



Québec, le 7 janvier 2021



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

N/Réf : 2020-12-21-012

Monsieur,

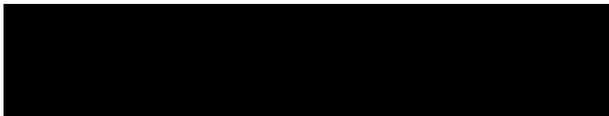
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 21 décembre dernier, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant les rapports d'inspection du Restaurant Satori de 2008 à 2012.

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](mailto:accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca).

Veuillez recevoir, Monsieur, 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 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: 2012-08-02

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection: 2387685

Exploitant: RESTAURANT SATORI SUSHI INC.

Établissement: SATORI SUSHI

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 290 BOUL. ST-LUC LOCAL 26, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J2W2A3, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1552918 - 2

**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 (P-29)

**ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ**

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis
2	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
3	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / planche à découper trop entaillées, poreuses, spatule trop usée

**REMARQUES**

Discussion sur la formation à l'aider d'un DVD coordonnées remis

**IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**

**Nom de l'inspecteur:** DIANE LACOSTE

**Adresse:** 109, SAINT-CHARLES BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)

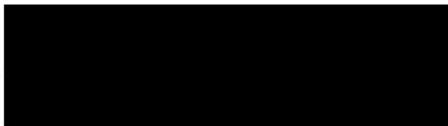
**Téléphone:** 450 357-1596 poste 252

**Télécopieur:** 450 347-7296

**Courriel :** Diane.Lacoste@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2012-08-02

**Signature**



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2387685 a été remis à 

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

**Signature :**





Date: 2012-03-12

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2360033

Exploitant: RESTAURANT SATORI SUSHI INC.

Établissement: SATORI SUSHI

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 290 BOUL. ST-LUC LOCAL 26, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J2W2A3, (Québec)

Numéro de dossier: 1552918 - 2

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	Suivre les normes vestimentaires qui ont trait au personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement, à savoir : porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe; porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail; ne porter aucun vernis à ongle, ni bague, ni montre, boucles d'oreilles ou autres bijoux.	Absence de couvre-chef Port de bijoux ou de vernis à ongles / Un employé porte une bague et une montre.

**REMARQUES**

Les non conformités ont été corrigées.

Remise du document sur les procédés à risques spécifiques en matière de transformation des aliments.

**IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**

Nom de l'inspecteur: MARIE-LOU BOYER

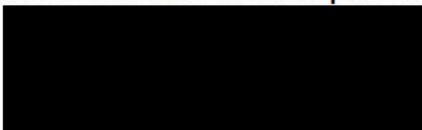
Adresse: 109, SAINT-CHARLES BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)

Téléphone: 450 357-1596 poste 255

Télécopieur: 450 347-7296

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

Signature :



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2360033 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :**

[REDACTED]



Date: 2011-11-08

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 2325837

Exploitant: RESTAURANT SATORI SUSHI INC.

Établissement: SATORI SUSHI

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 290 BOUL. ST-LUC LOCAL 26, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J2W2A3, (Québec)

Numéro de dossier: 1552918 - 2

### 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 (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 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Riz à sushi acidifié dans des contenants température pièce / 26 °C / Aliment refroidit rapidement à une température sécuritaire
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 / Riz à sushi acidifié sans prise du pH et cuit depuis 3 heures, laissé température pièce / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire
3	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.	Entreposage inadéquat / Couteaux placés entre deux surfaces de travail.
4	Assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	Méthode d'assainissement inadéquate / Température du lave-vaisselle atteint 60°C lors du cycle rinçage. Doit atteindre 82°C.

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Ventilation au plafond de la cuisine poussiéreuse
6	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / L'eau chaude est à 50°C, celle-ci doit être à 60°C.

### REMARQUES

Les analyses nécessaires pour l'acidification du riz à sushi sont les suivantes; prendre 3 échantillons par lot, sur 3 lots différents. Le pH visé doit être plus bas que 4.2. Par la suite, vous devrez prendre le pH à chaque nouveau lot. La recette doit être écrite et suivi à la lettre. De plus, vous devrez instaurer un registre de contrôle de la qualité. Le pH devra être pris à chaque production (le test des bandelettes est approuvé) et l'information doit être consignée dans le registre. Ce registre doit être disponible en tout temps lors des visites d'inspection.  
Document laissé: Dépliant sur les procédés à risques

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** KRISSY GRAZ

**Adresse:** 2031, LEONARD-DE-VINCI, LOCAL 104, SAINTE-JULIE, J3E1Z2, (Québec)

**Téléphone:** 450 649-1770 poste 225

**Télécopieur:** 450 649-9954

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

**Signature :**



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2325837 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :**

[REDACTED]