



Québec, le 17 mars 2021

Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2021-03-01-002

V/Réf : 556420-000086

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 1^{er} mars dernier, concernant le dossier cité en objet (551, avenue du Phare à Matane).

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 115 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 39,10 \$ (115 pages x 0,41 \$ = 47,15 \$ - 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 39,10 \$ 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, Madame, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

[REDACTED]

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.



Date: 2019-10-30

Heure d'arrivée: 08:45

Numéro du rapport d'inspection: 3154631

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1986661 - 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 (RLRQ, chapitre P-29)

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 concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / Poissonnerie: emballages de morue panée en vente libre service et mini pétoncles, grosses crevettes dans le comptoir service par préposé sans l'inscription "Produit décongelé". Incrire également sur les emballages de crevettes.
2	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	
3	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés / Saucissons Lyonais séchés meil. avant le 26 octobre, poulet généra Tao (Comptoir Vegan) avec date meil. avant du 18 octobre, gatamole meil. avant le 27 octobre. / Aliment retiré de la vente
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Évier du local de la boucherie avec dispensateur à papier vide.
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.	Équipements malpropres / Département fruits/légumes dont les bacs de lavage des salades avec résidus noircis. Boulangerie: dont le malaxeur en dessous du bol avec saletés. Mur de l'évier et arrière du malaxeur avec saletés.

6	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 / Mets cuisinés: saucières piquées par l'usure et couvercle cassé du contenant des pâtes alimentaires. Certains plateaux dans la boucherie, dans les fruits/légumes et cuillère à glace (poissonnerie) fissurés, abimés.
7	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 / Grilles d'unités réfrigérantes dans les chambre froides de la boucherie et des mets cuisinés avec saletés. Sources de contamination physique / Portes de la chambre froide des fruits et légumes dont les couthoucs d'étanchéité sont abimés.

REMARQUES

- Comptoirs réfrigérés système # 44 (pâtes fraîches) à une température de 7°C.
- Comptoirs réfrigérés systèmes # 26 (tofu), # 44 A(bistro) et # 40 (pizza) à une température de 6°C.
- Comptoirs réfrigérés, produits Fontaines Santé, des œufs-margarines, laits de soya, tombeau yogourt à une température de 6°C.

- Registre des mollusques incomplet, ajouter les produits préparés (ex: nom du produit; moules cuites, quantité et date de production).

N.B. Chambre froide de la poissonnerie avec deux caisses de crevettes sans aucune identification et filets de saumon dans une caisse réutilisée de Northern Harvest remballés par "Les Pêcheries Bertrand Desbois Inc. à Matane non identifié de Bertrand Desbois (facture # 019169 du 30 octobre 2019) qui ne détient pas de permis de remballage pour fin de vente en gros. En ma présence les produits non conformes ont été remis à un employé de "Les Pêcheries Bertrand Desbois". Des photos ont été prises. Voir à détenir des produits conformément identifiés et de fournisseur reconnu légalement.

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: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-11-04

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3154631 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :





Date: 2018-09-17

Heure d'arrivée: 08:40

Numéro du rapport d'inspection: 3035489

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: Moyenne élevée

Charge de risque actuelle: Moyenne

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	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 / Section Boucherie: Dessous des comptoirs de travail avec accumulation de viande séchée. Section Charcuterie: Présence de résidus d'aliments séchés sur le tranchoir automatique à charcuteries. Équipements malpropres / Section mets-cuisinés: Présence de poussière sur la grille de l'unité de ventilation du comptoir réfrigéré. Section Boulangerie: Bas du comptoir réfrigéré à dessert avec accumulation de saletés. Poussière sur les grilles de l'unité du comptoir réfrigéré.

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 / Section Boucherie: Plateaux blancs avec coins brisés et usés. Section charcuterie: couvercle blanc d'un bac brisé et réparé avec du tape. Section mets cuisinés: Tablette dont le revêtement est abîmé, tiroirs à ustensils coin bistro au bois brute. État ou nature inadéquat / Section Boulangerie: Huche de certains rack sont déchirées et abîmée. À remplacer plus régulièrement. Tablettes au bois brute (non-facilement lavable).
3	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 / Présence de beaucoup de mouches dans la boulangerie. Vous munir de pièges supplémentaires.

REMARQUES

Fèves au lard dans la section des mets-cuisinés avec date de meilleur avant du 13-09-2018.

Comptoir réfrigéré à fromages de la charcuterie affiche une température ambiante de 5°C. Comptoir réfrigéré de la boucherie (section Brochettes et bacon) affiche une température ambiante de 6,9°C : la norme se situe entre 0 et 4°C. Voir à ajuster la température de ces équipements de maintiens froids afin de respecter les exigences.

Faire attention au sur empilage dans les équipements de maintiens froids de la section épicerie.

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: AUDREY BLOUIN

Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1662

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : audrey.blouin@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 551 avenue du phare est Matane, Qc

Fait à RIMOUSKI ce 2018-09-18

Signature :





Date: 2018-04-05

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2983101

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

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

Numéro de dossier: 1986661 - 1

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

REMARQUES

Visite de suivi concernant les non-conformités relevés au rapport précédent du 05-02-2018.

L'ensemble des points ont été corrigés. Lors de mon inspection, je n'ai observé aucun problème en lien avec l'étiquetage des produits fabriqués ou emballés par l'établissement.

Suite à une discussion avec les employés des mets-cuisinés, les paquets de saumon fumés (avec mention garder congeler jusqu'à utilisation) sont ouverts de sorte qu'une quantité suffisante d'oxygène puisse entrer dans les produits lorsqu'ils sont conservés réfrigérés. La non-conformité relevé au rapport précédent concernant ce point est également réglé.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY BLOUIN

Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1662

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : audrey.blouin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-04-05

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2983101 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2018-02-05

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2955827

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

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)

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 *	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	
2 *	Fournir à la clientèle les informations requises pour les substances considérées comme allergènes. Cette information doit être exacte lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / Étiquette du steak aux épices ne mentionne pas les ingrédients contenus dans le mélange d'épices du fabricant (soya). Les paquets ont été retirés de la vente jusqu'à temps qu'une étiquette soit créée.
3 *	Les emballages des produits aquatiques fumés réfrigérés doivent permettre l'échange adéquat d'oxygène afin d'y empêcher le développement d'un milieu anaérobique.	Emballage inadéquat / Mets-cuisinés: Paquet de saumon fumé dans un emballage qui ne laisse pas passer l'oxygène à été mis au réfrigérateur le 03-02 sans avoir été ouvert. / Ouvert en ma présence

4	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Produit assainisseur dilué selon exigences du fabricant est rincé après avoir été vaporisé sur les surfaces de travail et ustensils (section boucherie et fruits et légumes). L'assainisseur ne doit pas être rincé pour être efficace (sécher à l'air libre).
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 / Section Boucherie: Joint de caoutchouc de la vis du hachoir et protecteur de la lame de la scie avec résidus de viande séchés. Plateau contenant les ustensiles propres avec sang séché et saletées au fond. Équipements malpropres / Section Charcuterie: Présence d'aliments séchés sur le pousoir du slicer propre. Porte-couteaux sale et avec accumulation de poussière (augmenter fréquence de lavage). Équipements malpropres / Section mets-cuisinés: Pousoir du slicer propre avec résidus d'aliments séchés. Réchaud du devant (portes-coulissantes) avec saletées séchées sur les portes.
6	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 plateaux blancs de la boucherie très abîmés. Pelle servant à prendre la glace section poissonnerie avec particules détachables. Quelques spatules section boulangerie / mets-cuisinés abîmées avec particules détachables.
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Accumulation de gras sur la grille de ventilation au-dessus des friteuses section mets cuisinés (augmenter fréquence de lavage) Sources de contamination microbiologique / Accumulation de poussières sur les grilles des unités de réfrigération section boucherie (salle de travail et chambre froide), section poissonnerie (chambre froide) et section fruits et légumes (chambre froide).

REMARQUES

Chambre froide de la boulangerie à une température ambiante de 5,9°C et comptoir réfrigéré des salades transformées section fruits et légumes à une température ambiante de 6,0°C (norme entre 0°C et 4°C). Voir à ajuster ces deux appareils de maintient froid.

Section mets-cuisinés: Ne pas mettre une deuxième étiquette (par dessus l'ancienne) lorsqu'il y a un réemballage ou réétiquetage de produits. Enlever complètement l'étiquette précédente.

Employé qui consomme de la nourriture dans l'air de préparation des aliments des mets-cuisinés (interdit). La consommation d'aliments doit se faire dans un espace séparé des zones de préparations d'aliments et un lavage des mains doit être effectué par la suite.

Faire attention au sur empilage d'aliments dans vos équipements de maintien froid afin de ne pas compromettre la chaîne de froid (œufs section épicerie et paquets de saumon section poissonnerie).

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1176310

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 : 3.3.3	250

3.3.3. Inscriptions obligatoires: Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient:

- a) les inscriptions nécessaires pour révéler:
 - i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
 - ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballeur, fournisseur ou distributeur;
 - iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;
- b) (paragraphe abrogé).

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusques ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.3; D. 725-94, a. 17; D. 403-99, a. 3.

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY BLOUIN
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1662

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : audrey.blouin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-02-05

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2955827 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Sous-Ministéariat à la santé animale et à
l'inspection des aliments

Date: 2017-04-18

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 2885401

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Prélèvement effectué de légume feuille dans le cadre d'un programme de surveillance pour vérifier la qualité microbiologique.

PRÉLÈVEMENT No 714765

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	LEGUMES DIVERS Mélange San Marino Mixe de laitue et épinard prélavées / Attitude Fraîche						
	312 g	2 kg				2017-04-26	

Condition d'expédition

Date: 2017-04-18 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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

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

Fait à MATANE ce 2017-04-18

Signature : [REDACTED]

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-LOUIS NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	Vegpro International SHERRINGTON G4W 3W8 J0L 2N0
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
ECBIO	E.coli O157 (test de détection rapide)	LEAA-M-MIC-146
LISOM	Listeria par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-178
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74
SALOM	Salmonella par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003

Échantillons prélevés le 2017/04/18 à 11:00 et reçus le 2017/04/19 à 08:24

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	ECBIO	LISOM	LM74G	SALOM	T-EC
01 LEGUMES DIVERS MÉLANGE SAN MARINO MIXE DE LAITUE ET ÉPINARD Lot: Scellé:	Negatif /25 g	Negatif /25 g	<5 /g	Negatif /25 g	<10 UFC/g

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

Analyste:

Module: Microbiologie

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

À Québec, le vendredi 28 avril 2017

LEAA-F-INF-200

AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis Nathalie 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	Vegpro International SHERRINGTON G4W 3W8 J0L 2N0
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002

Échantillons prélevés le 2017/04/18 à 11:00 et reçus le 2017/04/19 à 08:24

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

01 LEGUMES DIVERS MÉLANGE SAN MARINO MIXE DE LAITUE ET ÉPINARD Lot: Scellé:	T-STA 240 UFC/g
---	------------------------------

REMARQUE(S)

714 765 01 : Numération de Staphylococcus aureus élevée; Qualité microbiologique inacceptable.

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

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 28 avril 2017

LEAA-F-INF-200

AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2016-11-23

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 2849773

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Prélèvements d'épices vendues au détail dans le cadre d'un programme de surveillance afin de vérifier la qualité microbiologique.

