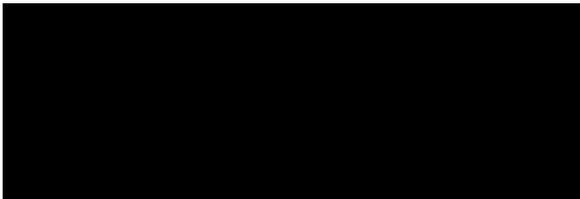




Québec, le 7 janvier 2021



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2020-12-15-003

Madame,

En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 15 décembre dernier, 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 », concernant Yawow International.

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. 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.

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 jours de la présente décision. Vous trouverez ci-joint les explications relatives à l'exercice de ce recours.

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 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 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: 2018-08-29

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 2795764

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2400 BOUL. FORD, CHATEAUGUAY, J6J4Z2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2153359 - 3

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

REMARQUES

Une mainlevée totale est effectuée ainsi qu'un prélèvement de quatre concombres de mer. Le prélèvement sert à identifier le produit comme étant un produit marin.

Conversation téléphonique avec [REDACTED] qui est absent pour la journée. Monsieur demande à [REDACTED] de m'accompagner lors de la mainlevée et du prélèvement. Discussion entre Mme Jolène Lamoureux et [REDACTED] de la compagnie afin d'expliquer le but de mon prélèvement.

Un prélèvement de concombres de mer pour [REDACTED] est fait par [REDACTED] en ma présence.

La copie jaune de la mainlevée est remis à [REDACTED] responsable.

PRÉLÈVEMENT No 933260

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	ALIMENTS DIVERS concombre de mer séché /						
	4	44 sacs					

Condition d'expédition

Date: 2018-08-30 heure : 15:30

Température ambiante

Expédié par : dicom

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:** CAROLE TANGUAY**Adresse:** 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)**Téléphone:** 450 928-7400 poste 5528**Télécopieur:** 450 928-7795**Courriel :** carole.tanguay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-08-29

Signature :**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2795764 a été remis à  pour 

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

Signature :



Date: 2018-08-13

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2782818

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2400 BOUL. FORD, CHATEAUGUAY, J6J4Z2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2153359 - 3

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

REMARQUES

Intervention suite à un suivi de saisie de produits.

La chambre froide est vide. Des déchets sont entreposés dans la chambre de congélation.

Les séchoirs et les armoires d'entreposage des concombres séchés sont vides.

On trouve 3 nouveaux (d'environ 30 livres chaque) sacs blancs comportant des concombres séchés. Ces sacs sont ajoutés au stock de sacs saisis le 06 juillet et 10 juillet 2018.

Un bulletin de saisie #12 est apposé sur les sacs saisis le 10 juillet 2018 avec ajustement de la quantité de sacs (25sacs).

Le bulletin de saisie #10 du 06 juillet 2018 est ajusté à 19 sacs.

Les produits demeurent sous la garde de [REDACTED]. Ils ne doivent pas quitter l'établissement.

En cas de besoin de produits pour des analyses, veuillez nous en informer pour que nous puissions faire une main levée partielle des produits.

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: JOSIANE TSACHOUNG

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5548

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Josiane.Tsachoung@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-08-13

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2782818 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2018-08-10

Heure d'arrivée: 11:10

Numéro du rapport d'inspection: 2782816

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2400 BOUL. FORD, CHATEAUGUAY, J6J4Z2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2153359 - 3

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

REMARQUES

Intervention suivi de saisie

Dans la chambre froide, 2 caisses de concombres frais et des palettes de déchets s'y trouvent. Les opérations sont en cours. Le concombre frais n'a pas une odeur désagréable.

Dans les séchoirs, 80 plateaux de concombres sont en cours de séchage. On compte 9 séchoirs.

Dans la salle d'entreposage, on trouve 23 nouveaux sacs blancs (environ 30 livres chaque) de produits finis (concombres séchés). un nouveau bulletin de saisie #11 est apposé sur ces sacs.

Les produits sont toujours sous la garde de [REDACTED] et ne doivent pas sortir de l'établissement.

Si besoin de concombre frais pour des analyses, veuillez nous contacter pour une main levée partielle vu que les produits sont toujours sous saisie.

