



Québec, le 12 mars 2021



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2021-02-23-004

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 23 février dernier, concernant la Boulangerie La Pocatière 1989 inc.

À cet égard, il appert de nos recherches et de notre analyse que les documents détenus accessibles par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation totalisent 83 pages.

Selon les dispositions prévues à 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 » et au 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), je vous informe que les coûts relatifs à la reproduction de ces documents s'élèvent à 25,98 \$ (83 pages x 0,41 \$ = 34,03 \$ - 8,05 \$ franchise), dont une facture vous parviendra sous pli séparé.

Par conséquent, nous vous demandons de nous faire parvenir un chèque ou un mandat postal d'un montant de 25,98 \$ à l'ordre du ministre des Finances et de le poster à mon attention, à l'adresse indiquée au bas de page. À la réception de votre paiement, nous vous transmettrons donc les documents accessibles.

Dans les documents qui vous seront transmis, vous constaterez que certains renseignements auront 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, nous ne pouvons vous communiquer certains documents, et ce, en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et de détecter les infractions aux lois par le tiers.

...2

Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de certains 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.

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, Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

A black rectangular box used to redact the signature of Marie-Odile Koch.

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 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.



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

Nature VENTE AU DÉTAIL

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE **Nombre d'unités de maintien chaud ou froid** 2

Période 2020-01-17 au 2021-01-16

Lieu ou véhicule exploité

BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC
505, 8E AVENUE
LA POCATIERE, (Qc)
G0R 1Z0

Exploitant BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) 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

BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC
505, 8E AVENUE
LA POCATIERE, (Qc)
G0R 1Z0



Date: 2020-01-09

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2871990

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Numéro de dossier: 789579 - 1

Numéro spécifique: 232032EB0115

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	Aliment non protégé / Plusieurs sacs de farine ouverts.
2	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Emballages d'aliments non protégés adéquatement.
3	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.	Absence d'assainissement sur tous les équipements et autres.
4	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 réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Sur plusieurs équipements dont les aliments entrent en contact direct.
5	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Accumulation importante de saletés noircies ou carbonisées sur ces équipements : tapis de l'équipement servant à façonner la pâte, moules à pain et certaines échelles.

6	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.	Présence de saletés grasses accumulées et de résidus de pâtes séchées et noircies sur la majorité des équipements tels que : grattoirs, manches des ustensiles, tasses et contenants, tablettes d'entreposage, façade des équipements de production.
7	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.	
8	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	Nombreux équipements dont les surfaces sont en bois brut ou sont abîmés, fissurés ou présentent des particules détachables : tablettes d'entreposage, façade ou tapis des équipements de production, comptoirs de travail, contenants d'aliments, ustensiles.
9	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.	Le raccordement en eau de la chemise-vapeur présente des saletés, de l'huile noircie et les matériaux tel le boyau doivent être de grade alimentaire.
10	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Aucune section définie ne permettant de garantir l'innocuité des aliments (absence d'un endroit complet pour effectuer nettoyage des équipements, entreposage plus ou moins adéquats de certains aliments). Certains objets encombrants (balai, pelles, etc.) sont entreposés dans les aires de préparation à travers les aliments et les emballages. En général le plancher de béton des aires de préparation est non lisse et lavable. Étuve : murs et plafond graisseux avec présence de coulisses et plancher fortement altéré et sale. La plupart des interrupteurs sont sales et noircies. Section de l'expédition : les moustiquaires sont brisées (ouverture vers l'extérieur). Utilisation et entreposage du produit chimique Jig-a-loo dans les aires de préparation.

REMARQUES

Absence du couvre-barbe pour une personne affectée à la préparation d'aliments.

Certaines améliorations ont été réalisées au niveau des aménagements - remplacement des huches à farine, fissures du plancher colmatées et ajout d'un revêtement de plancher pour certains espaces de production etc. Cependant, l'hygiène des équipements en contact avec les aliments est déficiente.

Des photos ont été prises -

Tout les équipements, les surfaces des gros appareils, les ustensiles utilisés, les tapis de façonnages, les moules et autres plaques de cuisson devront être nettoyés et entretenus adéquatement - Aménager une section plonge fonctionnelle, délimiter les espaces d'entreposages des produits alimentaires et des équipements servant au nettoyage ou autres.

Ajouter un revêtement de plancher dans la section de l'évier et cuisson du secteur pâtisserie. Réparer les comptoirs abîmés de cette section.

Voir me présenter un plan d'action avec les délais de réalisation des travaux. Mettre en place une registre de nettoyage.

Le dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1025747

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 : 2.1.4	250\$ + frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.3.3	250\$ + frais
2.2.3.3. Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant ou pesticide qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27) ou par la Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, c. 28) ou qui n'est pas inscrit sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur son site, à l'adresse http:// www.inspection.gc.ca. D. 741-2008, a. 11. 2.1.4. Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau: 1° qui ne peut être corrodé; 2° résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection; 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction; 4° non absorbant et imperméable; 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures. Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection. Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.4; D. 1573-91, a. 19; D. 725-94, a. 13.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

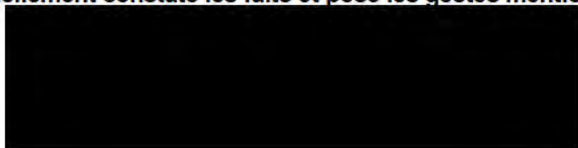
Nom de l'inspecteur: LOUISE BOUCHARD

Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779 poste 4137
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Louise.Bouchard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-01-16

Signature :

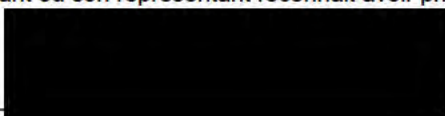


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2871990 a été remis à 

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

Signature :



ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361965		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Vanessa Pelletier, 125 rue Jacques-Athanase Rivière-du-Loup (Québec) G5R 5H2										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE ☐ PERSONNE MORALE ☒										
NOM 1		NOM 2			PRÉNOM					
NOM DE L'ORGANISME Boulangerie La Pocatière (1989) Inc					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR ☐		SEXE M ☐ F ☐	
RAISON SOCIALE Boulangerie La Pocatière										
ADRESSE 505 8e avenue Richard					APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL G0R 1Z0	
MUNICIPALITÉ La Pocatière				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE		HORS QUÉBEC ☐
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO		PERMIS ☒ 789579-0001 MAPAQ			PLAQUE D'IMMATRICULATION			PROVINCE /ÉTAT QC		AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS ☐
NEQ ☒ 1143849603		Autres ☐			Autres ☐					
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ☐		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2020-01-09		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 10:00		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)		EXPLOITANT-ENTITÉ 0789579 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires		
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 R.1								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2			CODIFICATION 102		CODE DÉF.		CODE VEH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITE UNE BOULANGERIE DONT LES ÉQUIPEMENTS ET LES LIEUX SERVANT A LA PRÉPARATION, À LA CUISSON ET À L'ENTREPOSAGE DES PRODUITS, AINSI QUE LES AUTRES INSTALLATIONS ET LOCAUX SANITAIRES N'ÉTAIENT PAS PROPRES.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Dans les aires de préparation, de cuisson et d'entreposage à la boulangerie 505 8e avenue Richard La Pocatière (Qc) G0R 1Z0						NO RAPPORT D'INSPECTION 2871990				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 14085		DISTRICT JUDICIAIRE Kamouraska		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSES SAISIES ☐		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE ☐		PRÉCISER							☐	
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Le 2020-01-09, moi Vanessa Pelletier, me suis présentée comme étant une personne autorisée pour procéder à l'inspection régulière de l'établissement. Je suis accompagnée de Mme Louise Bouchard, inspectrice. Les personnes responsables présentes sur les lieux sont [REDACTED] (voir le document REQ en annexe)..										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					
NOM Pelletier		PRÉNOM Vanessa			NOM Bouchard		PRÉNOM Louise			
AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE 776			AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE 426			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-18			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-18			
SIGNATURE [REDACTED]					SIGNATURE [REDACTED]					



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
361965

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Vanessa Pelletier, 125 rue Jacques-Athanase Rivière-du-Loup (Québec) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E » ☒

NOUVELLE SECTION « F » ☐

OU

SUITE DE « F » ☐

Constatations:

Lors de l'inspection, la boulangerie est en opération. Des employés sortent des pains du four lorsque ceux-ci sont cuits suffisamment. Une préparation aux fèves aux lards est présentement en cours.

Section préparation-assemblage – Les équipements en contact avec les aliments et les mains tels que l'ustensile servant à brasser la préparation de fèves au lard est taché de résidus d'aliments et incrusté de saletés noircies (photos 32 et 33). Aussi, les poignées des ustensiles (grattoir et pelle notamment) sont recouverts de résidus alimentaires et de saletés incrustés (photos 11 et 27). Le tapis de la façonneuse est recouvert de résidus de pâte séchés et brunis (photo 15).

Étuveuse – les murs et plafond de l'appareil sont couverts de coulisses et de gouttelettes brunâtres et huileuses en suspension se détachant au passage d'un tampon alcoolisé (photo 28). À l'intérieur de l'appareil, une échelle présente des résidus carbonisés sur sa charpente. Le plancher de cet équipement est fortement altéré, poreux et présente une accumulation de saletés noircies et huileuses.

Section cuisson- Les plaques et les moules de cuisson présentent une accumulation de résidus carbonisés et noircis (photos 19 et 20). L'étagère de rangement des équipements de cuisson est couverte de saletés et de résidus alimentaires noircis et collants (photo 24). Le mur arrière de la plaque de cuisson et la façade de celle-ci sont couverts de saletés et d'éclaboussures collants (photos 21 et 22).

La plupart des équipements servant à la transformation, notamment les gabarits du gros mélangeur, du chariot de transport, la courroie, la balance, les paniers de transports, les échelles d'entreposage présentent des accumulations de résidus alimentaires séchés et de saletés noircies (photo 10).

En considérant les constatations, l'établissement Boulangerie La Pocatière(1989) Inc a exploité une boulangerie dont les équipements et les lieux servant à la préparation, à la cuisson et à l'entreposage des produits, ainsi que les autres installation et les locaux sanitaires n'étaient pas propres.

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES
FAITS MENTIONNÉS EN :

A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐

NOM
Pelletier

PRÉNOM
Vanessa

AGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE
776

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ : inspectrice ☒

DATE (AAAA-MM-JJ)

2020-06-18

SIGNATURE

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES
FAITS MENTIONNÉS EN :

A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐

NOM
Bouchard

PRÉNOM
Louise

AGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE
426

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ : inspectrice ☒

DATE (AAAA-MM-JJ)

2020-06-18

SIGNATURE

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTSN° POURSUIVANT
100400N° MANDANT
50001N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
361965

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Vanessa Pelletier, 125 rue Jacques-Athanase Rivière-du-Loup (Québec) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E » ☒NOUVELLE SECTION « F » ☐

OU

SUITE DE « F » ☐

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS ☒OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) ☐

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	789579-0001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	Boulangerie La Pocatière(1989)Inc 505 8E avenue Richard La Pocatière(Qc)G0R1Z0		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE	2019-01-17		
DATE D'EXPIRATION	2020-01-16		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ☒. DES CLIENTS CONSOMMENT ☐.
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :
- ON ENTREPOSE ☒, SERT ☒, OFFRE EN VENTE ☒, VEND ☒, FOURNIT ☒, PRÉPARE ☒, CONDITIONNE ☒ OU TRANSFORME ☒ DES ALIMENTS ☒, DE LA GLACE ☒ OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ☐, DES PRODUITS CARNÉS ☒, DES ŒUFS ☒, DES PRODUITS LAITIERS ☒, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ☐.
- DES PRODUITS MARINS ☐, DES PRODUITS D'EAU DOUCE ☐, DES PRODUITS VÉGÉTAUX ☐, DE L'EAU EMBOUTEILLÉE ☐, DE L'EAU AU VOLUME ☐.
- DES REPAS OU COLLATIONS ☐ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ☒.
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :
- ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS ☐, DES CONTENANTS D'ALIMENTS ☐, DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ☐, DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX ☐, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX ☐ DESTINÉS AUX ANIMAUX ☐.
- ON Y ABAT DES ANIMAUX ☐. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU ☐. ON PRÉLÈVE ☐, GARDE ☐, DISTRIBUE ☐, UTILISE ☐ OU FAIT LE COMMERCE ☐ DE LA SEMENCE ANIMALE ☐.
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) ☐.

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES)

(AAAA-MM-JJ)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR ☐.

(AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ☒, PRODUITS ☒, OBJETS ☒, ÉQUIPEMENTS ☒, LIEUX ☒ OU VÉHICULES ☐.

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR :

Louise Bouchard

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐
NOM Pelletier	PRÉNOM Vanessa	NOM Bouchard	PRÉNOM Louise
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE 776	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE 426
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-18	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-18
SIGNATURE		SIGNATURE	





12



2



22



27



Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature :

[Redacted Signature]



5



10



03



20

Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : _____



(5)



(8)



(7)



(6)

Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : _____



(13)



(12)



(11)



(10)

Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature :

[Redacted Signature]



17



16



15



14

Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : [REDACTED]



12



12



19



18

Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : [REDACTED]



Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : [REDACTED]



29



28



27



26

Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : [REDACTED]



33



32



31



30

Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : [REDACTED]



37



36



35



34

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : [Redacted]

41



40



39



38



Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : _____



45



44



43



42

Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : _____



Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2020-01-17

Signature : _____



Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Belletier

Date : 2020-01-17

Signature : [REDACTED]





Date: 2019-05-14

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3109153

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

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

Numéro de dossier: 789579 - 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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / larves d'insectes vivantes sur le tapis de la faconneuse à pâte / Nettoyage de toutes les surfaces commencé
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 / la très grande majorité des équipements servant à la production incrustés de saleté (mélangeur, bol, bouleuse, trancheuse, moules, etc.)
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / murs et plafond avec coulisses de graisse jaunie et collante sur les murs et plafond
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Peinture s'écaille sur plusieurs murs et plafonds

REMARQUES

- Le dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice.

Des photos ont été prises.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1023163

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 : 2.1.5	250\$+frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2 al.1	250\$+frais
2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits: 1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles; 2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide; 3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.5; D. 1573-91, a. 20; D. 725-94, a. 14. 2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments. Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.2; D. 1573-91, a. 16; D. 725-94, a. 1; D. 477-2010, a. 9.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	
MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL	
Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin. Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis. Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire ! Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils	

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR	
Nom de l'inspecteur: CHANTAL JULIEN Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec) Téléphone: 418 834-6740 poste 2317 Télécopieur: 418 834-6765 Courriel : chantal.julien@mapaq.gouv.qc.ca	
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-05-14	
Signature :	

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3109153 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]

ORIGINE									
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361137	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Chantal Julien, boul. Guillaume-Couture, bureau 100, Lévis(Québec), G6V 9L4									
A DÉFENDEUR									
PERSONNE PHYSIQUE ☐ PERSONNE MORALE ☒									
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM			
NOM DE L'ORGANISME Boulangerie La Pocatière (1989) Inc						DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR ☐	
SEX M ☐ F ☐									
RAISON SOCIALE Boulangerie La Pocatière									
ADRESSE 505 8e avenue Richard						AFF.		CASIER POSTAL	
CODE POSTAL G0R 1Z0									
MUNICIPALITÉ La Pocatière				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE	
HORS QUÉBEC ☐									
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO		PERMIS ☒ 789579-0001			PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐			PROVINCE /ÉTAT	
NEQ ☒ 1143849603		Autres ☐			Autres ☐			QC	
								AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS ☐	
B INFRACTION									
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ☐		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2019-05-14		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 11:00		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	
HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)									
N° Dossier (BAK)		EXPLOITANT-ENTITÉ 0789579 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 R.1							
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1									
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 102		CODE DÉF.		CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITE UNE BOULANGERIE DONT LES ÉQUIPEMENTS ET LES LIEUX SERVANT A LA PRÉPARATION, À LA CUISSON ET À L'ENTREPOSAGE DES PRODUITS, AINSI QUE LES AUTRES INSTALLATIONS ET LOCAUX SANITAIRES N'ÉTAIENT PAS PROPRES.									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒									
C LIEU D'INFRACTION									
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Dans les aires de préparation ,de cuisson et d'entreposage à la boulangerie 505 8e avenue Richard La Pocatière (Qc) G0S 1Z0						NO RAPPORT D'INSPECTION 3109153			
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 14085		DISTRICT JUDICIAIRE Rimouski	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
CHOSES SAISIES ☐		DESCRIPTION							ANNEXE
ORDONNANCE ☐		PRÉCISER							☐
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐									
E FAITS ET GESTES PERTINENTS									
Je me présente accompagnée de Mme Chantal Guillemette également inspectrice des aliments à la boulangerie s'affichant à l'extérieur Boulangerie La Pocatière afin d'exécuter une inspection de suivi de maîtrise . Je m'identifie en tant qu'inspectrice des aliments au MAPAQ à une personne derrière le comptoir de service . Je lui demande à rencontrer la personne responsable. Elle m'informe qu'elle est la									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒									
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION				
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐				
NOM Julien		PRÉNOM Chantal			NOM Guillemette		PRÉNOM Chantal		
AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE 022			AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE 0492		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-06-17			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-06-14		
QUALITÉ : Inspectrice des aliments					QUALITÉ : Inspectrice des aliments				
SIGNATURE					SIGNATURE				



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361137
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Chantal Julien, boul. Guillaume-Couture, bureau 100, Lévis(Québec), G6V 9L4			

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »

Dès mon entrée dans les aires de préparation , de cuisson et d'emballage des produits de boulangerie, je constate l'insalubrité généralisée sur l'ensemble des équipements et des lieux.

Dans l'aire de préparation et d'emballage des produits de boulangerie, je constate une forte accumulation de saleté noire incrustée ainsi que des résidus secs sur les équipements servant au tranchage et à l'emballage de divers pains. (photos 1-2). En grattant avec un de mes ongles, une couche de saleté noire reste adhérente sous l'ongle. Je remarque également que les supports servant à y entreposer des pâtisseries non emballées sont aussi maculés de dépôts noirs collés . Les pâtes à choux cuites sont en contact direct avec ces supports (photo 3). Tout près, se trouve un chariot échelle servant à y déposer des tôles à biscuits dont celui-ci est aussi insalubre par la présence de souillures brunes (photo 4).