PRÉLÈVEMENT No 714137

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	EPICES Paprika / Dion	2x84 g	2 kg			2019-08-16	
2	EPICES Poudre de cari / Compliments	2x130 g	2 kg			2019-09-11	
3	EPICES Curcuma moulu / Compliments	2x98 g	2 kg			2019-09-19	

Condition d'expédition

Date: 2016-11-23 heure : 16:30

Température ambiante

Expédié par : Dicom

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

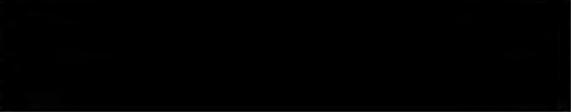
Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 551 Avenue Du Phare est,
Matane, G4W 1A8

Fait à MATANE ce 2016-11-23

Signature :



Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis Nathalie	1986661-0001	
750 DU PHARE OUEST LOCAL 210	MARCHE DESROSIERS INC.	
MATANE	551, AVENUE DU PHARE EST	
418-560-8401	MATANE	
	418-562-7111	G4W 1A8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42
CPERG	Clostridium perfringens (dénombrement)	LEAA-M-MIC-030
ECTGD	Méthode horizontale pour le dénombrement des E.coli	ISO16649-2
SALOM	Salmonella par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217

Échantillons prélevés le 2016/11/23 à 11:00 et reçus le 2016/11/24 à 08:37

Condition d'expédition:

T. ambiante

Condition à la réception:

T. ambiante

Résultats analytiques

	BCERG	CPERG	ECTGD	SALOM
01 EPICES PAPRIKA Lot: Scellé:	<250 /g	<50 /g	<5 /g	Negatif /25 g
02 EPICES POUDRE DE CARI Lot: Scellé:	<250 /g	<50 /g	<5 /g	Negatif /25 g
03 EPICES CURCUMA MOULU Lot: Scellé:	<250 /g	<50 /g	<5 /g	Negatif /25 g

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

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 mardi 20 décembre 2016

LEAA-F-INF-200

AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Sous-Ministéariat à la santé animale et à
l'inspection des aliments

Date: 2016-07-04

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 2809723

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

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

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Visite de suivi effectuée suite au rapport d'inspection du 2016-03-30.

- Lors de ma visite une inspection au niveau de la présence de vermine a été effectuée.

Voir à fermer les ouvertures en dessous des deux évier dans le département de la boulangerie et du bistro.

- Continuer d'assurer une vérification à tous les jours et tenir propre afin de bien effectuer votre contrôle.

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: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-07-04

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2809723 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :





Date: 2016-03-30

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 2772215

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1986661 - 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	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 (bulle au dessus de l'écran de télé) dans les fruits et légumes avec légumes transformés et trempettes à une température. / 8 °C
2	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / Portions de desserts en dégustation libre service sans la liste des ingrédients. À inscrire pour chaque variété de dessert.
3	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	
4	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés / Garniture aux oeufs passée date, meilleure avant le 28 mars. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant Emballage inadéquat / Dans la chambre froide de la boucherie, bacon avec emballage losse pack servant à des préparations. À éliminer, ne pas utiliser de produit dont l'emballage est abîmé.

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 / Cuisine côté réchaud couvercles de huches cassés, manches de pinces de service fondues, abîmés. Également tiroirs intérieurs avec fond écaillée. État ou nature inadéquat / Cabarets blanc dans la boucherie cassés sur les rebords. À changer.
6	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Boulangerie avec présence d'excréments de vermine sur tablettes en dessous de la machine à beigne. Nettoyer et assanir en assurant un contrôle quotidien pour remédier à la situation de façon définitive.
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Boulangerie avec intérieur de hotte avec saletés. Grilles d'unités réfrigérantes dans le local de boucherie, chambres froides des produits laitiers, mets cuisinés et chambre congelée de la boulangerie avec saletés.

REMARQUES

N.B. Comptoir réfrigéré avec fromages râpés suspendues beaucoup trop remplie, vous assurez de respecter la température de 4°C et moins. Comptoirs réfrigérés du lait, système 40 A (salades avec poulets et fruits, légumes coupés) et à saucisses fraîches à une température de 6°C. Norme entre 0° et 4°C.

- Discussion sur le refroidissement sécuritaire avant l'emballage des mets cuisinés. Recommandation d'un registre.
- Comptoir réfrigéré (bulle) avec vitre cassée dans les mets cuisinés. À remplacer.
- Machine à glace dans les fruits et légumes avec calcaire dans le tuyau.

Une visite de suivi sera effectuée.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1014147

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 : 2.1.2 al.1	250.00

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-04-05

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2772215 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2015-12-08

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2754361

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Prélèvement effectué pour un programme de surveillance des principaux composés chimiques nocifs pour la santé dans les œufs.

PRÉLÈVEMENT No 879802

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	OEUFS EN COQUELLE calibre gros / Nos Compliments						
	12	3 kg				2016-01-07	

Condition d'expédition

Date: 2015-12-08 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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-12-08

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2754361 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	SOBEY'S MISSISSAUGA, ONTARIO G4W 1A8 L4W 5S8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
<u>Code</u> 33MYC	<u>Paramètre</u> Mycotoxines	<u>Méthode</u> LEAA-M-IND-033

Échantillons prélevés le 2015/12/08 à 09:45 et reçus le 2015/12/09 à 09:32

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

01 OEUFS EN COQUILLE-BLANCS-NOS COMPLIMENTS Lot: QC1F3324 Q21JAN07A Scellé:	33MYC Non-détecté
---	-----------------------------

REMARQUE(S)

La méthode LEAA-M-IND-033 (33MYC) couvre les composés suivants: Aflatoxines (B1,B2,G1,G2 et M1), Déoxynivalenol (et 2 métabolites), Citrinine, Diacétoxyscirpérol, Fusarenone X, Ochratoxine A, Toxine T-2 et HT-2, Zéaralénone

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: Luc Gagnon

Module: Spectrométrie de masse

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

À Québec, le lundi 6 février 2017

LEAA-F-INF-200

AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis Nathalie 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	SOBEY'S MISSISSAUGA, ONTARIO L4W 5S8
Région: 010103	G4W 3W8	G4W 1A8
Client: MAPAQ - SMSAIA		
<u>Code</u> 30MUQ	<u>Paramètre</u> Multi MUQ	<u>Méthode</u> LEAA-M-MED-MUQ30

Échantillons prélevés le 2015/12/08 à 09:45 et reçus le 2015/12/09 à 09:32

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

30MUQ	
01 OEUFS EN COQUILLE-BLANCS-NOS COMPLIMENTS Lot: QC1F3324 Q21JAN07A Scellé:	Non-détecté

REMARQUE(S)

Les aliments destinés à la consommation humaine sont régis par la Loi sur les produits alimentaires (P-29) et le Règlement sur les aliments (RA) et par la Loi et le Règlement sur les aliments et drogues.

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: Serge Lantagne

chimiste
 Module: Résidus de médicament
 Parc technologique du Québec métropolitain
 2700, rue Einstein, bureau C.2.105
 Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le lundi 6 février 2017

LEAA-F-INF-200

AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-LOUIS NATHALIE	1986661-0001	
750 DU PHARE OUEST LOCAL 210	MARCHE DESROSIERS INC.	SOBEY'S
MATANE	551, AVENUE DU PHARE EST	
418-560-8401	MATANE	MISSISSAUGA, ONTARIO
	418-562-7111	G4W 1A8
		L4W 5S8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
ASPAT	Arsenic	LEAA-M-INO-SMPATHO
CDPAT	Cadmium	LEAA-M-INO-SMPATHO
PBPAT	Plomb	LEAA-M-INO-SMPATHO
TLPAT	Thallium	LEAA-M-INO-SMPATHO

Échantillons prélevés le 2015/12/08 à 09:45 et reçus le 2015/12/09 à 09:32

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	ASPAT	CDPAT	PBPAT	TLPAT
01 OEUFS EN COQUILLE-BLANCS-NOS COMPLIMENTS Lot: QC1F3324 Q21JAN07A Scellé:	<0.01 mg/kg	<0.01 mg/kg	<0.01 mg/kg	<0.01 mg/kg

REMARQUE(S)

Bases d'interprétation :

Listes des concentrations maximales canadiennes -

[<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/contaminants-guidelines-directives-fra.php#a2](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/contaminants-guidelines-directives-fra.php#a2)

Liste des limites maximales de résidus (LMR) de drogues pour usage vétérinaire dans les aliments -

[<http://hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/mrl-lmr/mrl-lmr_versus_new-nouveau-fra.php](http://hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/mrl-lmr/mrl-lmr_versus_new-nouveau-fra.php)

Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995) -

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-standards/fr/>

NOTE: L'arsenic est le marqueur de l'acide arsanilique et de la roxarsone, deux drogues vétérinaires administrées à la volaille. Dans les œufs, la limite maximale de résidu est de 0,5 ppm (mg/kg).

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: Nathalie Ouellet

chimiste

Module: Analyse inorganique

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

À Québec, le jeudi 5 janvier 2017

LEAA-F-INF-200

AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	SOBEY'S MISSISSAUGA, ONTARIO L4W 5S8
Région: 010103	G4W 3W8	G4W 1A8
Client: MAPAQ - SMSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
PRE	Multirésiduelle de pesticide - Résultat global	LEAA-M-PES-PRE

Échantillons prélevés le 2015/12/08 à 09:45 et reçus le 2015/12/09 à 09:32

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	PRE
01 OEUFS EN COQUILLE-BLANCS-NOS COMPLIMENTS Lot: QC1F3324 Q21JAN07A Scellé:	Non-détecté

REMARQUE(S)

Sur la base des analyses de dépistage effectuées sur environ 485 substances actives et métabolites, l'échantillon ne contient aucune quantité significative de résidu de pesticides.

Interprétation selon L'article 4 de la Loi sur les aliments et drogues et l'article 3 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29)

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: Luc Gagnon

chimiste
Module: Résidus de pesticides

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

À Québec, le jeudi 21 juillet 2016

LEAA-F-INF-200

AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2015-09-29

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2734771

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Vérification de la conformité des espèces de produits aquatiques

Filet de turbo: L'étiquette du produit offert sur la table à glace avec service mentionne "Filet de turbot frais" comme étant l'espèce de poisson. La gérante du département me montre le contenant maître à partir duquel provient le produit. L'étiquette de ce contenant indique " Filets de turbot", flétant du Groenland (turbot) ATL 8-12 DEC 2.27 kg. La facture d'achat # 3881758 datée du 28 septembre 2015 auprès de Norref, indique " Filet turbot ATL 8-12 DEC Québec 2.27 kg Reinhardtius hippoglossoides". L'appellation "filet de turbot" utilisée sur l'étiquette est conforme.

Filet de sole: L'étiquette du produit offert dans la table à glace avec service mentionne "Sole frais" comme étant l'espèce de poisson. La gérante du département me montre le contenant maître à partir duquel provient le produit. L'étiquette de ce contenant indique " Filet de sole ATL Pacifique DEC 2.27 kg". La facture # 3881758 datée du 28 septembre 2015 auprès de Norref, indique "Filet Sole (Pacifique) DEC 2.27 kg" . L'appellation "Sole " utilisée sur l'étiquette est conforme.

Filet de truite: L'étiquette du produit offert sur la table à glace indique "Filet de truite du Chili" comme étant l'espèce de poisson. La facture # 3881758 datée du 28 septembre 2015 auprès de Norref, indique " F. Truite. Steelhead Oncorhynchus mykiss. La gérante du département me montre le contenant maître à partir duquel provient le produit. L'étiquette de ce contenant indique "Filet de truite"steelhead, produit du Chili". L'appellation "filet de truite" utilisée sur l'étiquette est conforme.

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: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

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

, 551 Avenue Du Phare est,

Matane, G4W 1A8

Fait à MATANE ce 2015-09-30

Signature :



Date: 2015-05-21

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 2600410

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Prélèvement effectué dans le cadre d'un programme de contrôle, pour évaluer le niveau de contamination des principaux produits chimiques.