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: JOSIANE TSACHOUNG

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5548

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Josiane.Tsachoung@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-08-10

Signature :

[Redacted signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2782816 a été remis à [Redacted]

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

Signature :

[Redacted signature]



Date: 2018-08-08

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 2782814

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2400 BOUL. FORD, CHATEAUGUAY, J6J4Z2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2153359 - 3

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

REMARQUES

Intervention pour suivi de saisie

[REDACTED] a consenti à travailler les concombres de mer frais.

Les bulletins de saisie ont été retirés de la chambre de congélation, des séchoirs et des armoires d'entreposage.

Les concombres de mer séchés ont été sortis des séchoirs et mis dans des sacs (16 sacs d'environ 20 livres)

Les produits travaillés sont mis dans les séchoirs au fur et à mesure.

Un transfert de saisie des produits a été effectué dans l'usine. Les produits ne doivent pas quitter l'établissement et sont toujours sous la garde de [REDACTED].

Le jour de la saisie, 2018-08-06, 22 sacs blancs de produits finis ont été saisis. Une main levée partielle a été faite sur 4 sacs blancs contenant des sacs imprimés de 454 g portant la marque de l'établissement YAWOW. Ces produits viennent du Nouveau Brunswick.

Au moment où nous quittons l'établissement il reste 34 caisses de produits frais dans la chambre froide et la production est encore en cours.

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: JOSIANE TSACHOUNG

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5548

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Josiane.Tsachoung@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-08-08

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2782814 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2018-08-06

Heure d'arrivée: 11:45

Numéro du rapport d'inspection: 3021965

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2400 BOUL. FORD, CHATEAUGUAY, J6J4Z2, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2153359 - 3

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

REMARQUES

Visite suite à une plainte concernant la provenance des concombres de mer.

L'établissement a fourni 1 facture de livraison du transporteur A.line transport 9307-6644 Québec Inc. pour l'entreprise Eufauna natural and health products canada inc. Elle a également fourni 4 factures de frais de production (processing fee), destinées à Eufauna natural.

Les produits ont servi à commettre une infraction au non respect des conditions du permis du MAPAQ.

Les produits (frais, séchés et en cours de séchage) ont été saisis sur le procès verbal 0215863.

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: JOSIANE TSACHOUNG

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5548

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Josiane.Tsachoung@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-08-06

Signature :

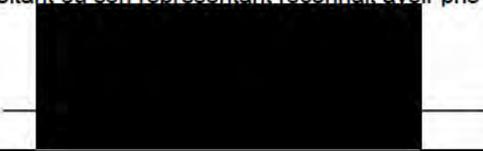


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3021965 a été remis à 

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

Signature :







Date: 2018-08-04

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection:3021801

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Port de Mont-Louis

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 52, 1ère avenue Ouest, SAINT-MAXIME-DU-MONT-LOUIS, (Québec)

Raison de la visite : visite information (03)

Numéro de dossier: 2153359 - 3

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

REMARQUES

Je me suis présenté sur le port du Mont-Louis samedi le 4 août 2018 accompagné de madame Geneviève Mercier, inspectrice pour effectuer une vérification concernant l'approvisionnement de l'entreprise Yawow international inc. Numéro BAK : 2153359-0003

Une plainte mentionne que l'entreprise s'approvisionnerait directement de concombre de mer dans les eaux du Québec.

Un camion est arrivé devant l'usine vers 10h00. Un chariot élévateur a commencé à mettre des contenants de concombre à l'intérieur de la remorque vers 12h00. Le camion a comme numéro de plaque [REDACTED] à l'avant et [REDACTED]. Moi et Geneviève avons procédé à une vérification du véhicule. Nous avons rencontré [REDACTED], conducteur pour la compagnie de transport Canada Drayage International. Le conducteur m'indique qu'il attend un autre arrivage de concombre avant de retourner vers le point de déchargement au 4415 rue Fairway, Lachine, Québec H8T 1B5. Après discussion avec le conducteur, il m'indique qu'un autre conducteur viendra chercher la cargaison pour l'apporter à l'entreprise Eufauna Natural and Health products Canada incorporated, 897, Sheppard ave W suite 311, North York, ON, M3H 2T4.

À 17h00, le bateau Nutamet commence à décharger sa cargaison de concombre. Pour ensuite, la transférer dans le camion qui ira en direction de Lachine par la suite.