Dans les aires de cuisson , deux personnes sont affectées à diverses tâches:
Devant le four se trouve la bouleuse à pâte . Le plateau de celle-ci est noirci par de la saleté. Juste à côté de l'appareil se trouve les étuveuses dont les portes de chacune présentent l'accumulation de dépôts noirs collés autant sur les portes que sur les poignées. (photo 5) . À l'intérieur de ces étuveuses s'y trouvent des étagères qui à leurs tours sont encrassées et des gouttelettes noires en suspension risquent de tomber sur les pains lorsqu'ils y sont entreposés. Plusieurs chariots servant à déposer les moules à pains présentent une extrême accumulation de résidus et de saleté . Les poignées servant à les déplacer sont imprégnées de saleté brune et noire . Tous les moules à pains présentent de l'accumulation de résidus organiques calcinés, séchés et incrustés (photo 6). D'autres chariots servant à y déposer des tôles de pâtisseries en attente de cuisson sont souillés par la présence de dépôts de saleté collée. (photo 7)

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN:		A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN:		A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Julien	PRÉNOM Chantal	NOM Guillemette	PRÉNOM Chantal				
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE 022	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE 0492				
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ: inspectrice des aliments		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ: inspectrice					
DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-06-17		DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-06-14					
SIGNATURE		SIGNATURE					



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTSN° POURSUIVANT
100400N° MANDANT
50001N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
361137

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Chantal Julien, boul. Guillaume-Couture, bureau 100, Lévis(Québec), G6V 9L4

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »



OU

SUITE DE « F »



Tout près se trouve l'appareil servant à façonner la pâte à pain non cuite. L'équipement est tout aussi insalubre que les autres en présentant de la saleté jaune et brune sur les parois extérieures et intérieures. Les tapis sur lesquels la pâte à pain entrent en contact direct pendant l'exécution sont encroûtés de résidus (photo 8). À l'intérieur de cet appareil, je constate la présence de larves vivantes de couleur blanche adhérents sur les tapis ainsi que sur certaines parties intérieures.

Au fond de cette salle de production il y a la présence de deux gros mélangeurs. L'un est recouvert en entier d'une couche épaisse de résidus organiques séchés qui risquent de tomber dans les mélanges de pâtes lors de la préparation (photo 9). Les 2 bassins à levain ont eux aussi une accumulation de saleté sur les bords intérieurs et les contours extérieurs. Un bol à mélanger se trouve sur l'un des bassins. En le retournant afin de vérifier l'intérieur, je constate des dépôts de couleur rouille sur son ensemble (photo 10).

La très grande majorité des murs dans les locaux de préparation présentent des coulisses jaunes et des dépôts de matières organiques séchées (photo 11-12). La plupart des planchers de béton sont maculés de saleté noire collée.

SUITE PAGE SUIVANTE



PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES
FAITS MENTIONNÉS EN :A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐

NOM

Julien

PRÉNOM

Chantal

AGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE

022

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒

QUALITÉ : inspectrice des aliments

DATE (AAAA-MM-JJ)

2019-06-17

SIGNATURE

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES
FAITS MENTIONNÉS EN :A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐

NOM

Guillemette

PRÉNOM

Chantal

AGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE

0492

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒

QUALITÉ : inspectrice

DATE (AAAA-MM-JJ)

2019-06-14

SIGNATURE



Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTSN° POURSUIVANT
100400N° MANDANT
50001N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
361137

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Chantal Julien, 5130. Guillaume-Couture, bureau 100, Lévis(Québec), G6V 9L4

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »



OU

SUITE DE « F »



EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS



OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)



	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	789579-0001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	Boulangerie La Pocatière(1989)Inc 505 8E avenue Richard La Pocatière(Qc)G0R1Z0		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE	2019-01-17		
DATE D'EXPIRATION	2020-01-16		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ☒. DES CLIENTS CONSOMMENT ☒.
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :
- ON ENTREPOSE ☒, SERT ☒, OFFRE EN VENTE ☒, VEND ☒, FOURNIT ☒, PRÉPARE ☒, CONDITIONNE ☒ OU TRANSFORME ☒ DES ALIMENTS ☒, DE LA GLACE ☒ OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ☐, DES PRODUITS CARNÉS ☐, DES OEUFS ☒, DES PRODUITS LAITIERS ☒, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ☐, DES PRODUITS MARINS ☐, DES PRODUITS D'EAU DOUCE ☐, DES PRODUITS VÉGÉTAUX ☐, DE L'EAU EMBOUTEILLÉE ☐, DE L'EAU AU VOLUME ☐, DES REPAS OU COLLATIONS ☐ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ☒.
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :
- ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS ☐, DES CONTENANTS D'ALIMENTS ☐, DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ☐, DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX ☐, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX ☐ DESTINÉS AUX ANIMAUX ☐.
- ON Y ABAT DES ANIMAUX ☐. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU ☐. ON PRÉLÈVE ☐, GARDE ☐, DISTRIBUE ☐, UTILISE ☐ OU FAIT LE COMMERCE ☐ DE LA SEMENCE ANIMALE ☐.
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) ☐.

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES)

(AAAA-MM-JJ)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR ☐.

(AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ☒, PRODUITS ☒, OBJETS ☒, ÉQUIPEMENTS ☒, LIEUX ☒ OU VÉHICULES ☐.

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR :

Chantal Julien

PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :

A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐

NOM

Julien

PRÉNOM

Chantal

AGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE

022

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒
QUALITÉ : inspectrice des aliments

DATE (AAAA-MM-JJ)

2019-06-17

SIGNATURE

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :

A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐

NOM

Guillemette

PRÉNOM

Chantal

AGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE

0492

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒
QUALITÉ : inspectrice

DATE (AAAA-MM-JJ)