PRÉLÈVEMENT No 848210

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	AGNEAU HACHÉ congelé, préparé sur place / 500 g	4 kg					

Condition d'expédition

Date: 2015-05-21 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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-05-21

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2600410 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
ST-Louis NATHALIE	1986661-0001	1986661-0001
750 DU PHARE OUEST LOCAL 210	MARCHE DESROSIERS INC.	MARCHE DESROSIERS INC.
MATANE	551, AVENUE DU PHARE EST	551, AVENUE DU PHARE EST
418-560-8401	MATANE	MATANE
	418-562-7111	G4W 1A8
Région: 010103		G4W 1A8
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
29ATQ	Multi ATQ	LEAA-M-MED-ATQ29
30MUQ	Multi MUQ	LEAA-M-MED-MUQ30

Échantillons prélevés le 2015/05/21 à 14:15 et reçus le 2015/05/22 à 08:11

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	29ATQ	30MUQ
01 AGNEAU HACHÉ MAIGRE CONGELÉ, IGA Lot: Scellé:	Présence	Non-détecté

REMARQUE(S)

Les aliments destinés à la consommation humaine sont régis par la Loi sur les produits alimentaires (P-29) et le Règlement sur les aliments (RA) et par la Loi et le Règlement sur les aliments et drogues.

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: Luc Gagnon

chimiste

Module: Résidus de médicament

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le lundi 8 juin 2015

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Projet: MF-01-06-366

Rapport d'analyse: 848 210

Page: 1 de 1

Prélèvement sans inspection

Module(s) impliqué(s): (04) 03 05
08**Rapport d'analyse**

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis Nathalie	1986661-0001	1986661-0001
750 DU PHARE OUEST LOCAL 210	MARCHE DESROSIERS INC.	MARCHE DESROSIERS INC.
MATANE	551, AVENUE DU PHARE EST	551, AVENUE DU PHARE EST
418-560-8401	MATANE	MATANE
	418-562-7111	G4W 1A8
Région: 010103		G4W 1A8
Client: MAPAQ - SMSAIA		

Code Paramètre Méthode

ASPAT	Arsenic	LEAA-M-INO-SMPATHO
CDPAT	Cadmium	LEAA-M-INO-SMPATHO
PBPAT	Plomb	LEAA-M-INO-SMPATHO
TLPAT	Thallium	LEAA-M-INO-SMPATHO

Échantillons prélevés le 2015/05/21 à 14:15 et reçus le 2015/05/22 à 08:11

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	ASPAT	CDPAT	PBPAT	TLPAT
01 AGNEAU HACHÉ MAIGRE CONGELÉ, IGA Lot: Scellé:	<0.02 mg/kg	<0.02 mg/kg	<0.02 mg/kg	<0.01 mg/kg

REMARQUE(S)

Bases d'interprétation:

Listes des concentrations maximales canadiennes -

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/contaminants-guidelines-directives-fra.php>

Liste des limites maximales de résidus (LMR) de drogues pour usage vétérinaire dans les aliments -

http://hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/mrl-lmr/mrl-lmr_versus_new-nouveau-fra.php

Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995) -

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-standards/fr/>

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: Nathalie Ouellet

chimiste

Module: Analyse inorganique

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

À Québec, le mercredi 13 juillet 2016

LEAA-F-INF-200

AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE	1986661-0001	1986661-0001
750 DU PHARE OUEST LOCAL 210	MARCHE DESROSIERS INC.	MARCHE DESROSIERS INC.
MATANE	551, AVENUE DU PHARE EST	551, AVENUE DU PHARE EST
418-560-8401	MATANE	MATANE
	418-562-7111	G4W 1A8
Région: 010103		G4W 1A8
Client: MAPAQ - SMSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
PRE	Multirésiduelle de pesticide - Résultat global	LEAA-M-PES-PRE

Échantillons prélevés le 2015/05/21 à 14:15 et reçus le 2015/05/22 à 08:11

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	PRE
01 AGNEAU HACHÉ MAIGRE CONGELÉ, IGA Lot: Scellé:	Non-détecté

REMARQUE(S)

Sur la base des analyses de dépistage effectuées sur environ 485 substances actives et métabolites, l'échantillon ne contient aucun résidu de pesticides.

L'article 4 de la Loi sur les aliments et drogues établit qu'il est interdit de vendre un aliment qui contient une substance toxique ou délétère ou qui en est recouvert, qui est impropre à la consommation humaine ou qui a été falsifié.

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: Luc Gagnon

chimiste
 Module: Résidus de pesticides

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

À Québec, le mercredi 11 mai 2016

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Sous-Ministéariat à la santé animale et à
l'inspection des aliments

Date: 2015-02-18

Heure d'arrivée: 08:15

Numéro du rapport d'inspection: 2675501

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1986661 - 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	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	
2	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Emballages de poulet avec une date meilleure avant de 3 jours et crevettes avec date meilleure avant de 4 jours. À diminuer selon les recommandations des écrits du Fédéral.
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 / Chambre froide dans les fruits et légumes avec bacs vert en plastique à laitue avec saletés.
4	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 / Planches de plastiques dans les départements de la poissonnerie, mets cuisinés et fuits, légumes avec nombreuses fissures.

5	<p>Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.</p>	<p>Sources de contamination microbiologique / Chambres froides et congelées avec grilles d'unités réfrigérantes ainsi que plafond attenant avec saletés.</p> <p>Sources de contamination microbiologique / Local de boucherie avec grilles d'unité réfrigérante avec saletés. Boulangerie dont l'arrière du malaxeur avec résidus de farine au plancher.</p> <p>Sources de contamination microbiologique / Mets cuisinés avec hottes et filtres avec résidus de gras. Chambre froide mets cuisinée avec parties de mur avec saletés. Boulangerie avec partie de plancher brisé.</p>
---	--	---

REMARQUES

N.B. Comptoir réfrigéré à fromages suspendus dans les produits laitiers beaucoup trop remplies et abaisser la température. À corriger.

- Département de la boulangerie et pâtisserie avec desserts décongelés service par préposé sans indication de la date de décongélation. À indiquer pour une meilleure rotation pour les employés.

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: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-02-18

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2675501 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]



Date: 2015-01-20

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 2667165

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Prélèvements effectués dans le cadre d'un programme de surveillance des contaminants chimiques.

PRÉLÈVEMENT No 710931

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	CREME GLACEE à la vanille / Hägen Dazs						
	500 g	3 kg	43400375 10:08			2015-DE-06	
2	CREME GLACEE à la vanille / Compliments						
	1.5 L	8 kg	3703 20:58 LINE			2016-OC-16	

Condition d'expédition

Date: 2015-01-20 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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 551 Avenue Du Phare Est,

Matane, G4W 1A8

Fait à MATANE ce 2015-01-20

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIER INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	NESTLÉ CANADA INC. NORTH YORK, ON G4W 1A8 M2N 6S8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
BDEQ	Somme des PBDE-QuEChERS	LEAA-M-IND-021
BPCPQ	Somme des BPC planaires	LEAA-M-IND-021
BPCQ	Somme des BPC-QuEChERS	LEAA-M-IND-021
HAPQ	Somme des HAP-QuEChERS	LEAA-M-IND-021
PCDFQ	Somme des dioxines et furanes	LEAA-M-IND-021

Échantillons prélevés le 2015/01/20 à 09:15 et reçus le 2015/01/21 à 10:39

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	BDEQ	BPCPQ	BPCQ	HAPQ	PCDFQ
01 CREME GLACEE VANILLE HÄGEN DAZS Lot: 43400375 10:08 Scellé:	Non-détecté	Non-détecté	Non-détecté	Non-détecté	Non-détecté
02 CREME GLACEE VANILLE COMPLIMENTS Lot: REG370320:58LINE3 Scellé:	---	---	---	---	---

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

Analyste: Serge Lantagne

chimiste

Module: Spectrométrie de masse

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

À Québec, le mercredi 30 mars 2016

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Projet: ME-01-06-463

Rapport d'analyse: 710 931

Page: 2 de 4

Prélèvement sans inspection

Module(s) impliqué(s): (08) 03 04

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	NESTLÉ CANADA INC. NORTH YORK, ON G4W 1A8 M2N 6S8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code POCQ	Paramètre Pesticides organochlorés	Méthode LEAA-M-IND-021

Échantillons prélevés le 2015/01/20 à 09:15 et reçus le 2015/01/21 à 10:39

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

POCQ	
01 CREME GLACEE VANILLE HÄGEN DAZS Lot: 43400375 10:08 Scellé:	Positif
02 CREME GLACEE VANILLE COMPLIMENTS Lot: REG370320:58LINE3 Scellé:	---

REMARQUE(S)

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: Serge Lantagne

chimiste

Module: Spectrométrie de masse

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

À Québec, le mercredi 30 mars 2016

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE	1986661-0001	
750 DU PHARE OUEST LOCAL 210	MARCHE DESROSIERS INC.	NESTLÉ CANADA INC.
MATANE	551, AVENUE DU PHARE EST	
418-560-8401	MATANE	NORTH YORK, ON
G4W 3W8	418-562-7111	G4W 1A8
		M2N 6S8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
POCQ	Pesticides organochlorés	LEAA-M-IND-021

L'article 4 de la partie I, de la Loi sur les aliments et drogues, établit qu'il est interdit de vendre un aliment qui contient une substance toxique ou délétère ou qui en est recouvert, qui est impropre à la consommation humaine ou qui a été falsifié.

Compte tenu de l'ubiquité des résidus de dioxines et de composés semblables dans l'environnement et du fait que les méthodes de détection sont de plus en plus sensibles et efficaces, la tolérance zéro n'est ni pratique ni applicable. Étant donné qu'aucune norme n'existe au Canada à l'égard des dioxines (incluant les dioxines, furanes et BPC planaires de type dioxine) dans les aliments, l'interprétation des résultats s'effectue selon les limites établies par l'Union européenne.

Sur la base des analyses effectuées, l'échantillon est conforme. Des remarques relatives à l'interprétation de chaque famille de composés analysés sont détaillées.

Le résultat BDEQ représente la somme de 10 PBDE.

Santé Canada considère que la dose avec effet critique est de 0,8 mg/kg de poids corporel pour le pentaBDE (CAS 32534-81-9). La limite supérieure de l'exposition pour l'apport en PBDE totaux pour les nouveau-nés allaités naturellement est de 2,6 µg/kg de poids corporel/jour [Santé Canada, 2006].

Le résultat HAPQ représente la somme de 31 HAP.

Un rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), paru en 2008, indique que la somme de 8 HAP (Benzo(a)anthracène, Chrysène, Somme des Benzo(bjk)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Indeno(1,2,3,cd)pyrène, Dibenzo(a,h)anthracène et Benzo(ghi)perylène) parmi les 15 prioritaires, constitue un indicateur de contamination aux HAP.

Comme le règlement européen R(EU) No 1881/2006 fourni des teneurs maximales, une interprétation à titre indicatif pourra être ajoutée au rapport lors de la présence de ces composés.

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: Serge Lantagne

chimiste

Module: Spectrométrie de masse

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

À Québec, le mercredi 30 mars 2016

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE	1986661-0001	
750 DU PHARE OUEST LOCAL 210	MARCHE DESROSIERS INC.	NESTLÉ CANADA INC.
MATANE	551, AVENUE DU PHARE EST	
418-560-8401	MATANE	NORTH YORK, ON
G4W 3W8	418-562-7111	G4W 1A8
		M2N 6S8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
POCQ	Pesticides organochlorés	LEAA-M-IND-021

Les résultats rapportés indiquent la présence (Positif) de résidus de POC. Plusieurs résidus ont été quantifiés dans les échantillons. Les teneurs calculées sont comparées aux doses journalières admissibles provisoires (DJAp) établies par Santé Canada (2007) pour l'Aldrine et le Dieldrine combinés, l'Hexachlorobenzène, la somme HCH et le Mirex. Les résultats sont interprétés en vertu de la Loi sur les produits antiparasitaires.