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: LYDIA SOUCY

Adresse: 96, MONTEE SANDY BEACH, GASPE, G4X2V6, (Québec)

Téléphone: 418 368-7679 poste 1890

Télécopieur: 418 360-1302

Courriel : Lydia.Soucy@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Yawow international, 2400 boulevard ford, Chateauguay

Fait à GASPE ce 2018-08-07

Signature :

A large black rectangular redaction box covers the signature area, obscuring the name and any handwritten notes.



Date: 2018-03-21

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 2978225

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2400 BOUL. FORD, CHATEAUGUAY, J6J4Z2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2153359 - 3

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 (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence de nettoyage avant l'assainissement / des surfaces de travail en contact avec les aliments
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 savon non fonctionnel à l'évier principal
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / grande quantité d'eau stagnante sur le plancher de la chambre de réfrigération, congélation du fond sous les palettes de déchets non-comestibles.
4	Réserver les locaux de préparation ou d'entreposage des aliments exclusivement à ces fins.	Sources de contamination physique / On emballa des concombres de mer dans la salle d'entreposage des cartons au deuxième étage avec présence d'une souffleuse, tondeuse à gazon et séchoirs.

REMARQUES

Voir à respecter les conditions inscrites au permis.

Voir à contacter les permis pour un local de séchage qui sera ajouté prochainement.

Un délai de 30 jours est donné pour régulariser la situation.

Un avis de non-conformité est remis pour contenants non étanches pour les déchets.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1171666

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 : 9.3.1.14 al.6	250.00

9.3.1.14. Disposition des produits marins non comestibles et des déchets: Les produits marins non comestibles, déchets, rebuts et détritiques de toute sorte sont déposés dans un récipient étanche qui doit être muni d'un couvercle et transporté au local ou compartiment à déchets à la fin des opérations de la journée et, durant ces opérations, aussitôt qu'il est rempli.

Le contenu de ce récipient doit être ensuite éliminé selon l'une des méthodes suivantes:

1° par l'incinération dans une installation conforme aux prescriptions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et de sa réglementation;

2° par l'enfouissement dans tout lieu régi par la Loi sur la qualité de l'environnement et sa réglementation;

3° (paragraphe abrogé);

4° dans les 60 heures qui suivent son remplissage, par la livraison ou l'expédition à l'atelier d'équarrissage ou par la récupération par le récupérateur ou toute entreprise, publique ou privée, affectée à la fourniture du service d'enlèvement des déchets;

5° dans le cas des produits marins non comestibles, par la transformation à l'usine de préparation en farines, huiles, produits destinés à l'alimentation animale ou en sous-produits industriels.

Le récipient doit être nettoyé dès qu'il est vidé.

Ce récipient doit porter l'inscription «produits non comestibles» en caractères de 2 cm de hauteur comportant des lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle du récipient.

Malgré le premier alinéa, les résidus de produits marins qui proviennent des opérations de préparation peuvent être évacués du local de préparation ou du local de fabrication de conserves, de façon constante, par un procédé continu.

Malgré le premier alinéa, dans le cas de l'atelier de conditionnement, les produits non comestibles, déchets, rebuts et détritiques de toute sorte sont déposés dans un récipient étanche muni d'un couvercle et ce récipient doit être sorti du local de préparation de l'atelier à la fin des opérations de la journée et entreposé de façon à empêcher la contamination des produits marins détenus et préparés dans l'atelier.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 29; D. 854-98, a. 22; D. 466-2005, a. 3.

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: CAROLE TANGUAY

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5528

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : carole.tanguay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-03-21

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2978225 a été remis à

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

Signature :



Date: 2018-02-13

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 2765240

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2400 BOUL. FORD, CHATEAUGUAY, J6J4Z2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2153359 - 3

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

REMARQUES

Visite de suivi de l'inspection de conformité des locaux du 25 janvier 2018. Des photos ont été prises.

Des points restent à compléter pour la prochaine visite: Identifier le réservoir et l'espace réservés dans la chambre de congélation avec des autocollants "produits marins non comestibles".

Le bas de la porte de sortie arrière n'est pas étanche. Le caoutchouc de la porte de la chambre froide est brisé.
Le bas des murs dans le local de préparation s'écaille.

L'attestation de conformité sera envoyé par courriel. Le service procédera à l'émission du permis.