2019-06-14

SIGNATURE





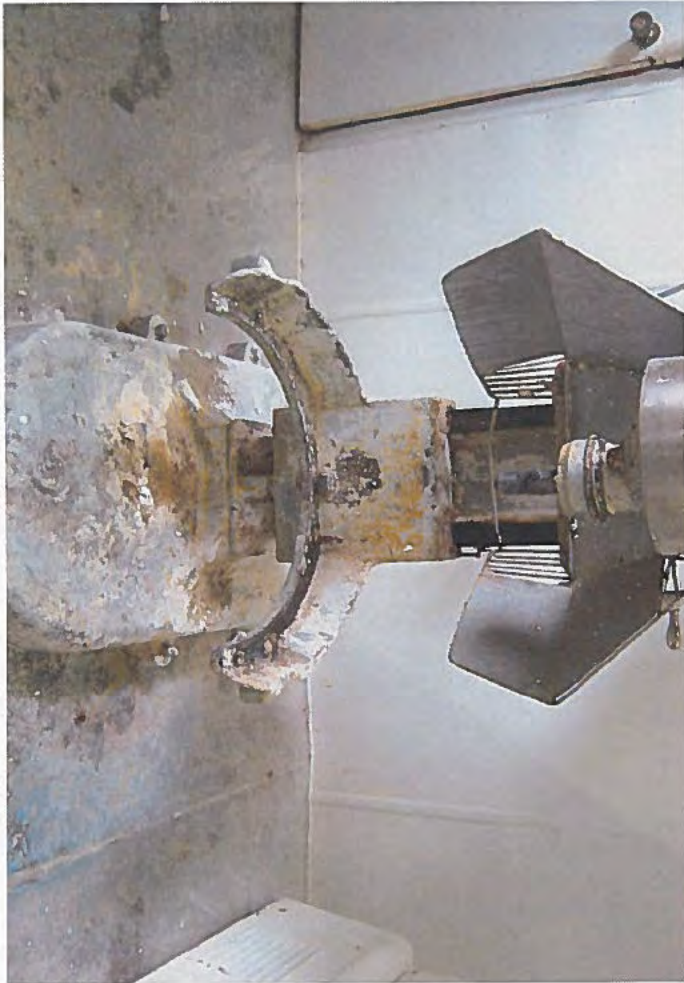














Date: 2019-01-14

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2797996

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 789579 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

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)

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 *	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Durée de vie proposée pour les cretons offerts à l'état réfrigéré est de 30 jours - trop long
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 / Fèves au lard offert en vente hors équipement et dont la température interne est de 56°C lors de l'inspection - offrir les produits chaud à 60°C ou refroidis à 4°C et moins
3 *	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	Aliment non protégé / Section entrepôt des farines - nombreux sacs de farine et autres produits secs dont les emballages sont ouverts
4 *	Se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer ou des surfaces qui sont en contact avec ce type d'aliments, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les aliments.	Comportement hygiénique inadéquat / On mets les mains dans la glace sans les avoir préalablement lavés lors de son retour au travail

5 *	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 / Les moules à pains et pâtisseries ainsi que les chariots de transport présentent des résidus alimentaires collés séchés et des résidus et saletés carbonisés L'extérieur des équipements suivant présentent une accumulation de saletés noircies - gros mélangeur, machine à boules de pâte notamment ainsi que les poignées des équipements L'intérieur section supérieure des huches à pain avec accumulation de pâtes brunâtres - améliorer l'entretien
6 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Absence des protecteurs à néons dans la chambre froide Plancher de l'étuve incrusté de saletés (pâtes, huile) noircies et section de plafond au centre avec saletés Section entrepôt des farines - écaillage de peinture plafond et murs

REMARQUES

Discussion concernant le plancher de l'étuveuse et plancher section cuisson des fèves au lard - D'ici septembre 2019 le plancher des ces deux sections sera recouvert d'un matériau dur et lavable.

Des suivis seront planifiés pour vérification des autres points.

Rappel concernant le port du couvre-barbe

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: LOUISE BOUCHARD

Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779 poste 4137

Télécopieur: 418 862-1684

Courriel : Louise.Bouchard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-01-14

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2797996 a été remis à

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

Signature :



Date: 2017-01-25

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2720594

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

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

Numéro de dossier: 789579 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de suivi de la dernière inspection.

Tout est conforme, les travaux ont été effectués, l'hygiène des lieux est très bien. Très belle amélioration, à maintenir.

Le plancher de l'étuve va être dû pour être nettoyer. Aussi, présence d'un linge sur le robinet de l'évier section pâtisseries, ne pas oublier de ne pas surutiliser les linges qui sont porteurs de bactéries, les remplacer régulièrement.

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-ÈVE DUMONT

Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779 poste 4140

Télécopieur: 418 862-1684

Courriel : Marie-Eve.Dumont@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-01-25

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2720594 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]



Date: 2016-02-04

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 2672836

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

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

Numéro de dossier: 789579 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de suivi de la dernière inspection.

Un gros ménage est débuté, à finaliser. Beau travail jusqu'à maintenant.

Pour les travaux de réparation, un suivi sera effectué après le 1 janvier 2017. (réparer les trous des murs)

En ce qui concerne le couvre-barbe, Mme Leclerc va acheter des couvre-barbes, vous assurez de corriger la situation.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-ÈVE DUMONT

Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779 poste 4140

Télécopieur: 418 862-1684

Courriel Marie Eve Dumont@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-02-04

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2672836 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED] _____



Date: 2015-12-01

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 2672746

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 789579 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

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)

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 *	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Durée de vie des fèves au lard est prolongée pour dépasser 7 jours aussi la date d'emballage ne correspond pas à la date de fabrication. (fabriqués le 27 novembre, non étiquetées en chambre froide et datées du 26, 27 et 30 nov. dans le réfrigérateur)
2 *	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat / Présence d'une cannette de liqueur déposée sur une surface de travail (tel que discuté vous devez aussi vous laver les mains après avoir bu ou manger)

3 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Housse de l'échelle à pâtisserie avec saletés Équipements malpropres / racks à pains encroûtés avec résidus détachables Équipements malpropres / rebord intérieur de la machine à glace avec saletés accumulées ainsi que les gros contenants d'ingrédients secs (pâtisseries / fabrication) et l'armoire blanche
4 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Plancher à l'intérieur de l'étuve très croûté, sections de murs, portes et interrupteurs noircis et très croûtés Trou dans le mur au-dessus de la table de la trancheuse, mur derrière les huches à levain très sale et brisé et trous dans le mur près du four section pâtisserie Néons non protégés dans le congélateur et le réfrigérateur libre-service
5	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 / Plaques à petits pains très calcinées avec parties détachables, poussoir de la trancheuse à pain très rainuré État ou nature inadéquat / Revêtement de la tablette sous la table de la trancheuse est usé et sale

REMARQUES

Absence de couvre-barbe pour les boulangers.

Un suivi sera effectué à la fin du mois de février afin de vérifier la réparation des murs et le nettoyage des lieux et équipements.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1133112

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 : 2.1.5 al.1(1)	250,00
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250,00

2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits:

1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles;

2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;

3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.5; D. 1573-91, a. 20; D. 725-94, a. 14.

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-ÈVE DUMONT

Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779 poste 4140

Télécopieur: 418 862-1684

Courriel : Marie-Eve.Dumont@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-12-01

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2672746 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2015-11-11

Heure d'arrivée: 15:15

Numéro du rapport d'inspection: 2747077

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 789579 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite suite a une plainte concernant la présence d'un aiguille (type aiguille à coudre) dans un chou à la crème.

Personne responsable rencontrée: [REDACTED]

Le produit a été acheté chez Alimentation Lebel de La Pocatière le 8 novembre 2015. Le consommateur déclare avoir mis un chou à la crème dans sa bouche, lequel contenait une aiguille (photo 1) insérée au centre de la pâtisserie et invisible en surface. Selon sa déclaration, il se serait piqué le coin de la langue avec l'aiguille. Le consommateur a avisé Alimentation Lebel qui a retiré de la vente les produits en sa possession et avisé le fabricant "Boulangerie La Pocatière".

L'emballage de 320g présente une identification de lot meilleure avant le 11-11-15 (photo2)

J'ai procédé à l'inspection des appareils servant à la confection des choux à la crème tout au long de la chaîne de transformation. J'ai vérifié la présence de babillards dans les aires de préparation ainsi que les vêtements de travail et des habitudes de travail du personnel.

Je n'ai pas noté de non conformité, et je n'ai trouvé aucune trace quant à l'utilisation d'aiguille dans l'établissement.

J'ai procédé à une sensibilisation auprès de l'exploitant en regard à la contamination physique accidentelle des aliments. J'ai vérifié auprès de l'exploitant si il y avait eu des mises à pieds ou autre événement suspect qui aurait pu expliquer l'objet de la plainte. Toutes les investigations sont demeurées négatives.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: LOUISE BOUCHARD

Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779 poste 4137

Télécopieur: 418 862-1684

Courriel : Louise.Bouchard@mapaq.gouv.qc.ca

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

Fait à RIVIERE-DU-LOUP ce 2015-11-17

Signature : [REDACTED]

01-01-2014
01-01-2014
01-01-2014
01-01-2014
01-01-2014
01-01-2014

01-01-2014
01-01-2014
01-01-2014
01-01-2014
01-01-2014
01-01-2014



505, 8e ave, La Pocatière G0R 1Z0



10 choux à la crème

eau, oeufs, farine blanche, shortening (huile végétale hydrogénée, BHA, BHT, poudre à p

sucré en poudre, graisse végétale (mono et diglycéride, BHA, BHT, citrate de monoglyc
polysorbate 60, eau, lait en poudre écrémé, sel, vanille

EMBALLÉ LE

MEILLEUR AVANT

11.11.15

320g

PLAIGNANT :
[REDACTED]

Dossier plainte no 1058769
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : boulangerie La Pocatiere
Adresse : 505, 8eme avenue
Municipalité : LA POCATIERE

RÉCEPTION :

Plainte transmise :
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 24

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2015-11-11 10:00:01	BOUCHARD LOUISE	1	1	2

MOTIFS :

CORPS ETRANGER

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
Le plaignant dit avoir trouvé une aiguille dans un
choux à la crème et s'être piqué la langue en
consommant le produit.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2748079	2015-11-11	0	316170	1	ALIMENTATION LEBEL INC.
2747077	2015-11-11	0	789579	1	BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
LOUISE BOUCHARD	2015-11-11

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2015-11-11

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Pas de non conformité observé...voir les rapports d'inspections

Un message confirmant que la plainte a été traitées à été laissé dans la boîte vocal du plaignant le 15-11-17 vers 14h45

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2015-11-17 00:00:00
Plainte réglée le : 2015-11-17

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2015-09-10

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2636166

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 789579 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite effectuée suite à une plainte reçue concernant l'absence de date meilleure avant sur les pains et autres produits de boulangerie.

Lors de la visite, tous les produits portent une date meilleure avant. Par contre, pour les pains vendus à l'épicerie, la date est sur l'attache à pain et plusieurs attaches sont illisibles (encre a été frottée et l'écriture est devenue illisible). Voir à corriger l'impression sur les attaches.

La plainte n'est pas fondée puisque la date est mise sur tous les 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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-ÈVE DUMONT

Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779 poste 4140

Télécopieur: 418 862-1684

Courriel Marie Eve Dumont@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-09-10

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2636166 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]

PLAIGNANT :
[REDACTED]

Dossier plainte no 1056321
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Boulangerie La Pocatière
Adresse : 505 8E AVENUE
Municipalité : LA POCATIERE

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2015-09-02 11:00:01	ST-PIERRE JACQUES	1	1	1
2015-09-02 08:00:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

DATE PEREMPTION

Description complémentaire :
La Boulangerie ne met jamais de dates d'expiration
sur ses produits (pain, tarte) etc. Le
propriétaire est [REDACTED]

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2636166	2015-09-10	0	789579	1	BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
MARIE-ÈVE DUMONT	2015-09-02

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2015-09-02

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Le numéro de téléphone du plaignant n'est pas un numéro en service. (pas de retour au plaignant officiel)

Lors de la vérification, il y a des dates meilleures avant sur tous les produits emballés. Par contre, sur certaines attaches à pain (pains vendus à l'épicerie), la date est illisible parce que l'encre a été frotté.

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : NF
Retour information au plaignant : 2015-09-08 00:00:00
Plainte réglée le : 2015-09-10

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2015-01-29

Heure d'arrivée: 14:35

Numéro du rapport d'inspection: 2566594

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 789579 - 1

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	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Sous-marin offert en vente dont la date meilleure avant est expirée.

REMARQUES

Visite suite à une plainte concernant la vente de produit altérable (sous-marin charcuterie) dont la date meilleure avant est expirée ce que l'exploitant m'a confirmé.

Sensibilisation concernant la durée de vie des aliments périssable et le message transmis à la clientèle.

Les charcuteries sont achetées au Marché du Quartier. Tel qu'expliqué, vous assurez que les viandes utilisées sont fraîches et ont des durées de vie suffisantes pour la préparation des vos produits dont les durées de vie établie sont de 7 jours. Il est interdit de prolonger les durée de vie des aliments altérables, retirer de la vente à la fin de la durée de vie établie.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1095118

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.4	750.00
3.4. L'exploitant visé à l'article 3.1 doit retirer ou rappeler tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à la consommation humaine, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée ou dont l'absence d'information ou l'information apparaissant sur le produit ou son emballage n'en permet pas la consommation sécuritaire.	

