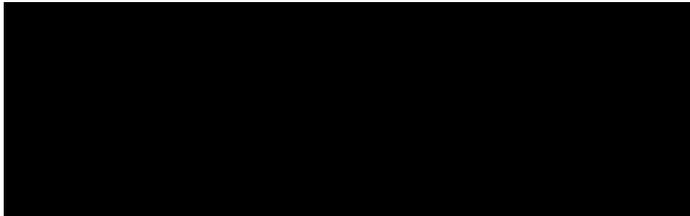


Québec, 17 mars 2021



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2021-03-01-004

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 (10 505, boulevard Sainte-Anne à Sainte-Anne-de-Beaupré).

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.

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^{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 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: 2019-11-13

Heure d'arrivée: 09:35

Numéro du rapport d'inspection: 3144157

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL, SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Numéro de dossier: 2329328 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Ces produits ont les dates meilleur avant dépassées: Jambon blanc cuit parisien 2019NO08, Dinde type Buffalo 2019NO12, Poitrine de dinde cuite 2019OC11, Fromage Grana Padano 2019OC22, Fromage Caciocavallo 2019OC29 et 2019OC20, Pâté foie bacon 19NO10 (Charc-Fro) Boeuf bourguignon Nov13-19, Fromage pâte fraîche Labreh 2019NO05 et 2019OC16, Tourtières Lac St-Jean 19-10-26 (Mets cuisinés). Diverses terrines Canard Goulu 13NOV2019 (Viandes). Tartinades Taramasalata 2019NO10 (Poissons). Yogourt banane Oïkos 2019NO12, Yogourt Iögo 2019NO12 (Laitier)
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Saletés accumulées aux endroits suivants: plancher sous évier Mets cuisinés, plancher sous four Doyon et dessus du four (Boulangerie), plancher chambre froide viandes coin poulets embrochés.

REMARQUES

Inspection régulière.

*Égouttement au tuyau de l'évaporateur en-dessous de comptoir réfrigéré des gâteaux (Pâtisserie), à réparer.

*Département fromages: absence de liste d'ingrédients pour le Fromage Pied-de-vent portionné sur place.

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: PATRICK VALLIÈRES

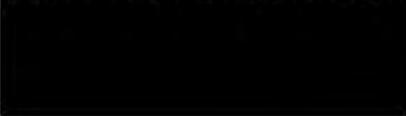
Adresse: 1685,BOUL.WILFRID-HAMEL,RC40 LOCA, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2683

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Patrick.Vallieres@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-11-13

Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3144157 a été remis à 

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

Signature : 



Date: 2019-07-19

Heure d'arrivée: 09:14

Numéro du rapport d'inspection:3129845

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL, SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 2329328 - 1

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

REMARQUES

À la demande du laboratoire un prélèvement d'aliment est effectué. caramel grenache 907 gr

PRÉLÈVEMENT No 718773

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	TARTINADE DE SUCRE / caramel grenache tartinade						
	907	10	2020 MR 27				

Condition d'expédition

Date: 2019-07-19 heure : 13:00

Température ambiante

Expédié par : inspecteur

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: MICHÈLE AUBIN

Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC40 LOCA, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Michele.Aubin@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 10505 boul ste anne

Fait à QUEBEC ce 2019-07-19

Signature :

[REDACTED]

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
AUBIN MICHÈLE		2329328-0001		2329328-0001
RC40 1685 BOUL. WILFRID-HAMEL		I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD		I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD
QUEBEC		10505, BOUL, SAINTE-ANNE		10505, BOUL, SAINTE-ANNE
418-643-1632	G1N 3Y7	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE		SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE
		418-827-5569	G0A 3C0	G0A 3C0
Région: 010301				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
PRODV	Produits volatils	LEAA-M-IND-008		

Échantillons prélevés le 2019/07/18 à 15:00 et reçus le 2019/07/19 à 11:21

Condition d'expédition: T. ambiante

Condition à la réception: T. ambiante

Résultats analytiques

	PRODV
01 TARTINADE DE SUCRE Lot: 909265004 11:45 Scellé:	Non-déecté

REMARQUE(S)

L'échantillon de Tartinade de sucre (No 71877301) soumis à l'analyse de composés volatils avec identification par spectrométrie de masse n'a pas démontré la présence notable de composé volatil étranger.