La somme Chlordane inclut les isomères Chlordane cis et trans et Nonachlor cis et trans ainsi que le métabolite Oxychlordane.

La somme DDT inclut les isomères DDT (p,p et o,p) et les métabolites DDE et DDD (p,p et o,p).

La somme Endosulfan inclut les composés Endosulfan I et II.

La somme Heptachlore inclut l'Heptachlore et les métabolites Heptachlore epoxyde cis et trans.

La somme d'Hexachlorocyclohexane (HCH) inclut les isomères alpha, beta, delta et gamma.

Échantillon 71093101 : Dieldrine (0.11 µg/kg), Somme DDT (0.26 µg/kg), Hexachlorobenzène (0.18 µg/kg).

Le résultat BPCQ représente la somme de plus de 70 BPC.

Les lignes directrices de l'ACIA (à l'étude) sur les contaminants chimiques indiquent un niveau d'intervention de 2,0 mg/kg pour les BPC totaux dans le poisson. Selon le règlement européen R(EU) No 1259/2011, il existe 6 BPC indicateurs (BPC-28, -52, -101, -138, -153, -180). Comme le règlement R(EU) No 1881/2006 mentionne des teneurs maximales, une interprétation à titre indicatif pourra être ajoutée au rapport lors de la présence de ces congénères.

Le résultat BPCP représente la somme des 12 BPC planaires toxiques de type dioxine.

Selon le règlement européen R(EU) No 1881/2006, la contribution en équivalent toxique (TEQ) des BPCP doivent être additionnés à l'apport toxique des dioxines et furanes. Une interprétation à titre indicatif pourra être ajoutée lors de la présence de ces congénères.

L

e résultat PCDDF représente la somme de 7 congénères de dioxines et 10 congénères furanes toxiques. Compte tenu de la nature persistante des dioxines, furanes et BPC de type dioxine, une dose hebdomadaire tolérable (DHT) de 14 pg TEQ/kg de poids corporel a été définie (CSAH-DIRECTIVE 2006/13/CE). Cette DHT est conforme à la dose mensuelle tolérable provisoire (DMTP) de 70 pg/kg de poids corporel/mois établie par le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA-2001).

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: Serge Lantagne

chimiste

Module: Spectrométrie de masse

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mercredi 30 mars 2016

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-LOUIS NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	NESTLÉ CANADA INC. NORTH YORK, ON G4W 1A8 M2N 6S8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
ASPAT	Arsenic	LEAA-M-INO-SMPATHO
CDPAT	Cadmium	LEAA-M-INO-SMPATHO
PBPAT	Plomb	LEAA-M-INO-SMPATHO

Échantillons prélevés le 2015/01/20 à 09:15 et reçus le 2015/01/21 à 10:39

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	ASPAT	CDPAT	PBPAT
01 CREME GLACEE VANILLE HÄGEN DAZS Lot: 43400375 10:08 Scellé:	<0.02 mg/kg	<0.02 mg/kg	<0.02 mg/kg
02 CREME GLACEE VANILLE COMPLIMENTS Lot: REG370320:58LINE3 Scellé:	<0.02 mg/kg	<0.02 mg/kg	<0.02 mg/kg

REMARQUE(S)

Valeurs acceptables. Résultats exprimés en mg/kg (ppm) dans les échantillons tels qu'ils ont été reçus.

Selon l'article 11.8.10 du Règlement sur les aliments (P-29, r. 1) adopté en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29, a. 40), «tout produit laitier destiné à la consommation humaine ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène, aucune toxine d'origine microbienne, aucune substance inhibitrice ou autre contaminant».

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: Nathalie Ouellet

chimiste

Module: Analyse inorganique

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

À Québec, le mardi 4 août 2015

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	NESTLÉ CANADA INC. NORTH YORK, ON G4W 1A8 M2N 6S8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
PRE	Multirésiduelle de pesticide - Résultat global	LEAA-M-PES-PRE

Échantillons prélevés le 2015/01/20 à 09:15 et reçus le 2015/01/21 à 10:39

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	PRE
01 CREME GLACEE VANILLE HÄGEN DAZS Lot: 43400375 10:08 Scellé:	Non-détecté
02 CREME GLACEE VANILLE COMPLIMENTS Lot: REG370320:58LINE3 Scellé:	Non-détecté

REMARQUE(S)

L'article 4 de la Loi sur les aliments et drogues établit qu'il est interdit de vendre un aliment qui contient une substance toxique ou déleterre ou qui en est recouvert, qui est impropre à la consommation humaine ou qui a été falsifié.

L'article 3 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29) établit que nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.

Sur la base des analyses de dépistage effectuées sur environ 485 substances actives et métabolites, les échantillons sont conformes aux normes légales (limites maximales de résidus (LMR)) autorisées par la Loi sur les produits antiparasitaires. En l'absence de LMR, une concentration maximale par défaut de 0,1 mg/kg est tolérée. En cas de hors-norme, les teneurs maximales tolérées sont indiquées entre parenthèses à titre indicatif.

Les échantillons de cette demande sont conformes.

Sauf avis contraire, les quantités d'analytes rapportées en dessous des normes légales ne présentent pas, basées sur les recherches actuelles, de risques évidents pour la santé des consommateurs.

Des détails relatifs à la concentration de chaque composé peuvent être fournis sur demande.

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: Marie-Ève Rousseau

Chimiste

Module: Résidus de pesticides

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

À Québec, le mercredi 29 juillet 2015

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Date: 2014-08-27

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2628059

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Prélèvements effectués afin de vérifier la teneur en pesticide dans les petits fruits vendus au détail.

PRÉLÈVEMENT No 710241

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	FRAISE de L'Ile D'Orléans / Les fraises du Québec						
	1 kg	8 kg	01				
2	BLEUET sauvage du Lac St-Jean / Bleuet d'ici						
	1 kg	8 kg	02				
3	FRAMBOISES IMPORTEES des É.U. / Driscoll's						
	Environ 1 kg	10 kg	03				

Condition d'expédition

Date: 2014-08-27 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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par télécopieur à [REDACTED], 551 Avenue Du Phare Est, Matane, G4W 1A8

Fait à MATANE ce 2014-08-27

Signature : [REDACTED]

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-LOUIS NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	G4W 3W8 G4W 1A8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
<u>Code</u>	<u>Paramètre</u>	<u>Méthode</u>
BFZ	Bifenazate	LEAA-M-PES-PRE
BOC	Boscalid	LEAA-M-PES-PRE
CYD	Cyprodinile	LEAA-M-PES-PRE
FKO	Fludioxonil	LEAA-M-PES-PRE

Échantillons prélevés le 2014/08/27 à 09:45 et reçus le 2014/08/28 à 08:24

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	BFZ	BOC	BOC (2)	CYD	FKO
01 FRAISE-111 Lot: 01 Scellé:	---	0.06 mg/kg	---	0.08 mg/kg	0.07 mg/kg
02 BLEUET-111 Lot: 02 Scellé:	---	---	---	---	---
03 FRAMBOISES-USA-222 Lot: 03 Scellé:		0.12 mg/kg	---	0.039 mg/kg	---

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

Analyste: Jean-Pierre Richard

Chimiste

Module: Résidus de pesticides

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

À Québec, le mardi 11 novembre 2014

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	G4W 3W8 G4W 1A8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
PRE	Multirésiduelle de pesticide - Résultat global	LEAA-M-PES-PRE
SPIM	Spinétoram	LEAA-M-PES-PRE
TFO	Trifloxystrobin	LEAA-M-PES-PRE

Échantillons prélevés le 2014/08/27 à 09:45 et reçus le 2014/08/28 à 08:24

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	PRE	SPIM	TFO (2)
01 FRAISE-111 Lot: 01 Scellé:	Positif	---	0.029 mg/kg
02 BLEUET-111 Lot: 02 Scellé:	Non-détecté	---	---
03 FRAMBOISES-USA-222 Lot: 03 Scellé:	Positif	0.01 mg/kg	---

REMARQUE(S)

Pour tous les échantillons :

Méthode d'essai : LEAA-M-PES-PRE

Les résultats d'analyses sont conformes au Règlement sur les produits alimentaires du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Des résidus de pesticides ont été recherchés pour 485 substances actives et métabolites potentiels.

710 241-01

Les concentrations impliquées ne présentent pas de risques évidents pour la santé des consommateurs.

Remarque

Le résultat associé à la substance active suivante est semi-quantitatif et présenté à titre d'information seulement :

Trifloxystrobine.

710 241-02

Aucun résidu de pesticide n'a été décelé dans cet échantillon.

710 241-03

Les concentrations impliquées ne présentent pas de risques évidents pour la santé des consommateurs.

Remarque

Le résultat associé à la substance active suivante est semi-quantitatif et présenté à titre d'information seulement :

Spinétoram.

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: Jean-Pierre Richard

Chimiste

Module: Résidus de pesticides

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mardi 11 novembre 2014

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Date: 2014-07-30

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 2620881

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. - Prélèvement effectué suite à une plainte à l'effet que l'épicerie a retrouvé dans des raisins vert une araignée de type veuve noire dans le panier d'épicerie d'une cliente en magasin. La cliente n'avait pas payé le produit. Prélèvement effectué et photo prise de l'araignée.

- Également prélèvements d'échantillons de saumon cru afin de vérifier la qualité microbiologique.

PRÉLÈVEMENT No 710089

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 de l'Atlantique cru en filet dans le contenant maître / Pêcheries Norref Inc. FC-382						
	304 g	60 kg	3080F				
2	SAUMON de L'Atlantique en filet cru dans un emballage en vente libre service / Pêcherie Norref Inc. FC-382						
	254 g	1 kg	01	2014-07-29			

Condition d'expédition

Date: 2014-07-30 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

PRÉLÈVEMENT No 710091

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
3	CORPS ETRANGER Araignée de type veuve noire /						
	1	1					

Condition d'expédition

Date: 2014-07-30 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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 551 ave. Du Phare Est, Matane,
G4W 1A8

Fait à MATANE ce 2014-07-30

Signature : [REDACTED]

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	SOBEYS ENTEPÔT-QUÉBEC 950, AVENUE GALILÉE QUÉBEC G1P 4B7
Région: 010103	G4W 3W8	
Client: MAPAQ - SMSAIA	G4W 1A8	

Échantillons prélevés le 2014/07/30 à 13:45 et reçus le 2014/07/31 à 09:08
 Condition d'expédition: Réfrigéré
 Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

CORET	Corps étranger	Méthode
		02-GENERAL

REMARQUE(S)

L'araignée retrouvée dans des raisins en provenance de Californie a été envoyée pour identification au Laboratoire de Diagnostic en Phytoprotection du MAPAQ.

Voici les principales remarques du rapport d'analyse:

Spécimen très abîmé. On distingue seulement trois pattes et un abdomen écrasé.

Conclusion:

Le spécimen présent dans l'échantillon appartient au groupe des araignées (Araneae), mais il nous est impossible d'approfondir le diagnostic à cause de son état. Puisque nous ne sommes pas en mesure d'identifier l'espèce à laquelle le spécimen appartient, nous ne pouvons pas nous prononcer sur la provenance de celui-ci.

Ce rapport est disponible sur demande.

L'interprétation du résultat est basée sur la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P-29) et 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

Analyste: Dominique Gauthier

chimiste
 Module: Biochimie et physico-chimie
 Parc technologique du Québec métropolitain
 2700, rue Einstein, bureau C.2.105
 Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mardi 12 août 2014

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis Nathalie 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	PÊCHERIES NORREF INC. 4900 MOISON MONTRÉAL G4W 1A8 H1Y 3J8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002
T-TVC	Tempo flore mésophile totale	LEAA-M-MIC-001

Échantillons prélevés le 2014/07/30 à 14:00 et reçus le 2014/07/31 à 09:07

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA	T-TVC
01 SAUMON DE L'ATLANTIQUE CRU EN FILET DANS LE CONTENANT MAÎTRE Lot: 3080F Scellé:	<10 UFC/g	<10 UFC/g	<10000 UFC/g
02 SAUMON DE L'ATLANTIQUE EN FILET CRU DANS UN EMBALLAGE EN VEN Lot: 01 Scellé:	<10 UFC/g	<10 UFC/g	<10000 UFC/g

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

Analyste: Sophie Roy

microbiologiste

Module: Microbiologie

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

À Québec, le lundi 4 août 2014

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1042343

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : IGA Matane
Adresse : 551 avenue Dufort Est
Municipalité : MATANE

RÉCEPTION :

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

Date_reception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2014-07-29 14:00:01	ST-PIERRE JACQUES	1	1	1
2014-07-29 12:30:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS : PRODUITS IMPLIQUÉS :

INSEC. / RONGEUR / ANIM.

RAISIN

Description complémentaire :
Veuve noire trouvée par un consommateur ce matin.
Elle a été tuée et conservée dans un lieu sur.
Pour plus d'informations, vous pouvez appeler
[REDACTED] ou le gérant des fruits
et légumes au 418-562-7111.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	Enti	Nom expl
2620881	2014-07-30	710089	1986661	1	MARCHE DESROSIERS INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINE :

Nom insp	Prise en charge
NATHALIE	ST-Louis
	2014-07-29

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINE : 2014-07-29

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Voilà la conclusion du laboratoire, étant donné que l'insecte était abîmé.

Le spécimen présent dans l'échantillon appartient au groupe des araignées (Araneae), mais il nous est impossible

d'approfondir le diagnostic à cause de son état. Puisque nous ne sommes pas en mesure d'identifier l'espèce à laquelle le

spécimen appartient, nous ne pouvons pas nous prononcer sur la provenance de celui-ci

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité	:
Plainte fondée	: F
Retour information au plaignant	: 2014-08-12 00:00:00
Plainte réglée le	: 2014-08-12

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2014-03-20

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 2576843

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1986661 - 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	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / Péperonis réemballés en show pack vendus décongelés sans la mention "Produit décongelé" sur l'étiquette.
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 / Oeufs frais en vente à la température de la pièce, ont été placés en chambre froide. Doivent être réfrigérés en tout temps.
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 / Chambre froide à fruits et légumes avec bacs à salades lavées (vert en plastique) avec saletés. Local à boulangerie avec plat à gros ustenciles avec saletés.
4	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 / Mets cuisinés et bistro avec planches de plastique avec fissures nombreuses, fonds de tiroirs écaillés à ustenciles de service. Bacs à paille/poulet et plat à pâte alimentaire sèche avec couvercles cassés. Rideau à échelle de plastique déchiré.

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Grilles d'unités réfrigérantes avec saletés de la boucherie, découpe/chambre froide, chambre froide des produits laitiers et comptoirs réfrigérés des mets cuisinés.
---	---	---

REMARQUES

- Chambre froide des mets cuisinés avec ailes de poulet cuites à côté des caisses de poulet crues, ont été rangés sécuritairement à ma demande.

Comptoirs réfrigérés à l'égumes transformés/tofu/ jus et celui à viandes suspendues avec parties à une température ambiante de 7°C. Abaisser entre 0 et 4°C.

N.B. Dans le département de la charcuterie l'assainisseur est utilisé avant le nettoyeur entre chaque tranchage de charcuterie.
Le nettoyeur doit être appliquer en premier.

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: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-03-24

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2576843 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2013-09-17

Heure d'arrivée: 15:00

Numéro du rapport d'inspection: 2532503

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Visite effectuée suite à une plainte concernant l'achat de dinde hachée congelée passée date avec présence de givre et désèchement. Après le retour du produit par le client, le produit a été remis en vente avec de nouvelles dates d'emballage et meil. avant.

- Lors de ma visite il ne restait plus de ce produit.
- Le propriétaire m'a informé qu'il recevait ce produit réfrigéré et qu'il le congelaient à la réception, étant donné la durée de vie trop courte. Donc la date périmee était pour la conservation du produit à l'état réfrigéré.
- Vous ne pouvez pas remettre de nouvelle date d'emballage sur l'emballage originale de la compagnie Maple Leaf, car vous n'avez pas réemballé le produit.
- La photo du produit joint à la plainte montre une partie de la dinde hachée avec givre et début désèchement.

N.B. La congélation d'un produit doit se faire lorsque celui-ci est d'une excellente fraîcheur et non à la date limite. Il serait préférable de faire l'achat de dinde hachée congelée, si vous voulez la vendre à l'état congelé. L'emballage serait conçu pour garder congelé par la compagnie, donc de meilleure qualité.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par télécopieur à [REDACTED], 418 562-8119

Fait à MATANE ce 2013-09-23

Signature : [REDACTED]

PLAIGNANT :



Dossier plainte no 1031417

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : IGA Matane
Adresse : 551 rue Forest
Municipalité : MATANE

RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG
Autre source :

Transféré à le

PRIORITÉ : 96

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2013-09-16 11:00:01	ST-PIERRE JACQUES	1	1	1
2013-09-16 08:00:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

ETIQUETAGE
DATE PEREMPTION

DINDE

Description complémentaire :
Il y a environ 3 semaines, un mardi, elle est allée acheter de la dinde surgelée Natural Prime. En arrivant chez elle, elle a constaté qu'elle était périmée. Elle est retournée au IGA qui lui a suggéré d'en prendre un autre paquet. Tous les paquets étaient périmés, elle les a sortis du congélateur et est partie.

2 semaines plus tard, elle y est retournée pour constater que les paquets avaient été remis au congélateur, mais que les étiquettes avaient été arrachées. Elle a demandé au responsable de les jeter ce qu'il a fini par faire.

Ce matin, elle y est retournée et a constaté que les paquets avaient été remis au congélateur avec des étiquettes de la succursale qui donnent avril 2014 comme date de péremption.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite Date visite No dem.anal. No expl No enti Nom expl

2532503 2013-09-17 0 1986661 1 MARCHE DESROSIERS INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINE :

Nom insp	Prise en charge
NATHALIE	ST-Louis
	2013-09-16

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINE : 2013-09-16

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Lors de ma visite, il n'y avait plus du produit sur place. Le propriétaire m'a informé qu'il recevait ces emballages de dinde hachée à l'état réfrigérée, directement de la compagnie "Nature Prime" dont il y avait une date meilleure avant d'inscrite. Étant donné que ce produit n'était pas très en demande, à la réception de ces emballages, ils étaient congelés et vendus à l'état congelé avec la même date meilleure avant lorsque reçus réfrigérés.

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité	:	F
Plainte fondée	:	
Retour information au plaignant	:	2013-09-18 00:00:00
Plainte réglée le	:	2013-09-17

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2013-02-27

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 2467483

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1986661 - 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	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 (syst.41) avec section du haut avec charcuteries suspendues. / 6 °C Unité de conservation froide hors norme / Comptoir réfrigéré dans le département de la charcuterie. / 8 °C
2	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	
3	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés / Garniture au jambon avec date meilleure avant du 20 février. Rôties de pointe de poulet datés du 23 février. / Aliment retiré de la vente Rotation déficiente (aliments périmés) / Salades et garnitures à sandwiches une fois ouverts, on ne retrouve plus la date meilleure avant. Pour les produits "Plaisirs Gastronomiques". Surcharge des équipements / Comptoir réfrigéré libre service des légumes transformés surchargé de produits affectant la température.
4	Utiliser les produits de nettoyage en suivant les indications du fabricant ou selon les normes définies par la DGSAIA.	Méthode de nettoyage inadéquate / Dans le département de la charcuterie, le tranchoir est nettoyé avec un assainisseur.

5	Assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments ou avec d'autres matériaux aussi souvent que cela est nécessaire afin de prévenir la contamination. Respecter les normes établies par la DGSAIA et se conformer à la réglementation pour ce qui est de la fréquence de ces activités d'assainissement.	
6	Le nettoyage doit précéder toute opération d'assainissement.	Méthode d'assainissement inadéquate / Local des mets cuisinés, après le lavage à la main, l'assainisseur n'est pas utilisé.
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.	État ou nature inadéquat / Boulangerie avec mélangeur avec garde protectrice cassé et dessous du bol avec partie écaillée/rouillée. État ou nature inadéquat / Planches de plastique dans les départements des mets cuisinés et poissonnerie avec fissures nombreuses. Local des menus du jour avec fonds de tiroirs écaillés.
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Chambres froides des mets cuisinés, des produits laitiers et local des coupes des viandes dont les grilles d'unités réfrigérantes avec saletés. Sources de contamination microbiologique / Filtres de la hotte du four à pizza avec saletés.
9	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 / Comptoir réfrigéré dans la charcuterie (no.4) avec jambon à une température interne. / 7 °C

REMARQUES

- Tranchoir dans les mets cuisinés avec viandes séchées, à démonter à tous les jours d'opération.
- Discussion sur conserves bosselées au sertie et joint d'étanchéité utilisées dans les mets cuisinés. À retirer, dangereux.
- Dans le département de la pâtisserie absence de distributeur à papier à l'évier, à installer.

PRÉLÈVEMENT No 706269

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	GLACE provenant de la machine à glace dans le département de la poissonnerie. / Proviens du Marché Desrosiers						
	350 g	50 kg					

Condition d'expédition

Date: 2013-02-27 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-02-27

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2467483 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis Nathalie 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE G4W 1A8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - DGSATIA		
Code	Paramètre	Méthode
BHAAE	B.H.A.A. (eau, dénombrement)	MA-700 BHA 35 1.0
CFMFE	Coliformes fécaux (eau) (dénombrement)	MA. 700 - Fec.Ec 1.0
CTMFE	Coliformes totaux (eau) (dénombrement)	MA. 700 - Col 1.0
ECMFE	Escherichia coli (eau) (dénombrement)	MA. 700 - Fec.Ec 1.0

Échantillons prélevés le 2013/02/27 à 11:15 et reçus le 2013/02/28 à 09:09

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	BHAAE	CFMFE	CTMFE	ECMFE
01 GLACE PROVENANT DE LA MACHINE À GLACE DANS LE DÉPARTEMENT DE Lot: Scellé:	<1 UFC/ml	0 /100 ml	0 /100 ml	0 /100 ml

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

Analyste: Sophie Roy

microbiologiste
Module: Microbiologie

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

À Québec, le mardi 5 mars 2013

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Direction générale de la santé animale
et de l'inspection des aliments

Date: 2012-12-11

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 2451665

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Pélèvement effectué d'eau en volume afin de vérifier la qualité microbiologique.