À cette fin, cet exploitant doit se doter d'un système de traçabilité conforme aux exigences prescrites par règlement.

2000, c. 26, a. 6.

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: LOUISE BOUCHARD

Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779 poste 4137

Télécopieur: 418 862-1684

Courriel : Louise.Bouchard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-01-29

Signature :

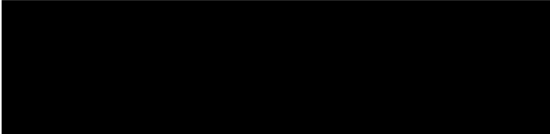
SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2566594 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

PLAIGNANT :



Dossier plainte no 1048473
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Boulangerie La Pocatière
Adresse : 8em AVENUE
Municipalité : LA POCATIERE
LA POCATIERE

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2015-01-27 13:30:01	BOUCHARD LOUISE	1	1	2
2015-01-26 13:40:32	ST-PIERRE JACQUES	1	1	1
2015-01-26 12:20:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

DATE PEREMPTION

Description complémentaire :
: Le demandeur affirme qu'il a acheté un sous-marin dans ce commerce ce midi avec une date de péremption au 2015-01-23. L'employé sur place lui a indiqué que les produit sont bon jusqu'à 7 jours après la date indiquée. Un sous-marin dans l'étalage contenait de la viande brunie. Il a acheté un sous-marin avec cette date de péremption et l'a consommé. Il va possiblement conserver l'emballage à ma demande.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2566594	2015-01-29	0	789579	1	BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
LOUISE	BOUCHARD 2015-01-27

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2015-01-27

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Voir rapport

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2015-01-30 00:00:00
Plainte réglée le : 2015-01-30

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2013-01-09

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 2468082

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 789579 - 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 (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par la DGSAIA.	Décongélation hors réfrigération / 2 x 2 litres de lait congelé, servant à la fabrication de galettes, décongèlent à température pièce.
2	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Améliorer l'entretien des bâtis de la trancheuse à pain et autres appareils. Présence de résidus de pâte noircie. Aussi intérieurs et rebords des cuves de stainless avec résidus de pâte noircie. Équipements malpropres / Présence de saletés accumulées sur les rails de l'échelle de refroidissement des fèves aux lards et sur le support des gâteaux éponges en chambre froide. Nettoyer les pattes et rebord de la petite table avec un dessus en stainless, accumulation de saletés. Saletés noircies sur le support à pain bleu dans lequel des pains non emballés sont offerts en vente.

3	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État ou nature inadéquat / Chariot pain avec une importante présence de rouille. À corriger.
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Murs du fond et section évier, avec revêtement altéré et trous à certain endroit, à réparer.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: LOUISE BOUCHARD

Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779 poste 242

Télécopieur: 418 862-1684

Courriel : Louise.Bouchard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-01-09

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2468082 a été remis à

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

Signature :



Date: 2012-01-23

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 2409382

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Numéro de dossier: 789579 - 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 (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Fèves au lard avec 10 jours de vie de tablette
2	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	Aliment non protégé / Sacs de farine ouverts dans l'entrepôt
3	Nettoyer 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.	Fréquence de nettoyage inadéquate / de la machine à glace
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.	
5	Le nettoyage doit précéder toute opération d'assainissement.	Absence d'assainissement de la machine à glace. Absence d'assainissement sur les équipements
6	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.	Huche à vieille pâte et échelle à gâteaux machine à glace avec limon

7	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.	Rebord de comptoir brisé
8	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	Échelle à pain avec rouille
9	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Mur section charriots avec trou dans le muret saletés (gras et farine) Murs et plafond entrepôt à farine avec écaillage de peinture plancher de la chambre froide avec saletés et fissures dans le plancher section travail Poussières sur le mur au-dessus de la trancheuse. Poussières sur le ventilateur extérieur. Rouille et moisissures sur les tuyaux de l'étuve
10	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.	Filet à cheveux qui ne recouvre pas entièrement la chevelure

REMARQUES

Discussion concernant les valeurs nutritives. Projet d'acheter une imprimante pour les valeurs nutritives.

Belle amélioration de l'entretien et du ménage.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-ÈVE DUMONT

Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779 poste 232

Télécopieur: 418 862-1684

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

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2409382 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2011-01-27

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 2343204

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Numéro de dossier: 789579 - 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 (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Moules avec résidus alimentaires calcinés. Présence de résidus de pâte collés, séchés sur certains chariots de transport (étuve).
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / Protecteurs à néons, sur certains, manquent les embouts. En divers endroits, écaillage de peinture sur les murs. Principalement, mur arrière des tables de travail avec dégradation et enfoncement du revêtement mural. Sur les murs arrières des tables de travail, il y a des résidus de pâte collés et séchés / À nettoyer, et faire les réparations nécessaires pour rendre lisses et lavables.
3	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Comptoir réfrigéré / gâteaux / 6 °C Unité de conservation froide hors norme / Réfrigérateur / sandwiches / 5 °C
4	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 / Sandwich / 6 °C

5	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 d'un couvre-barbe / personne affectée à la préparation et ayant une barbe, ne porte pas de couvre -barbe.
---	--	---

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: LOUISE BOUCHARD

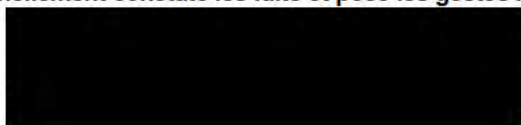
Adresse: 351, BOUL. HOTEL DE VILLE OUEST, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779

Télécopieur: 418 862-1684

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

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2343204 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]



Date: 2010-08-27

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2142320

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Numéro de dossier: 789579 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de suivi concernant le plancher de la chambre froide.

Un nouveau plancher a été installé.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-EVE DUMONT

Adresse: 351, BOUL. HOTEL DE VILLE OUEST, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779

Télécopieur: 418 862-1684

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

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2142320 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2010-07-10

Heure d'arrivée: 14:30

Numéro du rapport d'inspection: 2185545

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Numéro de dossier: 789579 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite d'inspection réalisée au Marché Public de La Pocatière samedi le 10 juillet 2010.

Vente de galettes, choux, pains, beignes et pâtisseries.