Interprétation de l'analyste.

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

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

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

Analyste:

chimiste

Module: Spectrométrie de masse

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le vendredi 26 juillet 2019

LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29**Ce rapport annule et remplace celui émis le 2019/07/22**Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
AUBIN MICHÈLE	2329328-0001	2329328-0001
RC40 1685 BOUL. WILFRID-HAMEL	I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD	I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD
QUEBEC	10505, BOUL, SAINTE-ANNE	10505, BOUL, SAINTE-ANNE
418-643-1632 G1N 3Y7	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE
Région: 010301	418-827-5569 G0A 3C0	G0A 3C0
Client: MAPAQ - SMSAIA		
Code	Paramètre	Méthode
ASPHY	Aspect physique	LEAA-M-BIO-ASPHY
FLAVG	Flaveur	LEAA-M-BIO-ASPHY
ODEUR	Odeur	LEAA-M-BIO-ASPHY

Échantillons prélevés le 2019/07/18 à 15:00 et reçus le 2019/07/19 à 11:21

Condition d'expédition: T. ambiante

Condition à la réception: T. ambiante

Résultats analytiques

	ASPHY	FLAVG	ODEUR
01 TARTINADE DE SUCRE Lot: 909265004 11:45 Scellé:	0	0	0

REMARQUE(S)

718 773 01: Un emballage original intact de tartinade de caramel a été reçu au Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaire - MAPAQ. Ce produit expire le 2020 MR 27.

Résultats de l'évaluation sensorielle (apparence, odeur et flaveur) : 0: (Bonne qualité), *: (Qualité acceptable), 1: (Qualité médiocre), 3: (Impropre)

Note. Les résultats d'analyses chimiques (Module 08) sont conformes.

L'interprétation du résultat est basée sur la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P-29), section II, article 3.

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

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

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

Analyste: Maxime Bélanger

Module: Biochimie et physico-chimie

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le vendredi 26 juillet 2019

LEAA-F-INF-200

AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2018-09-20

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3016735

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL, SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2329328 - 1

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

REMARQUES

Visite de suivi concernant 2 plaintes reçues dernièrement (organoleptique des pattes de crabe et toxi infections possiblement liées à du bœuf haché). Des vérifications sont faites à ces deux niveaux et aucune non conformité n'est constatée.

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: ANTOINE BROCHU

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2665

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Antoine.Brochu@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-09-20

Signature

[REDACTED SIGNATURE]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3016735 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]



Date: 2018-08-21

Heure d'arrivée: 10:40

Numéro du rapport d'inspection: 2757116

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL, SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite toxi-5M (07)

Numéro de dossier: 2329328 - 1

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

REMARQUES

Inspection de la boucherie suite à une toxi-infection alimentaire possiblement causée par le bœuf haché. Plainte reçue à nos bureaux le 17-08-2018.

Prélèvement des différentes catégories de bœuf haché.

PRÉLÈVEMENT No 929818

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	BOEUF HACHE EXTRA MAIGRE /						
	400 g	5 kg		2018-08-21			
2	BOEUF HACHE MAIGRE /						
	312 g	3 kg		2018-08-21			
3	BOEUF HACHE M-MAIGRE /						
	678 g	5 kg		2018-08-21			

Condition d'expédition

Date: 2018-08-21 heure : 15:00

Réfrigéré

Expédié par : moi-même

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:** JULIE POULIN-BERLINGUETTE**Adresse:** 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)**Téléphone:** 418 643-1632**Télécopieur:** 418 644-6327**Courriel :** Julie.Poulin-Berlinguette@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-08-21

Signature :**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2757116 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
POULIN-BERLINGUETTE JULIE		2329328-0001		2329328-0001
2700 EINSTEIN, F.RC100		I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD		I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD
QUEBEC		10505, BOUL, SAINTE-ANNE		10505, BOUL, SAINTE-ANNE
418-643-1632	G1P 3W8	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE		SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE
Région: 010301		418-827-5569	G0A 3C0	G0A 3C0
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
ECBIO	E.coli O157 (test de détection rapide)	LEAA-M-MIC-146		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		

Échantillons prélevés le 2018/08/21 à 11:00 et reçus le 2018/08/22 à 12:06

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	ECBIO	ECBIO (2)	T-EC
01 BOEUF HACHE EXTRA MAIGRE Lot: Scellé:	Négatif /25 g	Négatif /25 g	<10 UFC/g
02 BOEUF HACHE MAIGRE Lot: Scellé:	Négatif /25 g	Négatif /25 g	<10 UFC/g
03 BOEUF HACHE M-MAIGRE Lot: Scellé:	Négatif /25 g	Négatif /25 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

Le laboratoire est accrédité ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au http://palcan.scc.ca/specs/pdf/276_f.pdf pour plus de détails.

Analyste: Frédéric Goulet-Grondin

Module: Microbiologie

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

À Québec, le lundi 27 août 2018

LEAA-F-INF-200
AEV 2017-12-04Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2018-05-29

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 2675768

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL, SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2329328 - 1

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

REMARQUES

Visite effectuée suite à une plainte reçue à l'effet que la fraîcheur de crabe acheté à votre établissement n'était pas satisfaisante. Aucune vente de ce produit n'est constatée lors de cette inspection. Selon l'exploitant, les employés s'étaient rendus compte de ce fait récemment mais quelques ventes auraient été effectuées entretemps. Caisses de ce produit en cours d'élimination, veuillez éliminer le tout dès que possible.

Autres :

Toujours éliminer les homards morts du vivier le plus rapidement possible.

Il n'est pas recommandé de déposer des caisses de transport sur des surfaces utilisées pour des aliments non protégés.

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: ANTOINE BROCHU

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2665

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Antoine.Brochu@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-05-29

Signature :

[Redacted signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2675768 a été remis à [Redacted]

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

Signature :

[Redacted signature]

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1096031
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD
Adresse : 10505 BOUL, SAINTE-ANNE
Municipalité : SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE
SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE ()

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2018-05-28 14:00:01	BROCHU ANTOINE	1	3	1
2018-05-28 13:00:01	DUBUC MIREILLE	1	3	1
2018-05-28 11:30:01	SIMARD PASCALE	1	3	0

MOTIFS :

ODEUR / GOUTDescription complémentaire :
Achat de chair de crabe pré-cuite (quatre paquets) dégageant une forte odeur au déballage, de retour à la maison. J'ai retourné le tout immédiatement pour remboursement. La date d'emballage était pourtant celle du jour-même de l'achat. Après vérification à l'étalage, j'ai constaté que le problème était généralisé. Les deux jeunes préposés au travail sur place, ce jour-là semblaient n'avoir aucune expérience. J'ai porté plainte sur place en laissant mes coordonnées au poste d'accueil du magasin, mais n'ai pas encore reçu de nouvelles. J'ai vécu une expérience semblable au même endroit, l'an passé, suite à l'achat d'un poulet que j'ai retourné. Je pense qu'il y a un problème chronique de négligence chez ce commerce. C'est ce qui m'a décidé de vous écrire.

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

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

2675768 2018-05-29 0 2329328 1 A. CHOUINARD & FILS INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp Prise en charge

ANTOINE BROCHU 2018-05-29

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2018-05-29

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Le produit visé n'est pas en vente lors de mon inspection. Selon l'exploitant, la problématique avait été identifiée et corrigée par le personnel entre la plainte et ma visite.-----
Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2018-06-01 00:00:00
Plainte réglée le : 2018-05-29

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2016-11-22

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection:2675740

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL,SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2329328 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

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

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Un prélèvement est fait dans le cadre d'une programmation analytique.

Odeur prononcée dans la chambre froide produits laitiers.