PRÉLÈVEMENT No 705589

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	EAU DE SOURCE EN VOLUME / Bio Pur Eau Glacier						
	250 ml.	5 litres	01				

Condition d'expédition

Date: 2012-12-11 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-Louis

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par télécopieur à [REDACTED], 551 Ave. Du Phare Est,

Matane, G4W 1A8

Fait à MATANE ce 2012-12-11

Signature :



Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE	1986661-0001	1986661-0001
750 DU PHARE OUEST LOCAL 210	MARCHE DESROSIERS INC.	MARCHE DESROSIERS INC.
MATANE	551, AVENUE DU PHARE EST	551, AVENUE DU PHARE EST
418-560-8401	MATANE	MATANE
	418-562-7111	G4W 1A8
Région: 010103		G4W 1A8
Client: MAPAQ - DGSAAIA		

Code Paramètre Méthode

CFMFE	Coliformes fécaux (eau) (dénombrément)	MA. 700 - Fec.Ec 1.0
CTMFE	Coliformes totaux (eau) (dénombrément)	MA. 700 - Col 1.0
ECMFE	Escherichia coli (eau) (dénombrément)	MA. 700 - Fec.Ec 1.0

Échantillons prélevés le 2012/12/11 à 13:45 et reçus le 2012/12/12 à 08:24

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	CFMFE	CTMFE	ECMFE
01 EAU DE SOURCE EN VOLUME Lot: 01 Scellé:	0 /100 ml	0 /100 ml	0 /100 ml

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

Analyste: François Bigonnesse

microbiologiste

Module: Microbiologie

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

À Québec, le lundi 17 décembre 2012

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Date: 2012-11-06

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2438985

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite information (03)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Visite suite à une information d'un consommateur dans le département de la charcuterie.

Le couteau qui avait tranché de la charcuterie aurait été trempé dans une solution désinfectante pour être immédiatement réutilisé pour couper du fromage.

- Après discussion avec la gérante du département, elle va informer le personnel d'utiliser 2 couteaux distinct comme il était prévu.

- Le nettoyeur/dégraisseur doit être appliqué avant l'assainisseur si l'équipement ou la surface de travail a été utilisé.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2012-11-06

Signature

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2438985 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2012-07-23

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 2404489

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Prélèvement effectué dans le cadre du programme 01-06-420 pour vérifier la qualité microbiologique des fromages du Québec.

PRÉLÈVEMENT No 704275

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	FROMAGE PORTIONNE AU DETAIL, au lait pasteurisé L'Héritage à la bière / L'Héritage de la Fromagerie Des Ba	3X200g environ	1 kg	012146		18 nov. 12	

Condition d'expédition

Date: 2012-07-23 heure : 21:00

Réfrigéré

Expédié par : Autobus

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par télécopieur à [REDACTED], 551 Avenue Du Phare Est,

Matane, G4W 4N9

Fait à MATANE ce 2012-07-23

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-LOUIS NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	FROMAGERIE DES BASQUES 69 ROUTE 132 TROIS PISTOLES G4W 1A8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - DGSAAIA		
Code	Paramètre	Méthode
AW	Activité de l'eau	02-M-AW
PH	pH	02-M-PH

Échantillons prélevés le 2012/07/23 à 14:45 et reçus le 2012/07/24 à 09:12

Condition d'expédition: Réfrigéré
 Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	AW	PH
01 FROMAGE PORTIONNE AU DETAIL, AU LAIT PASTEURISÉ L'HÉRITAGE À Lot: 012146 Scellé:	0.938	5.2
02 FROMAGE PORTIONNE AU DETAIL, AU LAIT PASTEURISÉ L'HÉRITAGE À Lot: Scellé:	---	---
03 FROMAGE PORTIONNE AU DETAIL, AU LAIT PASTEURISÉ L'HÉRITAGE À Lot: Scellé:	---	---

REMARQUE(S)

Essai effectué afin d'appuyer le module de microbiologie dans le but d'évaluer le risque. Se référer au rapport d'analyse du module de microbiologie pour l'interprétation du résultat.

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

chimiste
 Module: Biochimie et physico-chimie

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

À Québec, le mercredi 25 juillet 2012

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis Nathalie 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIER INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	FROMAGERIE DES BASQUES 69 ROUTE 132 TROIS PISTOLES G4W 1A8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - DGSAAIA		
Code	Paramètre	Méthode
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74
LMOPR	Détection des Listeria spp. dans les aliments	MFHPB-07
SALMP	Dépistage de Salmonelles (MP-PCR)	01-M-216
T-EC	Tempo E.coli	01-M-003
T-STA	Tempo Staph.aureus	01-M-002

Échantillons prélevés le 2012/07/23 à 14:45 et reçus le 2012/07/24 à 09:12

Condition d'expédition: Réfrigéré
 Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	LM74G	LMOPR	SALMP	T-EC	T-STA
01 FROMAGE PORTIONNE AU DETAIL, AU LAIT PASTEURISÉ L'HÉRITAGE À Lot: 012146 Scellé:	<5 /g	Absence /25 g	Négatif /25 g	<10 UFC/g	<10 UFC/g
02 FROMAGE PORTIONNE AU DETAIL, AU LAIT PASTEURISÉ L'HÉRITAGE À Lot: Scellé:	<5 /g	Absence /25 g	Négatif /25 g	<10 UFC/g	<10 UFC/g
03 FROMAGE PORTIONNE AU DETAIL, AU LAIT PASTEURISÉ L'HÉRITAGE À Lot: Scellé:	<5 /g	Absence /25 g	Négatif /25 g	<10 UFC/g	<10 UFC/g

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

Analyste: Annick Demanche

Module: Microbiologie

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

À Québec, le mardi 31 juillet 2012

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Date: 2012-04-24

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2375241

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

N.B. Pélèvements effectués de légumes feuilles et fines herbes vendus au détail afin de vérifier la qualité microbiologique.

PRÉLÈVEMENT No 703481

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	LEGUMES DIVERS, Estragon frais, PAC / Compliment, produit De La République Dominicaine	2x44 g	1 kg	MV210430708			
2	LEGUMES DIVERS, Salade Jardinière Express / Salade Express Inc., St-Rémi(Québec), J0L 2L0	340 g	2 kg			2 mai 2012	

Condition d'expédition

Date: 2012-04-24 heure : 21:00

Réfrigéré

Expédié par : Autobus

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 551 Ave. Du Phare Est, Matane, G4W 1A8

Fait à MATANE ce 2012-04-24

Signature :



Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-LOUIS NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIER INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	SOBEY'S MISSAUGUA/ON L4W 5S9
Région: 010103	G4W 3W8	G4W 1A8
Client: MAPAQ - DGSQIA		
Code	Paramètre	Méthode
ECTGD	Méthode horizontale pour le dénombrement des E.coli	ISO16649-2
ECVPC	Dépistage Escherichia coli producteur de VT1 et VT2 (PCR)	01-M-144
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74
LMPMP	Détection de Listeria monocytogenes	01-M-177
SALMP	Dépistage de Salmonelles (MP-PCR)	01-M-216

Échantillons prélevés le 2012/04/24 à 13:15 et reçus le 2012/04/25 à 09:22

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	ECTGD	ECVPC	LM74G	LMPMP	SALMP
01 LEGUMES DIVERS, ESTRAGON FRAIS, PAC Lot: MV210430708 Scellé:	<5 /g	Négatif /25 g	*	Négatif /25 g	Négatif /25 g
02 LEGUMES DIVERS, SALADE JARDINIÈRE EXPRESS Lot: Scellé:	<5 /g	Négatif /25 g	<5 /g	Négatif /25 g	Négatif /25 g

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

Analyste: François Bigonnesse

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

À Québec, le jeudi 3 mai 2012

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis Nathalie 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	SOBEY'S MISSAUGUA/ON L4W 5S9
Région: 010103	G4W 3W8	G4W 1A8
Client: MAPAQ - DGSAAIA		
Code	Paramètre	Méthode
STAPG	Staphylococcus aureus (dénombrlement)	MFHPB-21

Échantillons prélevés le 2012/04/24 à 13:15 et reçus le 2012/04/25 à 09:22

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	STAPG
01 LEGUMES DIVERS, ESTRAGON FRAIS, PAC Lot: MV210430708 Scellé:	<250 /g
02 LEGUMES DIVERS, SALADE JARDINIÈRE EXPRESS Lot: Scellé:	<250 /g

REMARQUE(S)

#70348101: L'analyse LM74G a été annulée à cause d'une difficulté technique.

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

Analyste: François Bigonnesse

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

À Québec, le jeudi 3 mai 2012

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Date: 2012-02-15

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 2353901

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Numéro de dossier: 1986661 - 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	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	
2	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Réemballage de poitrine de poulets frais. Il est strictement défendue de réemballer des viandes dans le but de prolonger la durée de vie. Durée de vie maximale pour le poulet est de 2 jours. Gestion de la durée de conservation inadéquate / Salade de macaroni avec une durée de conservation de 6 jours, trop long. Détection aliments périmés / Oeufs à la coque passés date (14 février), ont été retirés. Rotation déficiente (aliments périmés) / Bacon et jambon avec date meilleure avant du 15 février qui seront congelés pour préparer les mets cuisinés. Mauvaise pratique.
3	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	

4	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 / Planches de plastique avec fissures nombreuses dans le département de mets cuisinés ainsi que spatule et cuillère de bois . Tiroirs intérieurs piqués dans le département menu du jour.
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Grilles d'unité réfrigérante avec saletés/moisissures, dans les chambres froides à boulangerie, à laitier, à mets cuisinés et chambre congelée boulangerie.
6	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 / Comptoirs réfrigérés à jus de fruits, oeufs, tombeau à saucisses/jambon, système 49 et partie fromages en tranches. / 6 °C

REMARQUES

N.B. Les salades portionnées de Plaisir gastronomique , voir à inscrire la date meilleure avant du fabricant sur les plats.

- Entrepôt dans la boucherie avec sarrauts propres à côté de vêtements extérieurs. Voir à séparer.

PRÉLÈVEMENT No 703165

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	PLATS CUISINES DIVERS (PAC), Salade de Couscous aux 5 légumes / Plaisir Gastronomique						
	300g	1 kg.					35435
2	PLATS CUISINES DIVERS (PAC), Salade de haricots / Plaisir Gastronomique						
	356 g	1 kg					35435

Condition d'expédition

Date: 2012-02-15 heure : 21:00

Réfrigéré

Expédié par : Autobus

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

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

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2353901 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
ST-LOUIS NATHALIE	1986661-0001	
750 DU PHARE OUEST LOCAL 210	MARCHE DESROSIERS INC.	PLAISIR GASTRONOMIQUE INC.
MATANE	551, AVENUE DU PHARE EST	1 800 361 5445
418-560-8401	MATANE	BOISBRIAND CANADA
G4W 3W8	418-562-7111	J7H 1R5
	G4W 1A8	
Région: 010103		
Client: MAPAQ - DGSAAIA		
Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42
ECBIO	E.coli O157 (test de détection rapide)	01-M-146
ECTGD	Méthode horizontale pour le dénombrement des E.coli	ISO16649-2
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74
LMPMP	Détection de Listeria monocytogenes	01-M-177

Échantillons prélevés le 2012/02/15 à 16:00 et reçus le 2012/02/16 à 09:56

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	ECBIO	ECTGD	LM74G	LMPMP
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC), SALADE DE HARICOTS Lot: Scellé:35435	---	Négatif /25 g	<5 /g	<5 /g	Négatif /25 g
02 PLATS CUISINES DIVERS (PAC), SALADE DE COUSCOUS AUX 5 LÉGUME Lot: Scellé:35435	<2500 /g	Négatif /25 g	<5 /g	<5 /g	Négatif /25 g

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

Analyste: François Bigonnesse

microbiologiste

Module: Microbiologie

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le lundi 27 février 2012

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis Nathalie 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	PLAISIR GASTRONOMIQUE INC. 1 800 361 5445 BOISBRIAND CANADA J7H 1R5
Région: 010103	G4W 3W8	
Client: MAPAQ - DGSQIA	G4W 1A8	
Code	Paramètre	Méthode
NAMGD	Numération aérobie mésophile (D)	MFHPB-18
SALMP	Dépistage de Salmonelles (MP-PCR)	01-M-216
STAPG	Staphylococcus aureus (dénombrement)	MFHPB-21

Échantillons prélevés le 2012/02/15 à 16:00 et reçus le 2012/02/16 à 09:56

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	NAMGD	SALMP	STAPG
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC), SALADE DE HARICOTS Lot: Scellé:35435	5.0E+03 /g (CE)	Négatif /25 g	<250 /g
02 PLATS CUISINES DIVERS (PAC), SALADE DE COUSCOUS AUX 5 LÉGUME Lot: Scellé:35435	5.0E+03 /g (CE)	Négatif /25 g	<250 /g

CE: Indique un compte estimé

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

Analyste: François Bigonnesse

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

À Québec, le lundi 27 février 2012

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Direction générale de la santé animale
et de l'inspection des aliments

Date: 2011-10-25

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2322775

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de prélèvement effectuée dans le cadre du programme no. MB-01-06-609 afin de vérifier la qualité microbiologique des pousses ou germination(fève germée).

