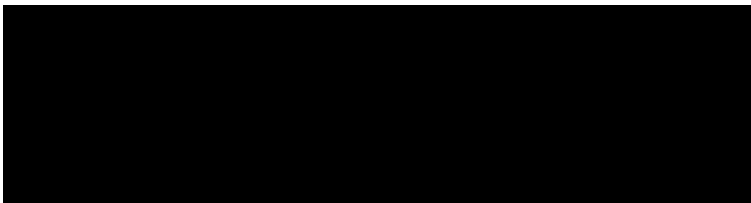


Québec, 17 mars 2021



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

N/Réf : 2021-03-01-003

V/Réf : 556420-000086

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 1<sup>er</sup> mars dernier, concernant le dossier cité en objet (50, rue Bourgeois à Sherbrooke).

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Dans les documents qui vous sont transmis, je vous informe que certains renseignements ont été caviardés en application des articles 53 et 54 de la Loi sur l'accès. En effet, ces dispositions ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

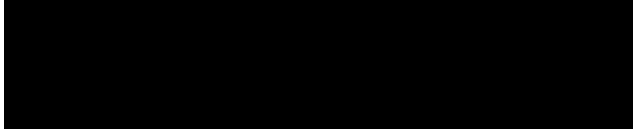
De plus, l'article 28 de cette même loi oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de 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.

...2

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

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



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

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

**AVIS IMPORTANT**

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

**Article 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 informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

### **Article 135**

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

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

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



Date: 2018-05-07

Heure d'arrivée: 11:35

Numéro du rapport d'inspection:2993641

Exploitant: 9216-5653 QUEBEC INC.

Établissement: IGA BROMPTONVILLE MARCHÉ FORGUES

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 50 RUE BOURGEOYS, SHERBROOKE, J1C0R4, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2015329 - 2

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

### REMARQUES

Plainte : corps étranger retrouvé.

dans un produit acheté ici il y a environ 3 semaines, de marque Wong Wing,

Patés impériaux au poulet, de format 680g avec le code T180222 12:27 1002550845

: matière dure de forme irrégulière transparente s'apparentant à de la vitre ou plastique (1cm X 4mm X 2 mm) .

avec [REDACTED], observation des lots à la vente ( ils sont différents au produit visé par la plainte ).

aucun cas signalé de plainte à ce sujet.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLE LACROIX

Adresse: 4260, BOUL. BOURQUE, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

Téléphone: 819 820-3011 poste 4314

Télécopieur: 819 820-3651

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-05-07

**Signature :**

[REDACTED]

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

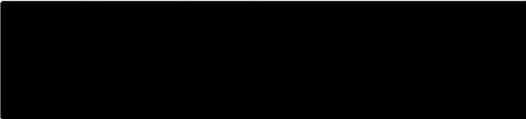
Le rapport d'inspection No 2993641 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :**

[REDACTED]

PLAIGNANT :



Dossier plainte no 1094817  
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : IGA BROMPTONVILLE MARCHE FORGUES  
Adresse : 50 RUE BOURGEOYS  
Municipalité : SHERBROOKE

RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG  
Autre source : MAPAQ-I-180503-22  
Transféré à ACIA le 2018-05-11  
PRIORITÉ: D48lois-Lavoie (DEBA02)

Date réception	Recue par	Dir	Adm	Reg	Adm	Loc
2018-05-04 08:15:01	BLANCHET DANIE	1	5		3	

MOTIFS :  
CORPS ETRANGER

Description complémentaire :  
vitre dans un egg roll.

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2993641	2018-05-07	0	2015329	2	9216-5653 QUEBEC INC.
2993611	2018-05-07	924322	888171	35	MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES PECHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUEBEC

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
DANIE	2018-05-04
CAROLE	2018-05-04

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2018-05-04

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : 4 mai appel plaignant 14h35-17h08-17h39 : pas de réponse et pas de répondeur

7 mai : ok rejoint à 8h15 ( adresse mise à jour: il s'agit du 971 et non le 171 ). questions sommaires et RV en matinée pour aller chercher le morceau de vitre et le reste de la boîte., Une boîte complète est prélevée en plus, car le plaignant avait une 2ème boîte achetée le même jour et portant le même code.

Le plaignant a laissé un messa

Résultat de l'évaluation du produit :  
Responsabilité :  
Plainte fondée : F  
Retour information au plaignant : 2018-05-07 00:00:00  
Plainte réglée le : 2018-05-07

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



Date: 2017-10-17

Heure d'arrivée: 09:25

Numéro du rapport d'inspection: 2935507

Exploitant: 9216-5653 QUEBEC INC.

Établissement: IGA BROMPTONVILLE MARCHÉ FORGUES

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 50 RUE BOURGEOYS, SHERBROOKE, J1C0R4, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2015329 - 2

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques liés 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 / Mets cuisinés : Résidus collés et séchés sur les panneaux coulissants de la bulle de service des salades et diverses poignées des portes d'armoires et équipements réfrigérés. Ustensiles malpropres / Fruits et légumes : lame d'un couteau

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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



## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** MARTIN DION

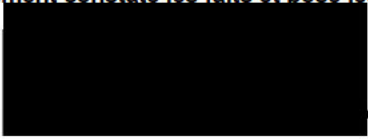
**Adresse:** 4260, BOUL. BOURQUE, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4325

**Télécopieur:** 819 820-3651

**Courriel :** Martin.Dion@mapaq.gouv.qc.ca


**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2017-10-17

**Signature :** 

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2935507 a été remis à 

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

**Signature :** 

PLAIGNANT :



Dossier plainte no 1086245  
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : IGA Bromptonville-Marché Forgues  
Adresse : 50 rue Bourgeois  
Municipalité : SHERBROOKE

RÉCEPTION :

Plainte transmise : SERVICE DE GARDE  
Autre source : MAPAQ-I-171016-68  
Transféré à le  
PRIORITÉ : 24

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2017-10-16 13:00:01	HÉGUY BENOIT	1	5	3

MOTIFS :

TOXI-INFECTION

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :  
La dame a mangé du riz crevettes et saucisses  
qu'elle a cuisiné. Les saucisses et les crevettes  
ont été acheté en même

Description complémentaire :

temps au IGA. Elle crois qu'il s'agirait de ces  
viandes qui ont causé les malaises à elle et à  
toute sa famille. Elle a gardé

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2935507	2017-10-17	0	2015329	2	9216-5653 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
MARTIN	DION
	2017-10-16

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2017-10-16

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Rien à signaler à l'établissement (inspection régulière et de plainte)

Résultat de l'évaluation du produit :  
Responsabilité :  
Plainte fondée : NF  
Retour information au plaignant : 2017-10-16 00:00:00  
Plainte réglée le : 2017-10-17

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



Date: 2016-02-29

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection:2676026

Exploitant: 9216-5653 QUEBEC INC.

Établissement: IGA BROMPTONVILLE MARCHE FORGUES

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 50 RUE BOURGEOYS, SHERBROOKE, J1C0R4, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 2015329 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

**PRÉLÈVEMENT No 893234**

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	CRETON au porc maison /						
	328g	1kg		2016-02-28		2016-03-05	
2	Cigare au chou /						
	340g	1500g		2016-02-29		2016-03-06	

**Condition d'expédition**

Date: 2016-02-29 heure : 16:30

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:** MARTIN DION

**Adresse:** 4260, BOUL. BOURQUE, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)


**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4325

**Télécopieur:** 819 820-3651

**Courriel :** Martin.Dion@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2016-02-29

**Signature :**



## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2676026 a été remis à 

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

**Signature :**



**Rapport d'analyse**

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
DION MARTIN	2015329-0002	2015329-0002
4260 BOULEVARD BOURQUE	IGA BROMPTONVILLE MARCHÉ FORGU	IGA BROMPTONVILLE MARCHÉ FORGU
SHERBROOKE	50, RUE BOURGEOYS	50, RUE BOURGEOYS
819-820-3011 J1N 2A5	SHERBROOKE	SHERBROOKE
	819-846-2728 J1C 0R4	J1C 0R4
Région: 010503		
Client: MAPAQ - SMSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42
LIS30	Listeria monocytogenes ech. environnementaux	MFHPB-30
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74
SALMP	Dépistage de Salmonelles (PCR)	LEAA-M-MIC-216
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003

Échantillons prélevés le 2016/02/29 à 09:30 et reçus le 2016/03/01 à 08:11

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

**Résultats analytiques**

	BCERG	LIS30	LM74G	SALMP	T-EC
01 CRETON AU PORC MAISON Lot: Scellé:	<250 /g	Absence /25 g	<5 /g	Négatif /25 g	<10 UFC/g
02 CIGARE AU CHOU Lot: Scellé:	<250 /g	Absence /25 g	<5 /g	Négatif /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:

microbiologiste

Module: Microbiologie

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le lundi 7 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
DION MARTIN		2015329-0002		2015329-0002
4260 BOULEVARD BOURQUE		IGA BROMPTONVILLE MARCHE FORGU		IGA BROMPTONVILLE MARCHE FORGU
SHERBROOKE		50, RUE BOURGEOYS		50, RUE BOURGEOYS
819-820-3011	J1N 2A5	SHERBROOKE		SHERBROOKE
		819-846-2728	J1C 0R4	J1C 0R4
Région: 010503				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		
T-TVC	Tempo flore mésophile totale	LEAA-M-MIC-001		

Échantillons prélevés le 2016/02/29 à 09:30 et reçus le 2016/03/01 à 08:11

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

**Résultats analytiques**

	T-STA	T-TVC
01 CRETON AU PORC MAISON Lot: Scellé:	<b>&lt;10 UFC/g</b>	<b>&lt;10000 UFC/g</b>
02 CIGARE AU CHOU Lot: Scellé:	<b>&lt;10 UFC/g</b>	<b>&lt;10000 UFC/g</b>

**REMARQUE(S)**

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

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

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

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 7 mars 2016

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur  
demande



Date: 2014-03-31

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection:2503108

Exploitant: 9216-5653 QUEBEC INC.

Établissement: IGA BROMPTONVILLE MARCHÉ FORGUES

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 50 RUE BOURGEOYS, SHERBROOKE, J1C0R4, (Québec)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 2015329 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

LAD LEEPC

**ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ**

No	Règle(s)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Fournir à la clientèle les informations requises pour les substances considérées comme allergènes. Cette information doit être exacte lisible et compréhensible.	Allergènes non déclarés / Etiquette d'un produit maison(coquille St-Jacques) ne portant pas la mention d'un allergène(SULFITES) provenant de l'un des ingrédients(patates pilées) * Etiquette corrigée en ma présence ( il n'y avait pas de produits à la vente en ce moment )
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 / Constituants non écrits lorsque requis Ex: pommes de terre déshydratées / Indication inexacte / Constituants d'un ingrédient ne sont pas toujours déclarés IMMÉDIATEMENT à la suite de l'ingrédient dont il fait partie Ex Pain dans Sous marin pizza, les constituants se retrouvent après la liste des ingrédients du pepperoni(2ème ingrédient du produit)

**REMARQUES**

Inspection dans le cadre d'une entente MapaQ-Acia, pour vérifier la conformité en matière d'étiquetage, de composition et de quantité nette relevant directement de la responsabilité du détaillant appartenant à une Bannière.  
Documents remis à titre d'information  
Carnet du MapaQ sur les Allergènes.  
Chapitre 2 (ACIA) " Exigences fondamentales "  
Feuillet (ACIA): Renforcement de la réglementation sur l'étiquetage en matière d'allergènes alimentaires.  
Les allergènes à déclarations obligatoire sont : ARACHIDES, NOIX (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, avelines, noix macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble), GRAINES DE SÉSAME, LAIT,

OEUFS, POISSONS-CRUSTACÉS-MOLLUSQUES, SOYA, BLÉ, MOUTARDE ET SULFITES.

Source de gluten: BLÉ(épeautre, kamut), ORGE, AVOINE, SEIGLE.

NOTE IMPORTANTE:

Les sources des allergènes alimentaires et de gluten doivent être déclarés ( dans des mots usuels )

1° soit dans la liste des ingrédients Ex: Farine de blé,

OU ( entre parenthèses ) suivant l'ingrédient ou le constituant Ex : Farine (blé)

OU

2° soit sous la mention CONTIENT: Ex : Contient : Blé

L'étiquetage préventif ou mise en garde est volontaire Ex; « Peut contenir [allergène]

La mise en garde à un allergène" Ex: "Peut contenir" du fabricant d'origine, doit être retranscrite sur l'étiquette du produit réemballé par

le détaillant ou celui qui est préparé par le détaillant.

---

En général, les exigences de base ( chapitre 2 ) sont bien rencontrées

Nom usuel pour le nom des produits

Nom et adresse du détaillant

TVN: il est non requis : pour les produits préparés-cuisinés et vendus sur place.

il est obligatoire pour les viandes hachées, et il est présent.

Dates de conservation : dates présentes "emballé le" et "meilleur avant"

Pour la liste des ingrédients, des améliorations sont à apporter quant à la façon de déclarer les sources d'allergènes et de gluten,

ET de la façon d'énumérer les ingrédients.

Deux façons possibles ( vous avez le choix ) :

1° immédiatement à la suite de l'ingrédient dont ils font partie

2° énumérés comme des ingrédients.

Voir les exemptions pour vous aider:

EXEMPTION DES CONSTITUANTS

\*SANDWICHS

Une Exemption de déclaration s'applique pour les constituants des ingrédients d'un sandwich fait avec du pain (incluant petit pain, pain, sous-marin, bagel, pain pita etc.) RAD B.01.008 (al. 10)

\*CERTAINS INGRÉDIENTS Ex. beurre, farine, lait, pâte alimentaire, poudre à pâte...

Voir tableau ANNEXE 2-3 du chapitre 2 , RAD B.01.009 (1)

\*PRÉPARATIONS ou MÉLANGES: à titre d'ingrédients dans des aliments, les constituants sont exemptés

tels: "Épices", "Fines herbes"

Quantité nette; des vérifications ont été faites dans 3 départements.

Viandes fraîches

Ex: "Bifteck filet mignon", la tare (styro 2s) appliquée n'était pas juste ( quand même dans la tolérance ), mais a été corrigée par boucher.

Mets cuisinés:

La tare n'était pas juste et ne tenait pas compte de la pellicule qui entoure certains produits pour la vente (repas Ex poulet basilic rotini, sauce spaghetti ), même si dans la limite de tolérance, la tare doit être réelle.

Produits de boulangerie:

Des variations sont constatées:

Mini poudings citron (8x40g). poids net constaté; 392g

Gâteau marbré aux pommes 400g : poids net constaté de 3 emballages, dont 1 en dessous (385g), il est retiré car hors tolérance.

Gâteau au chocolat-fraise 400g: poids net constaté de 4 emballages, dont 1 en dessous(388g), il est retiré car hors tolérance.

yoyo chocolat et vanille 6 unités 390g (tare 49g), poids bruts constatés: 552g,573g,642g,550g

Rapport remis le 4 avril, et explications.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

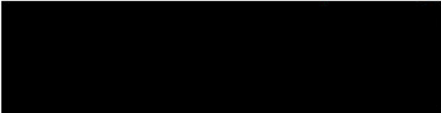


Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CAROLE LACROIX  
**Adresse:** 4260, BOUL. BOURQUE, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)  
**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4314  
**Télécopieur:** 819 820-3651  
**Courriel :** carole.lacroix@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-04-04

**Signature :** 

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2503108 a été remis à 

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

**Signature :** 



Date: 2013-11-19

Heure d'arrivée: 12:30

Numéro du rapport d'inspection:2503036

Exploitant: 9216-5653 QUEBEC INC.

Établissement: IGA BROMPTONVILLE MARCHÉ FORGUES

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 50 RUE BOURGEOYS, SHERBROOKE, J1C0R4, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2015329 - 2

**ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE**

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

**ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ**

No	Règle(s)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / salade de thon offerte en comptoir (Service par préposé), n'a aucune date en référence sur sa durée de conservation * contenant maître n'est plus disponible ou aucune information écrite le précisant
2	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux de façon à atteindre les couples température-temps suivants: 74°C-15 secondes, ou en excluant le réchauffage au microonde, 63°C -3 minutes en moins de 2 heures.	Réchauffage au réchaud inadéquat / Vérification de la T° de la sauce brune au réchaud * centre 57°C et pourtour 60°C= T° de réchauffage non atteinte.

**REMARQUES**

Commerce déménagé et construit à neuf.

Calcul des Unités de maintien chaud et froid révisé: 54 unités.

Projet de prélèvement visant à connaître la qualité microbiologique de plats à base de fruits de mer.

Echantillon prélevé de salade en comptoir.

Autres exigences :

\*Emballage servant pour les produits fumés emballés pour la vente au réfrigérateur, devrait permettre l'échange d'oxygène.

Votre pellicule plastique utilisée sur les barquettes styromousse ne porte pas de spécifications à cet usage.

Voir document remis provenant de l'Acia.

\* Reviser l'étape d'assainissement auprès du Personnel ( selon dilution, rinçage à faire ou non )

Traçabilité des viandes, Question du boucher ?

" combien de temps je garde les informations des matières premières pour les lots de viande hachée " ?

En regard du règlement 2.2.8, notre recommandation serait de 1 an.

2.2.8. Ces registres, pièces justificatives ou factures doivent être conservés pendant 1 an au moins à compter du jour de la dernière inscription qui y est portée ou de leur rédaction.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.8.

Inspection faite le 19 novembre, rapport remis et expliqué le 22 novembre.

Le 22 discussion avec les gérants de dpts PAM et viandes.

On me montre la facture (Dpt Pam,pour la pellicule perméable). a suivre par le dpt viandes,

### PRÉLÈVEMENT No 801028

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	SALADE DE POISSON- Salade Thon gourmet ( présentée en comptoir servie par préposé ) /						
	~350g	~350g	1				0

Condition d'expédition

Date: 2013-11-19 heure : 17:00

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLE LACROIX

Adresse: 4260, BOUL. BOURQUE, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

Téléphone: 819 820-3011 poste 4314

Télécopieur: 819 820-3651

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-11-22

Signature :



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2503036 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
LACROIX CAROLE 4260 BOULEVARD BOURQUE SHERBROOKE 819-820-3011 J1N 2A5	2015329-0002 IGA BROMPTONVILLE MARCHÉ FORGU 50, RUE BOURGEOYS SHERBROOKE 819-846-2728 J1C 0R4	2015329-0002 IGA BROMPTONVILLE MARCHÉ FORGU 50, RUE BOURGEOYS SHERBROOKE J1C 0R4
Région: 010503		
Client: MAPAQ - DGSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74
LMPMP	Détection de Listeria monocytogenes	LEAA-M-MIC-177
SALMP	Dépistage de Salmonelles (MP-PCR)	LEAA-M-MIC-216
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003

Échantillons prélevés le 2013/11/19 à 14:00 et reçus le 2013/11/20 à 08:42

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

**Résultats analytiques**

	BCERG	LM74G	LMPMP	SALMP	T-EC
01 SALADE DE POISSON- Salade Thon gourmet (présentée en compto Lot: 1 Scellé:	<b>2.5E+02</b> /g (CE)	<b>&lt;5</b> /g	<b>Négatif</b> /25 g	<b>Négatif</b> /25 g	<b>*</b> UFC/g

CE: Indique un compte estimé

**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 vendredi 29 novembre 2013

LEAA-F-INF-200  
AEV 2013-03-25Date d'exécution des essais disponible sur  
demande

**Rapport d'analyse**

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
LACROIX CAROLE		2015329-0002		2015329-0002
4260 BOULEVARD BOURQUE		IGA BROMPTONVILLE MARCHE FORGU		IGA BROMPTONVILLE MARCHE FORGU
SHERBROOKE		50, RUE BOURGEOYS		50, RUE BOURGEOYS
819-820-3011	J1N 2A5	SHERBROOKE		SHERBROOKE
		819-846-2728	J1C 0R4	J1C 0R4
Région: 010503				
Client: MAPAQ - DGSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		
T-TVC	Tempo flore mésophile totale	LEAA-M-MIC-001		

Échantillons prélevés le 2013/11/19 à 14:00 et reçus le 2013/11/20 à 08:42

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

**Résultats analytiques**

	T-STA	T-TVC
01 SALADE DE POISSON- Salade Thon gourmet ( présentée en compto Lot: 1 Scellé:	<b>10 UFC/g</b>	<b>&lt;10000 UFC/g</b>

**REMARQUE(S)**

Note: L'analyse T-EC 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 vendredi 29 novembre 2013

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

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** **54**

**Période**            **2020-06-09 au 2021-06-08**

**Lieu ou véhicule exploité**

**IGA BROMPTONVILLE MARCHÉ FORGUES  
50, RUE BOURGEOYS  
SHERBROOKE, (Qc)  
J1C 0R4**

**Exploitant**    **9216-5653 QUEBEC INC.**

**Tél. : 1 800 463-6210**



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

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

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

9216-5653 QUEBEC INC.  
IGA BROMPTONVILLE MARCHÉ FORGUES  
50, RUE BOURGEOYS  
SHERBROOKE, (Qc)  
J1C 0R4



Date: 2019-03-12

Heure d'arrivée: 15:00

Numéro du rapport d'inspection:3088237

Exploitant: 9138-1616 QUEBEC INC.

Établissement: MITO SUSHI

Bannière: MITO SUSHI

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 50 RUE BOURGEOYS, SHERBROOKE, J1C0R4, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1588750 - 246

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

### REMARQUES

Permis maintenir chaud ou froid valide et affiché sur les lieux de vente.

Les produits sont préparés par le même exploitant dans un autre lieu (Mito sushi du IGA situé au 775 rue Galt Ouest à Sherbrooke).

Température conforme lors de l'inspection.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN DION

Adresse: 4260, BOUL. BOURQUE, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

Téléphone: 819 820-3011 poste 4325

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : [Martin.Dion@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Martin.Dion@mapaq.gouv.qc.ca)

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à 9138-1616 Québec inc. Mito Sushi, 4600 rue Molson, Montréal, Qc, H1Y 0A3

Fait à SHERBROOKE ce 2019-03-12



Signature :





Date: 2016-04-29

Heure d'arrivée: 11:10

Numéro du rapport d'inspection:2791911

Exploitant: 9138-1616 QUEBEC INC.

Établissement: MITO SUSHI

Bannière: MITO SUSHI

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 50 RUE BOURGEOYS, SHERBROOKE, J1C0R4, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1588750 - 246

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

### REMARQUES

Accompagnée d'une stagiaire.

Vente de produits «sushis» dans un supermarché IGA.

Ils ont été préparés au Mito Sushi 3950 King ouest, Sherbrooke.

Contrôles instaurés par l'établissement IGA, qui offre les produits.

- Transport des produits avec glacière.
- contrôle des T° notées dans registres (à la réception des produits et en maintien froid )
- rotation des produits ( dates vérifiées, produits retirés avant l'échéance, et jetés )

Produits en vente avec dates du 27 au 30 avril.

T° ambiante du comptoir réfrigéré conforme.

Permis affiché à la vue du public .

Rapport posté

### 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:** CAROLE LACROIX

**Adresse:** 4260, BOUL. BOURQUE, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4314

**Télécopieur:** 819 820-3651

**Courriel :** carole.lacroix@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Mito SuShi, 4600 rue Molson Montréal (Québec) H1Y 0A3

Fait à SHERBROOKE ce 2016-04-29

**Signature :**



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

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

**Catégorie**        **MAINTENIR CHAUD OU FROID**            **Nombre d'unités de maintien chaud ou froid** 1

**Période**            **2020-03-23 au 2021-03-22**

**Lieu ou véhicule exploité**

**MITO SUSHI  
50, RUE BOURGEOYS  
SHERBROOKE, (Qc)  
J1C 0R4**

**Exploitant**    **GROUPE MITO INC.**


**Tél. : 1 800 463-6210**



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

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

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

a/s   
GROUPE MITO INC.  
MITO SUSHI  
4600, RUE MOLSON  
MONTREAL, (Qc)  
H1Y 0A3