PRÉLÈVEMENT No 893038

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	FINES HERBES / Trudeau						
	3X56gr	6x56 gr	319				
2	LAITUE -mélange printanier / fresh attitude						
	312 gr	12x312gr	3172256qc06			25 nov	

Condition d'expédition

Date: 2016-11-23 heure : 14:00

Réfrigéré

Expédié par : moi

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:** ANTOINE BROCHU**Adresse:** 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)**Téléphone:** 418 643-1632 poste 2665**Télécopieur:** 418 644-6327**Courriel :** Antoine.Brochu@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 10505 BOUL, SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Fait à QUEBEC ce 2016-12-13

Signature : [REDACTED]

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
BROCHU ANTOINE 2700 EINSTEIN, F-RC100 QUEBEC 418-643-1632 G1P 3W8	2329328-0001 I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD 10505, BOUL, SAINTE-ANNE SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE 418-827-5569 G0A 3C0	2329328-0001 I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD 10505, BOUL, SAINTE-ANNE SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE G0A 3C0
Région: 010301		
Client: MAPAQ - SMSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
ECBIO	E.coli O157 (test de détection rapide)	LEAA-M-MIC-146
ECTGD	Méthode horizontale pour le dénombrement des E.coli	ISO16649-2
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

Échantillons prélevés le 2016/11/22 à 14:15 et reçus le 2016/11/23 à 14:21

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	ECBIO	ECTGD	LISOM	LM74G	SALOM
01 FINES HERBES Lot: 319 Scellé:	Negatif /25 g	<5 /g	Negatif /25 g	* /g	Negatif /25 g
02 LAITUE -MÉLANGE PRINTANIER Lot: 3172256qc06 Scellé:	Negatif /25 g	---	Negatif /25 g	* /g	Negatif /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: 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 2 décembre 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
BROCHU ANTOINE 2700 EINSTEIN, F-RC100 QUEBEC 418-643-1632 G1P 3W8	2329328-0001 I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD 10505, BOUL, SAINTE-ANNE SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE 418-827-5569 G0A 3C0	2329328-0001 I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD 10505, BOUL, SAINTE-ANNE SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE G0A 3C0
Région: 010301		
Client: MAPAQ - SMSAIA		
<u>Code</u>	<u>Paramètre</u>	<u>Méthode</u>
STAPG	Staphylococcus aureus (dénombrement)	MFHPB-21
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002

Échantillons prélevés le 2016/11/22 à 14:15 et reçus le 2016/11/23 à 14:21

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	STAPG	T-EC	T-STA
01 FINES HERBES Lot: 319 Scellé:	<250 /g	---	---
02 LAITUE -MÉLANGE PRINTANIER Lot: 3172256qc06 Scellé:	---	<10 UFC/g	10 UFC/g

REMARQUE(S)

* Présence d'une flore bactérienne atypique importante. Cependant aucune bactérie Listeria détectée avec la méthode de dépistage PCR.

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 2 décembre 2016

LEAA-F-INF-200
AEV 2016-05-26

**Date d'exécution des essais
disponible sur demande**



Date: 2016-07-19

Heure d'arrivée: 10:08

Numéro du rapport d'inspection: 2715794

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL, SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2329328 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Nous avons reçu une plainte concernant la rotation des aliments

Sur place le responsable des produits congelés m'informe qu'il a retiré des emballages de produits de marque DC avec la date MA JN(juin). Selon le responsable, le représentant de la compagnie est censé faire la rotation de ces produits, il sera informer lors de sa prochaine

les produits périmés ont tous été retirés

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: MICHÈLE AUBIN

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Michele.Aubin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-07-19

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2715794 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1067781
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : .G.A. BOUCHERIE CHOUINARD
Adresse : 10505 BOUL, SAINTE-ANNE
Municipalité : SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2016-07-18 13:40:01	AUBIN MICHÈLE	1	3	1
2016-07-14 15:30:01	PARÉ LINE	1	1	4

MOTIFS :

DATE PEREMPTION

Description complémentaire :
Elle a pris des photos et il lui reste des restants, mais a rapporté la boîte.

Elle est inquiète pour sa fille qui a mangé du produit après qu'elle ait vu qu'il était passé date.

C'était un pâté chinois congelé sous vide.