Prélèvements décrits à la demande d'analyse jointe à ce rapport.

PRÉLÈVEMENT No 714030

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	GERMES de d'haricot (fèves germée), code 294 / Montréal, Québec, H1J 1S1, 514 353-0930						
	316 g	environ 2 kg	01				
2	GERMES, Jeunes pousses de pois mange tout, code 291 / Aquafuchsia, 20 Rue Séguin, Rigaud, Québec, J0P 1						
	300 g	600 g	01				

Condition d'expédition

Date: 2011-10-25 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 551 Avenue Du Phare Est, Matane, G4W 1A8

Fait à MATANE ce 2011-10-25

Signature :



Date: 2011-02-24

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 2343246

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Numéro de dossier: 1986661 - 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	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Emballages de crevettes cuites et combo crevettes cuites et goberge absence d'indication révélant la date meilleure avant. Indication absente ou incomplète / Emballages de fromage en grains frais du jour, absence des indications révélant le mode de conservation. Indication obligatoire : réfrigérer 24 hrs après la date de fabrication. / Étiquetage de l'aliment corrigé
2	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périssables / Département des produits laitiers. Emballages de crème sure Liberté et de pouding de marque Kozy Shack dont les dates de conservation sont périssées. / Aliment retiré de la vente
3	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	Département des mets cuisinés pourtours des portes d'armoires et rebords des tablettes dont le revêtement est abîmé. État ou nature inadéquat / Planches de travail du département des mets cuisinés, rainurées, noircies et tachées.

4	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 / Table réfrigérée / sandwicherie, département des mets cuisinés. / 7 °C
5	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 / tels charcuteries et mélanges à tartiner entreposés dans le comptoir réfrigéré, sandwicherie du département des mets cuisinés sont de 6.5 et 6.7 degrés C.
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.	Équipements malpropres / Pomme de douche évier des différents départements à inclure dans la cédule d'entretien. Résidus alimentaires collés et séchés sur la tête du gros mélangeur et bâti / département boulangerie.

REMARQUES

Dans le département poissonnerie , on possède un aquarium de poissons exotiques (poissons rouges). Celui-ci est entretenu et nettoyé dans les installations du département.

Avertissement : Les aquarium de poissons exotiques sont des réservoirs potentiels de salmonelles et autres pathogènes. Prendre soins de nettoyer et assainir en dehors des heures de préparation et d'éviter les potentiels contaminations de vos équipements.

Un avis sera demandé concernant cette pratique .

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 2343246 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2010-12-02

Heure d'arrivée: 17:00

Numéro du rapport d'inspection: 2225749

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable:

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite suite à une plainte reçue à nos bureaux concernant du homard vivant qui a été acheté à votre établissement.

Discussion avec [REDACTED] à ce sujet. Depuis l'achat de ces homards par le client, un autre lot a été acheté et il nous est impossible de différencier les 2 lots présents dans le vivier. Les homards présents dans le vivier sont de belles apparence lors de ma visite. [REDACTED] me remet une copie de la facture d'achat du lot identifié. Ce lot a été reçu en magasin le lundi 29 novembre et provient de chez NORREF à Montréal.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FREDERIC GAUTHIER

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

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

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2225749 a été remis à [REDACTED]

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

signature : *par la poste*

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1007165
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Super marché Desrosier
Adresse : avenue du phare
Municipalité : MATANE

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2010-12-02 14:15:01	ST-PIERRE JACQUES	1	1	1

MOTIFS :

ODEUR / GOUT
ALIMENTS IMPROPRES

HOMARD

Description complémentaire :
concernant 3/5 homards qui goûtent le diesel.
Après discussion avec le plaignant c'est le foie
et le pancréas (matière verte à l'intérieur) qui
ont ce gout.

Description complémentaire :
Homards (5) achetés vivants

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2225749	2010-12-02	0	1986661	1	MARCHE DESROSIERS INC.
2223427	2010-12-02	701365	886260	37	DGSAIA MAPAQ

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINE :

Nom insp	Prise en charge
FREDERIC	GAUTHIER

2010-12-02 15:15:01

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINE : 2010-12-02

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Après analyse à notre laboratoire, aucune indice ne laisse croire qu'il y a eu contamination chimique.

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : NF
Retour information au plaignant : 2010-12-08 00:00:00
Plainte réglée le : 2010-12-08

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2010-09-23

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2203879

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable:

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite effectuée dans le cadre de la programmation analytique du MAPAQ. Programme MA-01-06-115.

Prélèvements de 4 échantillons de mets cuisinés sur place. Voir demande d'analyse ci-dessous.

PRÉLÈVEMENT No 701065

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
- Eau et glace

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	PATE AU POULET (PAC) / produit maison						
	250 g	2000 g		2010-09-22		2010-09-28	800176
2	RIZ CUIT / produit maison						
	250 g	2000 g		2010-09-22		2010-09-28	800176
3	PLATS CUISINES DIVERS (PAC) / cipaille maison						
	276 g	2000 g		2010-09-22		2010-09-28	800171
4	SALADE DE NOUILLES/MACARONI / produit maison						
	226 g	1000 g		2010-09-22		2010-09-28	800171

Condition d'expédition

Date: 2010-09-23 heure : 21:00

Réfrigéré

Expédié par : Expedibus

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FREDERIC GAUTHIER

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

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

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2203879 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
GAUTHIER FREDERIC 750 DU PHARE OUEST, LOCAL 210 MATANE 418-560-8402	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE G4W 1A8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - DGA		
Code	Paramètre	Méthode
CPERG	Clostridium perfringens (dénombrément)	01-M-030
ECTGD	Méthode horizontale pour le dénombrement des E.coli	ISO16649-2
LMONG	Listeria monocytogenes (dénombrément)	01-M-172
LMPMP	Détection de Listeria monocytogenes	01-M-177
NAMGD	Numération aérobie mésophile (D)	MFHPB-18

Échantillons prélevés le 2010/09/23 à 10:00 et reçus le 2010/09/24 à 13:09

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	CPERG	ECTGD	LMONG	LMPMP	NAMGD
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:800176	<50 /g	<5 /g	<50 /g	Négatif /25 g	<5000 /g
02 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:800176	<50 /g	<5 /g	<50 /g	Négatif /25 g	<5000 /g
03 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:800171	<50 /g	<5 /g	<50 /g	Négatif /25 g	<5000 /g
04 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:800171	<50 /g	<5 /g	<50 /g	Négatif /25 g	1.5E+04 /g

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

Analyste: Sophie Roy

microbiologiste

Module: Microbiologie

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

À Québec, le lundi 4 octobre 2010

00-F-200 AEV 2010-05-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
GAUTHIER FREDERIC 750 DU PHARE OUEST, LOCAL 210 MATANE 418-560-8402	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE G4W 1A8
Région: 010103		
Client: MAPAQ - DGA		
Code	Paramètre	Méthode
SALMP	Dépistage de Salmonelles (MP-PCR)	01-M-216
STAPG	Staphylococcus aureus (dénombrlement)	MFHPB-21

Échantillons prélevés le 2010/09/23 à 10:00 et reçus le 2010/09/24 à 13:09

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	SALMP	STAPG
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:800176	Négatif /25 g	<250 /g
02 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:800176	Négatif /25 g	<250 /g
03 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:800171	Négatif /25 g	<250 /g
04 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:800171	---	<250 /g

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

Analyste: Sophie Roy

microbiologiste
Module: MicrobiologieParc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le lundi 4 octobre 2010

00-F-200 AEV 2010-05-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Date: 2010-06-02

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2175249

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable:

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Numéro de dossier: 1986661 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite effectuée afin de prélever des aliments décrits dans les demandes d'analyse no. 714018 et 714020.

- Dans le cadre de prélèvements no. MA 01-06-403 afin de vérifier que le lait respecte le % de gras déclaré.
- Dans le cadre de prélèvement no. MA 01-06-726 afin de s'assurer de l'absence de gluten déclaré.

PRÉLÈVEMENT No 714018

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

Mode de prélèvement :

- Eau et glace

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	LAIT ENTIER 3.25% / Dision Natrel, Agropur Coop, 05:49(heure)						
	1 litre	environ 30 litres	01			18 juin	35096
2	LAIT PART. ECREME 2.0% / Natrel, Usine AGRT 1604, 06:14(heure)						
	1 litre	environ 30 litres				18 juin	35096

Condition d'expédition

Date: 2010-06-02 heure : 21:00

Réfrigéré

Expédié par : Autobus

PRÉLÈVEMENT No 714020

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

Mode de prélèvement :

- Eau et glace

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	CRETON / Déli Beauce, Charcuterie & Mets préparés						
	200 g	environ 1200 g	01			24 juin	35098

Condition d'expédition

Date: 2010-06-02 heure : 21:00

Réfrigéré

Expédié par : Autobus

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE ST-LOUIS

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

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

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2175249 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis Nathalie 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	DÉLI BEAUCE, PERMIS NO.C-402 133, 22 RUE OUEST ST-GEORGES DE BEAUCE G4W 1A8 G5Y 4N9
Région: 010103		
Client: MAPAQ - DGA		

Code	Paramètre	Méthode
GLUTR	GLUTEN	02-M-GLUTR5

Échantillons prélevés le 2010/06/02 à 09:45 et reçus le 2010/06/03 à 13:01

Condition d'expédition: Réfrigéré
Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	GLUTR
01 CRETON SANS GLUTEN, DELI BEAUCE Lot: 01 Scellé:35098	Non-détecté

REMARQUE(S)

Limite de détection: 5 ppm

L'interprétation du résultat est basée sur la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P-29).

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: Vincent Marquis

chimiste
 Module: Biochimie et physico-chimie
 Parc technologique du Québec métropolitain
 2700, rue Einstein, bureau C.2.105
 Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le jeudi 17 juin 2010

00-F-200 AEV 2010-05-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
ST-Louis NATHALIE 750 DU PHARE OUEST LOCAL 210 MATANE 418-560-8401	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	AGROPUR DIVISION NATREL LONGUEIL G4W 1A8 J4H 4B
Région: 010103		
Client: MAPAQ - DGA		
Code	Paramètre	Méthode
CASEI	Caséines	02-M-PROTK
GRAML	Matière grasse	02-M-GRAML
PLACT	Protéines de lactosérum	02-M-PROTK
PROTL	Protéines	02-M-PROTL

Échantillons prélevés le 2010/06/02 à 09:30 et reçus le 2010/06/03 à 12:54

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	CASEI	GRAML	PLACT	PROTL
01 LAIT PART. ECREME 2.0% , QUEBON Lot: AGRT 1604 Scellé:35096	2.60 % (P/P)	1.95 % (P/P)	0.44 % (P/P)	3.23 % (P/P)
02 LAIT ENTIER 3.25%, QUEBON Lot: AGRT1604 Scellé:35096	2.59 % (P/P)	3.25 % (P/P)	0.42 % (P/P)	3.18 % (P/P)

REMARQUE(S)

L'interprétation des résultats est basée sur l'article 11.8.1 du Règlement sur les aliments (L.R.Q., c. P-29, r.1).
Résultats acceptables.

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: Vincent Marquis

chimiste

Module: Biochimie et physico-chimie

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le jeudi 10 juin 2010

00-F-200 AEV 2010-05-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Date: 2010-02-03

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 2140653

Exploitant: MARCHE DESROSIERS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable:

Adresse de l'établissement: 551 AVENUE DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Numéro de dossier: 1986661 - 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	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la qualité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / Mollusque / emballage de moules cuites sans la mention de la date et la zone de cueillette. Ainsi qu'absence de la date de préparation sur le registre pour les moules cuites concernant la date et la zone de cueillette.
2	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	
3	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Produits aquatiques / Tournedoeu de saumon farcis sans dates d'emballage et meilleur avant. Produits carnés / Boeuf haché fait à partir de retours de comptoirs (boeuf attendri et d'autres de qualité douteuses, viande brunie). À PROSCRIRE.
4	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	
5	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que lentreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir linnocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	

6	Préparer et entreposer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer.	Aliment non protégé / Sac de riz laissé ouvert dans l'entrepôt. À transvider dans contenant hermétique. Entreposage inadéquat / Emballage de goberge (prêt-à-manger) entreposé en-dessous des poissons crus Méthode de préparation, de conditionnement ou de transformation inadéquate / Chaudières entreposées au sol dans le local des mets cuisinés
7	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.	Dans le local à boulangerie avec saletés à certaines tablettes, chaudières à pâtisserie ainsi que le rideau donnant sur l'entrepôt. Étagère à show pack dans la chambre froide à boucherie. Dans le local de mets préparés avec certaine tablettes, échelle à plateau ainsi que housse sales.
8	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.	Dans le local des mets préparés avec tiroir avec revêtement effrité ainsi que housse déchirée. Dans le local à boulangerie, tablette à malaxeur avec revêtement effrité.
9	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 / Dans le local de la boulangerie, hotte ainsi que plafond attenant avec saletés. Chambres froides de la boulangerie et produits laitiers avec saletés aux grilles d'unités réfrigérantes. Chambre froide boucherie avec moisissures dans les coins.
10	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 chaude hors norme / Réchaud / Intérieur du réchaud section mets cuisinés (côté gauche). A été déplacé. / 56 ° C Unité de conservation froide hors norme / Comptoir réfrigéré / Comptoir réfrigéré libre-service à poisson et tombeau réfrigéré à margarine / 5 ° C Unité de conservation froide hors norme / Comptoir réfrigéré / Tombeau réfrigé à yogourt / 6 ° C

REMARQUES

Visite d'inspection régulière. Nouvel exploitant.

Eau chaude à 58 degré Celcius. Doit être à 60 Celcius minimum en tout temps.

Prélèvement de 2 contenants de 1 litre de lait fait dans le cadre de la programmation analytique du MAPAQ.

PRÉLÈVEMENT No 746402

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
- Eau et glace

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	LAIT PART. ECREME 2.0% / Natrel						
	1 litre	10 x 1 litre				2010-03-01	35013
2	LAIT ENTIER 3.25% / Québon						
	1 litre	50 litres				2010-02-17	35013

Condition d'expédition

Date: 2010-02-03 heure : 21:00

Réfrigéré

Expédié par : Expidibus

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FREDERIC GAUTHIER

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

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

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2140653 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
GAUTHIER FREDERIC 750 DU PHARE OUEST, LOCAL 210 MATANE 418-560-8402	1986661-0001 MARCHE DESROSIERS INC. 551, AVENUE DU PHARE EST MATANE 418-562-7111	AGROPUR DIVISION NATREL LONGUEUIL, QC J4H 4B
Région: 113		
Client: MAPAQ - DGA		
Code	Paramètre	Méthode
CASEI	Caséines	02-M-PROTK
GRAML	Matière grasse	02-M-GRAML
PLACT	Protéines de lactosérum	02-M-PROTK
PROTL	Protéines	02-M-PROTL

Échantillons prélevés le 2010/02/03 à 11:30 et reçus le 2010/02/04 à 13:09

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	CASEI	GRAML	PLACT	PROTL
01 LAIT PART. ECREME 2.0% NATREL Lot: AGRT 1720 Scellé:35013	2.56 % (P/P)	1.98 % (P/P)	0.43 % (P/P)	3.17 % (P/P)
02 LAIT ENTIER 3.25% QUÉBON Lot: AGRT 1604 Scellé:35013	2.58 % (P/P)	3.25 % (P/P)	0.44 % (P/P)	3.19 % (P/P)

REMARQUE(S)

L'interprétation des résultats est basée sur l'article 11.8.1 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: Vincent Marquis

chimiste

Module: Biochimie et physico-chimie

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le jeudi 18 février 2010

00-F-200 (07-2005)

Date d'exécution des essais disponible sur demande

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 72

Période **2020-11-26 au 2021-11-25**

Lieu ou véhicule exploité

MARCHE DESROSIERS INC.
551, AVENUE DU PHARE EST
MATANE, (Qc)
G4W 1A8

Exploitant **MARCHE DESROSIERS 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**

MARCHE DESROSIERS INC.
551, AVENUE DU PHARE EST
MATANE, (Qc)
G4W 1A8

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 **2020-09-22 au 2021-09-21**

Lieu ou véhicule exploité

FERME DES ERABLES ET COUSINS INC.
551, DU PHARE EST
MATANE, (Qc)
G4W 1A8

Exploitant **FERME DES ERABLES ET COUSINS 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**

FERME DES ERABLES ET COUSINS INC.
75, RANG PIERRE GAUTHIER
MATANE, (Qc)
G4W 9C2



Sous-Ministéariat à la santé animale et à l'inspection des aliments

Date: 2019-08-27

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3139109

Exploitant: 9377-2499 QUEBEC INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 551 AVE. DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2513184 - 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 (RLRQ, chapitre 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) / Bac de riz acidifiée sans la date et heure de préparation. À inscrire directement sur le bac.
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 / Table froide avec grille d'unité réfrigérante avec saletés. Tenir propre.

REMARQUES

- Table froide dans la partie du haut avec saumon fumé, œufs et tartare de saumon à une température interne de 6°C. Comptoir réfrigéré de vente libre service à une température ambiante de 6°C. Norme entre 0°C et 4°C.
- Lors de la prise de température de la table froide, la partie du haut n'est pas vérifiée avec un thermomètre tige directement dans l'aliment. À rajouter sur votre registre de température.
- Absence de thermomètre dans le comptoir réfrigéré libre service, à installer à l'endroit le plus chaud et ne pas prendre la lecture sur la sortie d'air.
- Eau chaude à l'évier à une température de 54°C. Norme 60°C.

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: NATHALIE ST-Louis

Adresse: 750, DU PHARE OUEST, LOCAL 210, MATANE, G4W3W8, (Québec)

Téléphone: 418 560-8400

Télécopieur: 418 560-8404

Courriel : nathalie.st-louis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-08-27

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3139109 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2018-10-01

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3039731

Exploitant: 9377-2499 QUEBEC INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 551 AVE. DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2513184 - 1

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

REMARQUES

Inspection de suivi suite aux non-conformités relevées dans le rapport précédent du 22-06-2018.

L'ensemble des points notés au dernier rapport sont corrigés.

Eau chaude à l'évier affiche une température de 55°C: la norme est de 60°C.

Il y a eu amélioration au niveau de la durée de conservation de certains produits. Les tartares de saumons crus ne sont pas conservés plus de 60h conformément aux résultats d'analyses en place pour ces produits.

Le ph du riz à sushi est toujours inférieur ou égal à 4,2. Vous assurez que vos employés sont au courant des actions correctives à prendre lorsque le ph est trop élevé (ajout d'acide, conservation au réfrigérateur..).

Il serait important de vous assurer de toujours conserver les dates de production sur vos contenants de tartares dans votre comptoir réfrigéré afin d'avoir une bonne rotation de vos produits.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY BLOUIN

Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1662

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : audrey.blouin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-10-01

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3039731 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2018-06-22

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3004907

Exploitant: 9377-2499 QUEBEC INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 551 AVE. DU PHARE EST, MATANE, G4W1A8, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2513184 - 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 (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 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Étape critique inadéquate de destruction ou de contrôle de microorganismes pathogènes / Dans le cartable de prise de ph pour le riz à sushi, le ph varie de 4,1 à 4,9 et le riz est conservé 16h à température ambiante. Aucune mesure corrective n'a été effectuée. Vous assurez que le PH soit égal ou inférieur à 4,2. / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire
2 *	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	

3 *	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Tartare avec date de meilleur avant du 22-06-2018 (48h) a été utilisé dans la fabrication des sushis choix du chef indiquant une date de meilleur avant du 24-06-2018. Omelettes cuites dans la table froide avec date de meilleur avant du 21-06-2018. Gestion de la durée de conservation inadéquate / Tartare de saumon avec date de meilleur avant du 22-06-2018 (48h) a été utilisé dans la fabrication du poké au saumon et du Yuzu tartare de saumon qui indiquent une date de meilleure avant du 23-06-2018.
4	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / Eau chaude du robinet a une température de 45°C.

REMARQUES

Première visite d'inspection, nouvel exploitant.

Sur les lieux, j'ai rencontré [REDACTED] franchisé du Yuzu Sushi.

Haut de la table froide affiche une température ambiante de 5,1°C: la norme est entre 0 et 4°C.

La recette de riz validée est disponible pour les employés. Le ph du riz à sushi est présentement pris à tous les lots de production. Vous assurez que le ph soit en tout temps égal ou inférieur à 4,2 étant donné que le riz est conservé 16h à température ambiante et ainsi pour éviter la croissance de bactéries pathogènes. Si le ph n'est pas adéquat, il faudra voir à avoir des mesures correctives en place (ajout d'acide pour le lot, conservation du lot à température ambiante...). Il n'y a présentement aucune mesure corrective prise par l'exploitant pour les lots antérieurs dont le ph était trop élevé.

Vous assurez de toujours ouvrir les paquets de saumon fumé à chaud lors de la décongélation afin d'éviter un milieu anaérobie. Le saumon fumé à froid n'a pas besoin d'être ouvert lors de la décongélation étant donné qu'il a un pourcentage de sel supérieur à 9%.

Document sur le règlement concernant le saumon fumé remis à l'exploitant.

Un suivi aura lieu étant donné les non-conformités relevées dans le présent rapport.

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: AUDREY BLOUIN

Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1662

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : audrey.blouin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-06-22

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3004907 a été remis à [REDACTED]

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 RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET **Nombre d'unités de maintien chaud ou froid** 0

Période **2020-05-17 au 2021-05-16**

Lieu ou véhicule exploité

9377-2499 QUEBEC INC.
551, AVE. DU PHARE EST
MATANE, (Qc)
G4W 1A8

Exploitant 9377-2499 QUEBEC 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**

9377-2499 QUEBEC INC.
129-A, BOUL. PERRON
SAINTE-FELICITE, (Qc)
G0J 2K0