Baguette de pain non entièrement protégée contre les mouches. À corriger.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MYLENE BEAULIEU

Adresse: 351, BOUL. HOTEL DE VILLE OUEST, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779

Télécopieur: 418 862-1684

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

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2185545 a été remis à poste

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

Signature :



Date: 2010-06-02

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2139186

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Numéro de dossier: 789579 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	plancher de la chambre froide et trou au plafond section réception-livraison à réparer

REMARQUES

Un suivi sera réalisé après le 1 août afin de vérifier la conformité du plancher de la chambre froide et du trou au plafond de la salle de réception-livraison.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1013916

En vertu de la loi : LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.5	250 \$
2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits: 1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles; 2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide; 3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.5; D. 1573-91, a. 20; D. 725-94, a. 14.	

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.

PRÉLÈVEMENT No 727834

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

Mode de prélèvement :

- Prélèvement aseptique

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	SIROP D'ERABLE-medium catégorie 1 /						
	540 ml	75 contenants	729-01-002				

Condition d'expédition

Date: 2010-06-03 heure : 16:00

Température ambiante

Expédié par : dicom

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MYLENE BEAULIEU

Adresse: 351, BOUL. HOTEL DE VILLE OUEST, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779

Télécopieur: 418 862-1684

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

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2139186 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
BEAULIEU MYLENE		0789579-0001		
351 BOUL. HOTEL DE VILLE OUEST		BOULANGERIE LA POCATIERE (1989		
RIVIERE-DU-LOUP		505, 8E AVENUE		
418-862-3779	G5R 5H2	LA POCATIERE		
Région: 010102		418-856-1935	G0R 1Z0	
Client: MAPAQ - DGA				G0R 1Z0
Code	Paramètre	Méthode		
PB	Plomb	04-M-AFG		

Échantillons prélevés le 2010/06/02 à 15:00 et reçus le 2010/06/15 à 09:35

Condition d'expédition:

T. ambiante

Condition à la réception:

T. ambiante

Résultats analytiques

	PB
01 SIROP D'ERABLE-MEDIUM CATÉGORIE 1 Lot: 729-01-002 Scellé:	0.06 ppm

REMARQUE(S)

Valeur acceptable.

Il n'y a pas de norme concernant la présence de plomb (PB) dans le sirop d'érable dans le Règlement sur les aliments et drogues (Loi sur les aliments et drogues). Une ligne directrice adoptée par Santé Canada relativement à la contamination par le plomb indique que des concentrations supérieures à 0,5 parties par million(ppm) constituent un risque pour la santé et que l'exposition à long terme à de telles concentrations doit être évitée.

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

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
BEAULIEU MYLENE		0789579-0001		
351 BOUL. HOTEL DE VILLE OUEST		BOULANGERIE LA POCATIERE (1989		
RIVIERE-DU-LOUP		505, 8E AVENUE		
418-862-3779	G5R 5H2	LA POCATIERE		
Région: 010102		418-856-1935	G0R 1Z0	
Client: MAPAQ - DGA				G0R 1Z0
Code	Paramètre	Méthode		
BRIX2	Degré Brix	02-M-BRIX2		
COULR	Couleur (classe)	02-M-COULR		
FLAV	Flaveur	02-M-FLAV		

Échantillons prélevés le 2010/06/02 à 15:00 et reçus le 2010/06/15 à 09:35

Condition d'expédition: T. ambiante

Condition à la réception: T. ambiante

Résultats analytiques

	BRIX2	COULR	FLAV
01 SIROP D'ERABLE-MEDIUM CATÉGORIE 1 Lot: 729-01-002 Scellé:	65.2 % (P/P)	52.9 %T(560nm)	1

REMARQUE(S)

La flaveur de cet échantillon est conforme aux critères de qualité organoleptique de la catégorie déclarée.

Cet échantillon n'a pas une teneur minimale en extraits secs solubles de 66 % à 20 degré C mesurée au moyen d'un réfractomètre.

L'interprétation des résultats est basée sur l'article 8.4.1 du Règlement sur les aliments (L.R.Q., c. P-29, r.1).

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

Analyste:

Dominique Gauthier

Analyste:

Vincent Marquis

Module:

chimiste
Biochimie et physico-chimie

Module:

chimiste
Biochimie et physico-chimie

Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mercredi 21 juillet 2010
00-F-200 AEV 2010-05-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande



Date: 2010-03-12

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 2152915

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Numéro de dossier: 789579 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Mur est de l'aire de préparation avec bris, éraillage de peinture et résidus de pâte. Sources de contamination physique / Plancher de la chambre froide avec fissures et poreux.

REMARQUES

Le plancher de l'étuve et intérieures des portes ont été réparés.

Le revêtement de plancher pour la chambre froide est acheté, sera posé dans les prochaines semaines.

Entrepôt reste trou à boucher

Un suivi sera fait après le 1er juin

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: LOUISE BOUCHARD

Adresse: 351, BOUL. HOTEL DE VILLE OUEST, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779

Télécopieur: 418 862-1684

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

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2152915 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2010-01-08

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2142505

Exploitant: BOULANGERIE LA POCATIERE (1989) INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 505 8E AVENUE, LA POCATIERE, G0R1Z0, (Québec)

Numéro de dossier: 789579 - 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 (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	Aliment non protégé / Divers aliments secs (entrepôt) contenant/ sacs ouverts non protégés des contaminations tels raisins secs, pépites de chocolats, noix, farine etc.
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 / Couvertures des bacs, chaudières des ingrédients secs avec saletés et résidus alimentaires. Murs arrières des éviers avec peintures écaillées et éclaboussures. Équipements malpropres / Housses à pâtisserie, résidus alimentaires et saletés. Extérieurs des trancheuses et emballeuses à pain avec accumulation de saletés. Section mur arrière de la chemise vapeur avec éclaboussures. Équipements malpropres / Moississures contour des portes de l'étuve. Couvertures des huches avec saletés. Extérieur du gros mélangeur avec résidus séchés (pâte).

3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / Plancher section chambre froide et intérieur de l'étuve, usé, poreux, présence de particules détachable et non facilement lavage. Sources de contamination physique / écaillage de peinture sur le mur de l'entrepôt, aussi trou au plafond/ à corriger
---	---	---

REMARQUES

Un suivi sera fait délai jusqu'au 1er avril 2010.

voir à réparer les planchers section chambre froide et étuve.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: LOUISE BOUCHARD

Adresse: 351, BOUL. HOTEL DE VILLE OUEST, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)

Téléphone: 418 862-3779

Télécopieur: 418 862-1684

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

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2142505 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]