est considérée comme non assurée : miel de monarde, miel d'agastache, miel de thé des bois, miel de roses sauvages, miel de sapin baumier. L'exploitant a émis une volonté d'évaluer la possibilité de déposer une demande d'autorisation de soumettre les produits à une opération ou à un traitement visant à assurer l'innocuité. En ce sens, la production présente au local de préparation est mise sous saisie sous sa responsabilité et le formulaire de demande est remis à l'exploitant. Veuillez faire parvenir votre demande dûment complétée et notez que les produits sous saisis ne peuvent vendus, offerts ou même déplacés. Voir les articles de Loi pertinents.

AUTRES CONSTATATIONS No 6 817

Rappel du miel vendu

Considérant que l'innocuité des miels précédemment cités est non assurée, un rappel / avis à la population sera fait. Le projet de communiqué est présenté à l'exploitant qui me confirme la conformité des informations s'y trouvant et accepte la diffusion de celui-ci.

Vous devez donc procéder au rappel des produits vendus et ceux mis en vente. Veuillez nous transmettre des preuves de rappel (courriels et/ou avis écrit et/ou autre). Veuillez nous faire savoir comment vous allez gérer ce rappel (demande de destruction des produits par vos clients et/ou retour à l'expéditeur). Si les produits sont rappelés chez vous, veuillez nous transmettre les quantités et la date à laquelle le tout sera arrivé.

AUTRES CONSTATATIONS No 6 819

Procédé de fabrication non sécuritaire

Éléments de maîtrise :

La conservation du produit à la température ambiante demande l'atteinte de caractéristiques physico-chimiques restrictives à la croissance des microorganismes pathogènes et à la production de toxine. Pour ce faire, des végétaux séchés pourraient être utilisés. L'exploitant devra alors s'assurer que le procédé de séchage permet l'atteinte d'une a_w répondant aux critères d'un aliment non potentiellement dangereux (tels que définis dans la section « Time/Temperature Control for Safety Food » du Food Code de la FDA). Pour ce faire, il peut mesurer ces paramètres pour chacun des lots ou procéder à une validation de son procédé. La détermination de la valeur cible d' a_w ($< 0,88$ ou $= 0,92$) dépendra de l'application ou non d'un traitement thermique permettant d'éliminer les cellules végétatives des bactéries pathogènes.

Brièvement, les documents de validation doivent contenir les éléments suivants :

- Des preuves scientifiques, analytiques, techniques ou réglementaires que le procédé et les limites critiques qui ont été fixées permettent d'assurer l'innocuité des produits;
- Une formulation ou une fiche recette standardisée;
- Une description détaillée du procédé de fabrication précisant les étapes critiques, les mesures de contrôle, les limites

AUTRES CONSTATATIONS No 6 819

Procédé de fabrication non sécuritaire

critiques et les mesures correctrices, le cas échéant;

· Des preuves que les limites critiques sont atteintes de façon constante (prise de données ou analyses consignées dans un registre).

Si des modifications surviennent, par exemple des changements dans la formulation de la recette, dans l'équipement utilisé ou dans le format des produits, il faut reprendre la validation du procédé.

Autrement, la macération pourrait être effectuée sous réfrigération pendant un maximum de 7 jours, puis le miel serait filtré pour bien retirer toutes les particules de végétaux non séchés ou séchés sans mesure de contrôle d'aW. Il n'est alors plus possible pour les spores de *C. botulinum* de germer et de croître dans le miel. Le produit pourrait ensuite être conservé à la température ambiante sans limite de temps particulière.

Recommandations à l'exploitant :

Afin d'assurer le contrôle constant du procédé et du produit, l'exploitant pourrait :

· Faire appel à un consultant du domaine alimentaire afin de standardiser et valider son procédé de fabrication.

· Tenir un registre de production consignait les informations relatives aux paramètres critiques du procédé :

o Séchage des végétaux : conditions du séchage (durée, température); mesure de l'aw à la fin du séchage.

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: RICCARDO ALINI-CARLINI

Adresse: 1685,BOUL.WILFRID-HAMEL,RC40 LOCA, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2669

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Riccardo.Alini-Carlino@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-08-15

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3137827 a été remis à [REDACTED]

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

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
POULIOT CATHERINE		
RC.40 1685 BOULEVARD WILFRID-H	L'HERBE A LOU	L'HERBE A LOU
QUEBEC	1049, CHEMIN IBERVILLE	1049, CHEMIN IBERVILLE
418-643-1632 G1N 3Y7	SAINTE-LAMBERT-DE-LAUZON	SAINTE-LAMBERT-DE-LAUZON
	GOS 2W0	GOS 2W0
Région: 010301		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
AW	Activité de l'eau	LEAA-M-BIO-AW
PH	pH	LEAA-M-BIO-PH

Échantillons prélevés le 2019/08/11 à 13:15 et reçus le 2019/08/13 à 09:45

Condition d'expédition: T. ambiante

Condition à la réception: T. ambiante

Résultats analytiques

	AW	PH (2)
01 MIEL DE SAPIN BAUMIER 340G Lot: Scellé:	0.613	3.6
02 MIEL DE SAPIN BAUMIER 340G Lot: Scellé:	0.604	3.6
03 MIEL DE SAPIN BAUMIER 340G Lot: Scellé:	0.608	3.6
04 MIEL DE SAPIN BAUMIER 340G Lot: Scellé:	0.602	3.6
05 MIEL DE SAPIN BAUMIER 340G Lot: Scellé:	0.594	3.6

REMARQUE(S)

Détermination du pH et de l'activité de l'eau dans les aliments

Résultat analytique fournit en support à l'évaluation du risque pour la santé des consommateurs.

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis au laboratoire.

Toute reproduction partielle de ce document est interdite sans une autorisation écrite du laboratoire

Le laboratoire est accrédité ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au https://www.scc.ca/en/system/files/client-scopes/276_f.pdf pour plus de détails.

Analyste:

Chimiste

Module: Biochimie et physico-chimie

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mercredi 14 août 2019

LEAA-F-INF-200

AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande