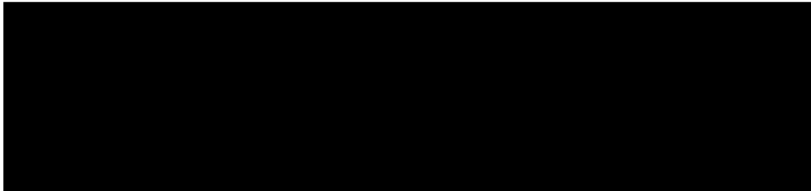




Québec, le 17 mars 2021



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

N/Réf : 2021-02-26-003

N/Réf : 556420-000086

Madame,

En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 26 février dernier, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant le dossier cité en objet (14, boulevard Saint-Laurent Ouest à Louiseville).

Dans le document qui vous est transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53 et 54 de la Loi sur l'accès. Ces articles ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente jours de la présente décision. Vous trouverez ci-joint les explications relatives à l'exercice de ce recours.

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à [accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca).

Veuillez recevoir, Madame, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Marie-Odile Koch  
Secrétaire générale et directrice de la coordination ministérielle  
Responsable de la Loi sur l'accès

**Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels**  
**(Chapitre A-2.1)**

**AVIS IMPORTANT**

Par souci d'équité envers tous les demandeurs, **depuis le 1<sup>er</sup> avril 2017**, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation applique de façon intégrale le Règlement sur les frais exigibles pour la transcription, la reproduction et la transmission de documents et de renseignements personnels (chapitre A-2.1, r. 3), pour toute demande de documents comportant 50 pages et plus et ce, sans regard du mode de transmission exigé par le demandeur. Pour plus de détails, consultez le [mapaq.gouv.qc.ca/accesinformation](http://mapaq.gouv.qc.ca/accesinformation).

**Article 53**

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation; si cette personne est mineure, le consentement peut également être donné par le titulaire de l'autorité parentale;

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgation, de non-publication ou de non-diffusion.

**Article 54**

Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent de l'identifier.

**Article 51**

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

**Article 135**

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.



Date: 2020-02-12

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2889902  
Raison de la visite: visite de prélèvement (05)

Exploitant: SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 714 BOUL. ST-LAURENT OUEST, LOUISEVILLE, J5V1K7, (Québec)

Numéro de dossier: 2221169 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

### REMARQUES

Visite de prélèvement.

Des mets cuisinés sont prélevés dans le cadre d'un programme général de vérification des aliments prêt-à-manger offerts en libre service dans les établissements alimentaires.

Un prélèvement de poisson a été effectué. Ce prélèvement est réalisé conjointement avec l'Agence canadienne d'inspection des Aliments (ACIA). L'ACIA procédera à l'analyse des échantillons et au suivi des non-conformités éventuellement détectées.

Du saumon de l'atlantique a été prélevé.

- Étiquette de comptoir de vente / Table à glace : Fil Saumon Atl
- Facture d'achat : Fil Saumon Atl
- Contenant maître : Fil Saumon Atl

Deux autres produits ont été vérifiés mais pas prélevés: Tilapia et Aiglefin

Tilapia:

Étiquette de comptoir de vente / Table à glace : Filet de Tilapia

- Facture d'achat : Filet Tilapia
- Contenant maître : Non disponible

Aiglefin:

Étiquette de comptoir de vente / Table à glace : Filet d'aiglefin

- Facture d'achat : Misc Fil Aiglefin
- Contenant maître : Misc Fil Aiglefin

Des photos ont été prises

### PRÉLÈVEMENT No 978400

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	SAUMON ATLANTIQUE (PAC) / Aliments Norref						
	100g	2kg			2020-02-12	2020-02-15	

**Condition d'expédition**

Date: 2020-02-12 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

**PRÉLÈVEMENT No 978402**

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	PATES ALIMENTAIRES CUITES ( Penne Rosée ) / Maison						
	430g	3kg			2020-02-10	2020-02-17	
2	METS CHINOIS (PAC) ( Riz chinois Poulet ) / Maison						
	250g	3kg			2020-02-10	2020-02-17	

**Condition d'expédition**

Date: 2020-02-12 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** ADÈLE DJOMO KOUAMO

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4670

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** Adele.Djomo-Kouamo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-02-12

**Signature :** 

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2889902 a été remis à 

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

**Signature :** 



**Filet d'aiglefin**  
Haddock Fillet



Frais  
Fresh



Décongelé  
Thawed

Provenance | Origin



Canada



Autre  
Other

\$26.43 KG. \$11.99 LB

**ÉLECTION DU JOUR**

**BESOIN**





VOTRE POISSONNIER EST LÀ !

**Saumon atlantique**  
Atlantic Salmon

Provenance | Origine  
Canada

35.25\$/KG  
15.99\$/LBS

Foodtouch  
ANTIMICROBIAL PROTECTED PRODUCTS  
EST. 2002





26.04  
12.99/LBS

**Filet de tilapia**  
Tilapia Fillet

Frais  
Fresh

Décongelé  
Thawed

Provenance / Origin

Colombie  
Colombia

Costa Rica

Équateur  
Ecuador

Panama

Autre  
Other

24.23\$/KG  
10.99\$/LBS

ANTIMICROBIAL PRO  
www.foodtouch.com  
2002

Food Touch  
ANTIMICROBIAL PRO  
www.foodtouch.com

Food Touch  
ANTIMICROBIAL PRO



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** **46**

**Période**            **2020-09-30 au 2021-09-29**

**Lieu ou véhicule exploité**

**SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.  
714, BOUL. ST-LAURENT OUEST  
LOUISEVILLE, (Qc)  
J5V 1K7**

**Exploitant**        **SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.**

**Tél. : 1 800 463-6210**



**André Lamontagne**  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Permis alimentaires  
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage  
Québec (Québec) G1R 4X6

**Le permis doit être affiché à la vue du public  
et il n'est ni remboursable ni transférable**

SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.  
714, BOUL. ST-LAURENT OUEST  
LOUISEVILLE, (Qc)  
J5V 1K7



**Rapport d'analyse**

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
DJOMO KOUAMO ADÈLE	2221169-0001	2221169-0001
5195 BOUL. DES FORGES BUR. 55	SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVIL	SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVIL
TROIS-RIVIERES	C.	714, BOUL. ST-LAURENT OUEST
819-371-6844 G8Y 4Z3	714, BOUL. ST-LAURENT OUEST	LOUISEVILLE
Région: 010601	LOUISEVILLE	J5V 1K7
Client: MAPAQ - SMSAIA	819-228-5818	J5V 1K7

Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42 modifiée
LIS30	Détection de Listeria spp./monocytogenes dans les aliments	MFHPB-30
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 modifiée
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobie totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005

Échantillons prélevés le 2020/02/12 à 11:45 et reçus le 2020/02/13 à 08:34

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

**Résultats analytiques**

	BCERG	LIS30	LM74G	SALOM	T-AC
01 PATES ALIMENTAIRES CUITES ( PENNE ROSÉE) Lot: Scellé:	<b>&lt;250 UFC/g</b>	<b>Absence /25 g</b>	<b>&lt;5 UFC/g</b>	<b>Negatif /25 g</b>	<b>&lt;10000 UFC/g</b>
02 METS CHINOIS (PAC) ( RIZ CHINOIS POULET ) Lot: Scellé:	<b>&lt;250 UFC/g</b>	<b>Absence /25 g</b>	<b>&lt;5 UFC/g</b>	<b>Negatif /25 g</b>	<b>&lt;10000 UFC/g</b>

**REMARQUE(S)**

Voir les pages suivantes

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

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

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

Analyste:

Module: Microbiologie

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

À Québec, le vendredi 21 février 2020

LEAA-F-INF-200  
AEV 2019-03-29Date d'exécution des essais  
disponible sur demande



**Rapport d'analyse**

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
DJOMO KOUAMO ADÈLE		2221169-0001		2221169-0001
5195 BOUL. DES FORGES BUR. 55		SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVIL		SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVIL
TROIS-RIVIERES		C.		714, BOUL. ST-LAURENT OUEST
819-371-6844	G8Y 4Z3	714, BOUL. ST-LAURENT OUEST		LOUISEVILLE
		LOUISEVILLE		J5V 1K7
Région: 010601		819-228-5818		J5V 1K7
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2020/02/12 à 11:45 et reçus le 2020/02/13 à 08:34

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

**Résultats analytiques**

	T-EC	T-STA
01 PATES ALIMENTAIRES CUITES ( PENNE ROSÉE) Lot: Scellé:	<b>&lt;10 UFC/g</b>	<b>&lt;100 UFC/g</b>
02 METS CHINOIS (PAC) ( RIZ CHINOIS POULET ) Lot: Scellé:	<b>&lt;10 UFC/g</b>	<b>100 UFC/g</b>

**REMARQUE(S)**

L'interprétation des résultats analytiques de ce rapport est prescrite selon le recueil " Lignes directrices et normes pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire", en fonction des exigences de la Loi sur les produits alimentaires (P-29) et de ses règlements d'application.

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

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

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

Analyste: Frédéric Goulet-Grondin

Module: Microbiologie

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

À Québec, le vendredi 21 février 2020  
LEAA-F-INF-200  
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais  
disponible sur demande





Date: 2019-11-15

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3166403

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 714 BOUL. ST-LAURENT OUEST, LOUISEVILLE, J5V1K7, (Québec)

Numéro de dossier: 2221169 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: Moyenne

Charge de risque actuelle: Moyen-faible

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

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

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / PAM: la tartinade commerciale aux oeufs utilisées pour la préparation des sandwiches (ou vendus en contenants) a une date de péremption du 18 nov. sur le contenant maître mais l'étiquetage des aliments offerts en vente ont la date de péremption du 19 nov. Le contenant maître de la salade de coquilles et bacon commerciale a la date de péremption du 15 novembre mais les salades offertes en vente libre service ont une date de péremption du 19 novembre
2	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 / Plusieurs planches de teflon sont usées et fissurées
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Fruits et légumes: présence de poussière sur l'unité de réfrigération et du plafond de la chambre froide

## REMARQUES

Au département de la poissonnerie, il serait préférable qu'il y ait l'implantation d'un système de gestion pour la rotation de vos salades présentes dans votre comptoir avec service.

=====

Veillez vous assurer que tout le personnel affecté à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement respecte la réglementation suivante:

- 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;
- 4° (paragraphe abrogé);
- 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;
- 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

## 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** GENEVIEVE DAVID

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4658


**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** Genevieve.David@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-11-15

**Signature :** 

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3166403 a été remis à 

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

**Signature :** 



Numéro de dossier : 2221169-1-20336 Date : 2019-05-31

Type d'intervention : conversation téléphonique

Exploitant : SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

Raison Sociale :

Adresse : 714 BOUL. ST-LAURENT OUEST, LOUISEVILLE, J5V1K7, (Québec)

Commentaires :

VERIFICATION EN MAGASIN LORS DE LA RECEPTION DU RAPPEL LE 01 MAI. AUCUN PRODUIT  
PRESENT SUR PLACE. ISABELLE DAUPHINAIS

No inspecteur : 596

BRUNELLE, BAZONGUELA



Date: 2017-02-13

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection: 2848549

Exploitant: SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 714 BOUL. ST-LAURENT OUEST, LOUISEVILLE, J5V1K7, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2221169 - 1

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: Moyenne

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Produit de nettoyage et d'assainissement inadéquat / L'employeur à la boucherie ne connaît pas les produits qu'il doit utiliser pour le nettoyage des surfaces de travail

### 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: NANCY DESROSIERS

Adresse: 5195, BOUL. DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)



**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4658  
**Télécopieur:** 819 371-4907  
**Courriel :** Nancy.Desrosiers@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2017-02-13

**Signature :**

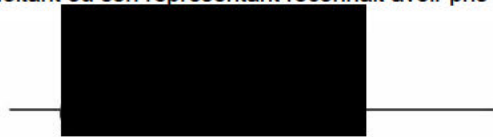
 

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2848549 a été remis à 

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

**Signature :**





Date: 2016-10-27

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 2842509

Exploitant: SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 714 BOUL. ST-LAURENT OUEST, LOUISEVILLE, J5V1K7, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2221169 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

### REMARQUES

Cette visite est effectuée suite à une plainte émise sur la présence de viande d'agneau provenant d'Australie avec une mention agneau du Québec.

Il n'y a plus de cette viande sur place Le directeur me dit avoir eu l'information et avoir apporter les correctifs immédiatement.

### 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: NANCY DESROSIERS

Adresse: 5195, BOUL. DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4658

Télécopieur: 819 371-4907

Courriel : Nancy.Desrosiers@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-10-27

Signature :

[REDACTED SIGNATURE]



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2842509 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :**

\_\_\_\_\_ [REDACTED] \_\_\_\_\_

## PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1071955  
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : Super Marché Clément Louiseville  
Adresse : 714 boul. St-Laurent ouest  
Municipalité : LOUISEVILLE  
BAK : 2221169-0001

## RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG  
Autre source : Courriel du 25 octobre 2016  
Transféré à le  
PRIORITÉ : 96

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2016-10-25 11:42:01	BOISVERT LUCIE	1	6	1
2016-10-25 11:04:01	ROCHELEAU LOUISE	1	6	0

## MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

## ETIQUETAGE

Description complémentaire :  
Je vous fait parvenir une photo prise hier au IGA  
Clement Louiseville. Un morceau d'agneau avec le  
sceau Australia étiqueté "carre agneau (longe)  
QC".

Description complémentaire :

Cest de la fraude...

## INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2842509	2016-10-27	0	2221169	1	SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

## INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
NANCY	DESROSIERS 2016-10-25

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2016-10-25

## CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Le directeur de l'établissement avait déjà été mis au courant et les modifications avaient été apportées.

Résultat de l'évaluation du produit :  
Responsabilité :  
Plainte fondée : F  
Retour information au plaignant : 2016-11-01 00:00:00  
Plainte réglée le : 2016-10-28

\* \* \* FIN DU RAPPORT \* \* \*





Date: 2016-04-12

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 2786589

Exploitant: SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 714 BOUL. ST-LAURENT OUEST, LOUISEVILLE, J5V1K7, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2221169 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

### REMARQUES

Visite de suivi suite à un étiquetage non conforme lors de la visite précédente. Lors de la visite, vérification des étiquettes des produits. La situation a été corrigée adéquatement.

### 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: ADÈLE DJOMO KOUAMO

Adresse: 5195, BOUL. DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4670

Télécopieur: 819 371-4907

Courriel : Adele.Djomo-Kouamo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-04-12

Signature :

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2786589 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :**

[REDACTED]





Date: 2016-03-03

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection:2776853

Exploitant: SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 714 BOUL. ST-LAURENT OUEST, LOUISEVILLE, J5V1K7, (Québec)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 2221169 - 1

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 *	Fournir à la clientèle les informations requises pour les substances considérées comme allergènes. Cette information doit être exacte lisible et compréhensible.	Allergènes non déclarés / Absence de la déclaration du lait dans le produit : Moules Tomates Basilic. / Étiquetage de l'aliment corrigé Allergènes non déclarés / Absence de la retranscription de la mise en garde :Peut contenir des graines de sésames et de moutarde, dans le produit : Vol-au-vent Poulet. / Étiquetage de l'aliment corrigé Indication absente ou incomplète / Certains constituants d'ingrédients sont absents.

**REMARQUES**

Intervention entente MAPAQ-ACIA : Objectif : Vérifier la conformité en matière d'étiquetage, de composition et de quantité nette relevant directement de la responsabilité des détaillants dans les établissements de vente au détail.

La présente inspection ne porte que sur quelques produits. Il est de la responsabilité de l'exploitant de s'assurer que tous les produits qu'il emballe portent sur leur étiquette toutes les informations complètes, exactes et conformes.

**ALLERGÈNES**

Moules Tomates Basilic: La sauce utilisée pour la confection de la recette n'est pas la même qu'à l'habitude. La sauce utilisée contient du LAIT, qui n'est pas déclaré dans la liste d'ingrédients.

Vol-au-vent Poulet: Sur le contenant maître de la pâte feuilletée, il est inscrit la mise en garde suivant : Peut contenir des GRAINES DE SÉSAME ET DE MOUTARDE. Cette mise en garde est absente de la liste d'ingrédients.

\*\*\* UN COMMUNIQUÉ DE RAPPEL CONCERNANT CES PRODUITS SERA ÉMIS\*\*\*

#### LISTES D'INGRÉDIENTS:

Certains ingrédient et/ou constituants d'ingrédients sont absents ou erronés.

Languettes de poulet Teriaki: Les ingrédients ne sont pas identiques au contenant de sauce utilisée.

Poulet cuit froid (Boucherie) Absence de liste d'ingrédients.

Diner Sand Jambon 300g: On indique la salade de chou, ainsi que la salade de macaroni, alors que dans le produit il n'y a qu'une sorte de salade.

Vol-au-vent Poulet: Absence des constituants de la pâte feuilletée. Absence des constituants du poulet assaisonnée désossé. Absence de l'huile végétale et de la farine. Absence des pommes de terre pilées et de ses constituants. Déclaration d'un épaississant alimentaire, alors qu'il n'est plus utilisé dans la recette.

Pain Farci Jambon 2X75g: Déclaration de la mayonnaise et du persil, alors qu'ils ne sont pas utilisés.

Sauce à spaghetti: Les épices inscrites dans la liste d'ingrédients ne sont pas identiques au contenant-maitre.

Salade Jambon (Fruits et légumes): Absence des constituants de la vinaigrette ranch.

Salade asiatique : \*\* Note: Pour les viandes et leurs sous-produits (ex: lanières de poulet assaisonnées), lorsqu'ils sont à plus de 10% du produit total, les constituants doivent être déclarés.

S'assurer que tous les ingrédients sont déclarés en ordre décroissant.

#### QUANTITÉS NETTES

La quantité nette ne doit pas inclure le contenant et/ou l'emballage (tare)

- Poitrines de poulet Voltigeurs
- Poulet crapaudine portugais
- Filet de doré eau douce (sac sous-vide)
- Darnes de thon (sac sous-vide)
- Moules Tomates Basilic

Absence de la quantité nette sur certains produits. LEEPC 4 REEPC 14.18 et RAD B.01.003

- Tous les pâtés (poulet, mexicains, etc.) congelés vendus à prix fixe n'ont aucune déclaration de quantité nette.

#### GÉNÉRAL:

Absence du mode de conservation « Garder réfrigéré » sur plusieurs produits (Exigence provinciale)

De la documentation est remise.

Un suivi aura lieu prochainement.



### 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:** KRISTINE GENDRON

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796 poste 5075

**Télécopieur:** 450 589-8965

**Courriel :** Kristine.Gendron@mapaq.gouv.qc.ca

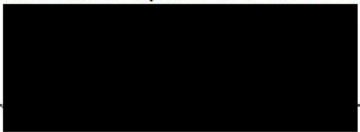
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-03-03

**Signature :** 

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2776853 a été remis à 

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

**Signature :** 



Date: 2014-06-30

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 2493536

Exploitant: SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 714 BOUL. ST-LAURENT OUEST, LOUISEVILLE, J5V1K7, (Québec)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 2221169 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

### REMARQUES

Suite à une information du Département de santé publique, une personne travaillant au département de la poissonnerie à les symptômes d'une salmonellose. Vendredi dernier, cette personne avait encore des symptômes et avait l'intention de reprendre le travail.

L'exploitant m'avise que le magasin possède une politique de retrait du personnel ayant les symptômes d'une maladie transmissible aux aliments en supposant que la personne le mentionne.

### 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: RICHARD LÉVESQUE

Adresse: 5195, BOUL. DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4656

Télécopieur: 819 371-4907

Courriel : richard.levésque@mapaq.gouv.qc.ca

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

Fait à TROIS-RIVIERES ce 2014-06-30

Signature : [REDACTED]



Date: 2013-12-16

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection:2515014

Exploitant: SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 714 BOUL. ST-LAURENT OUEST, LOUISEVILLE, J5V1K7, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 2221169 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

### REMARQUES

Visite de prélèvement effectuée dans le cadre d'un programme visant l'identification de poissons.

informations:

écriteaux du comptoir avec service:filet de morue

étiquette du contenant maître:filet de morue 12 up dess.dec.

MOR00654

FC-382

code à barre:07395(3102)000227(21)54753414343

### PRÉLÈVEMENT No 799844

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	POISSON ( morue ) /						
	120g	2,27Kg				2013-12-19	84964

#### Condition d'expédition

Date: 2013-12-18 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator



### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** NANCY DESROSIERS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4658

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** Nancy.Desrosiers@mapaq.gouv.qc.ca

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Super Marché Clément Louiseville, 714 boul.St-Laurent Ouest, Louiseville**

**Fait à TROIS-RIVIERES ce 2013-12-18**

**Signature :**

A black rectangular box redacting the signature of the inspector.



Date: 2013-11-18

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection:2542123

Exploitant: SUPER MARCHÉ CLEMENT LOUISEVILLE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 714 BOUL. ST-LAURENT OUEST, LOUISEVILLE, J5V1K7, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2221169 - 1

**ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE**

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

**ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ**

No	Règle(s)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Rotation déficiente (aliments périmés) / les dates de meilleur-avant des charcuteries entamées ne sont pas conservées
2	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage inadéquate / Les surfaces de travail sont plus souvent assainies durant les préparations
3	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / Dans le département fruits et légumes, présence de planches à découper noircies par les coups de couteaux
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Quelques grilles de ventilations de chambres froides poussiéreuses (Mets cuisinés, salle de coupe viande...)

## REMARQUES

Calcul des unités maintien chaud et froid de votre établissement = compte actuel 46

Des registres pour le contrôle des températures sont présents mais il ne sont pas à jour

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** ADÈLE DJOMO KOUAMO

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

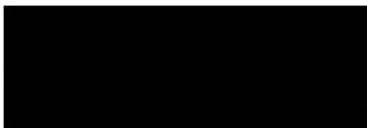
**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4670

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** Adele.Djomo-Kouamo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-11-18

**Signature :**



## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2542123 a été remis à 

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

**Signature :**





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

**Nature**            **VENTE AU DÉTAIL**

**Catégorie**        **MAINTENIR CHAUD OU FROID**            **Nombre d'unités de maintien chaud ou froid** **0**

**Période**            **2021-02-01 au 2022-01-31**

**Lieu ou véhicule exploité**

**RESTAURANT GREC BAIE-JOLIE INC.  
714, BOUL. SAINT-LAURENT O.  
LOUISEVILLE, (Qc)  
J5V 1K7**

**Exploitant**        **RESTAURANT GREC BAIE-JOLIE INC.**

**Tél. : 1 800 463-6210**



**André Lamontagne**  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Permis alimentaires  
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage  
Québec (Québec) G1R 4X6

**Le permis doit être affiché à la vue du public  
et il n'est ni remboursable ni transférable**

RESTAURANT GREC BAIE-JOLIE INC.  
9151, RUE NOTRE-DAME O.  
TROIS-RIVIERES, (Qc)  
G9B 6T2