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: CAROLE TANGUAY

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5528

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : carole.tanguay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-02-13

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2765240 a été remis à

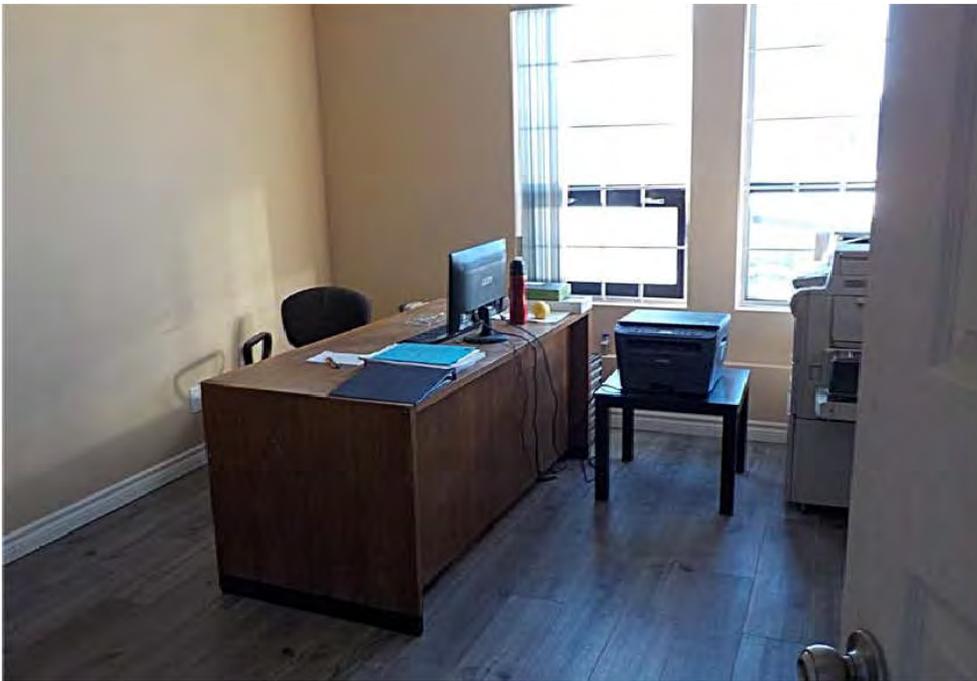


L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :









Date: 2018-01-25

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2765238

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 2400 BOUL. FORD, CHATEAUGUAY, J6J4Z2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2153359 - 3

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

REMARQUES

Visite de l'établissement avec Manon Thibault pour vérifier la conformité des locaux . Des constatations ont été faites et l'exploitant doit compléter l'aménagement des locaux obligatoires et respecter ces emplacements ainsi que la vocation de ces locaux.

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: CAROLE TANGUAY

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5528

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : carole.tanguay@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à [REDACTED], Chateauguay

Fait à LONGUEUIL ce 2018-02-13

Signature :



Date: 2017-02-09

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 2868803

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 2400 BOUL. FORD, CHATEAUGUAY, J6J4Z2, (Québec)

Raison de la visite : visite information (03)

Numéro de dossier: 2153359 - 3

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Un établissement isolé a été acheté dans le parc industriel de Chateauguy afin d'opérer le commerce de transformation de concombre de mer.

Visite de l'établissement. Aucune opération alimentaire car c'est un chantier de construction. En attente d'un permis de la ville de Chateauguy pour exploiter le 2^e étage. Présence de plan d'un architecte sur place.

Rencontre avec [REDACTED], responsable. La construction terminera en mars. En Avril, on fera la finition. Les opérations débuteront en mai.

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: CAROLE TANGUAY

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5528

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : carole.tanguay@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], Chateauguy

Fait à LONGUEUIL ce 2017-02-20

Signature :

[REDACTED]



Date: 2018-03-21

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 2969887

Exploitant: YAWOW INTERNATIONAL INC. DU CANADA

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 2400 BOUL. FORD, CHATEAUGUAY, J6J4Z2, (Québec)

Raison de la visite : visite information (03)

Numéro de dossier: 2153359 - 4

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

REMARQUES

Dans 5 à 6 semaines, un local de vente de concombres de mer séchés sera ouvert en avant pour la vente au détail, Des paquets de 454 g seront emballés et vendus sur place. Les étiquettes seront faites à l'ordinateur avec le nom du produit, le poids et le nom, adresse de 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 !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLE TANGUAY

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5528

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : carole.tanguay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-03-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2969887 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]