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2715794	2016-07-19	0	2329328	1	A. CHOUINARD & FILS INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
MICHÈLE AUBIN	2016-07-18

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2016-07-18

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : parlé avec la plaignante le 18 afin d'avoir plus d'infos

Résultat de l'évaluation du produit :	
Responsabilité :	
Plainte fondée :	F
Retour information au plaignant :	2016-07-18 00:00:00
Plainte réglée le :	2016-07-19

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2015-11-18

Heure d'arrivée: 11:25

Numéro du rapport d'inspection: 2668248

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL. SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 2329328 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite effectuée pour faire suite aux résultats analytiques du prélèvement # 873400 confirmant une qualité microbiologique inacceptable pour le macaroni à la viande ayant une numération des bactéries aérobies mésophiles élevée. Un avis de non conformité No. 1012901 ayant aussi été émis à la suite de ces résultats analytiques.

J'ai prélevé directement dans le comptoir de vente réfrigéré libre-service accessible à la clientèle ayant une température ambiante de 4°C les emballages intacts de produit.

PRÉLÈVEMENT No 888020

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)/MACARONI VIANDE / Chouinard						
	275 g	1.485 kg		2015-11-18		Nov24,15	6676
2	PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE / Chouinard						
	275 g	1.485 kg		2015-11-18		Nov24,15	6676
3	PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE / Chouinard						
	280 g	1.485 kg		2015-11-18		Nov24,15	6676
4	PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE / Chouinard						
	320 g	1.485 kg		2015-11-18		Nov24,15	6676

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
5	PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE / Chouinard						
	335 g	1.485 kg		2015-11-18		Nov24,15	6676

Condition d'expédition

Date: 2015-11-18 heure : 12:07

Réfrigéré

Expédié par : moi-même

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: ALAIN TARDIF
 Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)
 Téléphone: 418 643-1632 poste 2681
 Télécopieur: 418 644-6327
 Courriel : Alain.Tardif@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-11-18

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2668248 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2015-11-18

Heure d'arrivée: 12:25

Numéro du rapport d'inspection:2668246

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL,SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2329328 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite effectuée pour faire suite à une plainte d'un consommateur concernant la vente de porc haché extra-maigre en promotion qui semble avoir autant de gras que le bœuf haché régulier, semble y avoir beaucoup de gras pour de l'extra-maigre.

J'ai constaté la présence d'emballages de plusieurs contenants de porc haché extra-maigre qui, à l'œil, ne contiennent pas plus de 10% de gras (conforme). Les pièces utilisées pour préparer cette catégorie de viande hachée est de la surlonge de porc qui, dans l'emballage d'origine, est très maigre. Le produit étant haché une seule fois pour le porc comparativement à 2 fois pour le bœuf haché.

[REDACTED], m'informe qu'il avait aussi mis en mise-en-marché interne le porc haché maigre au même prix que l'extra-maigre qu'il avait positionné à côté du porc haché extra-maigre.

L'étiquette balance de ces 2 produits indique "PORC HACHE X/MAIGRE" pour le porc haché EXTRA MAIGRE et PORC H. MAIGRE pour le porc HACHÉ maigre. Il est à noter que le porc haché maigre et porc haché extra maigre correspond au nom usuel complet.

Articles de loi et règlement en référence:

4. Nul ne peut faire emploi sur un produit, son récipient, son étiquette, son emballage, sur un écriteau afférent ou dans un document concernant la publicité, la détention, la manutention ou la mise en circulation d'un produit pour la vente, d'une indication inexacte, fautive, trompeuse ou susceptible de créer chez l'acheteur une confusion sur l'origine, la nature, la catégorie, la classe, la qualité, l'état, la quantité, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit.

Est assimilée à une indication inexacte, fautive ou trompeuse, l'absence d'indication ou une indication incompréhensible ou illisible sur l'un des éléments mentionnés au premier alinéa.

1974, c. 35, a. 4; 2000, c. 26, a. 7.

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;...

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

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: ALAIN TARDIF
Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)
Téléphone: 418 643-1632 poste 2681
Télécopieur: 418 644-6327
Courriel : Alain.Tardif@mapaq.gouv.qc.ca

Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié.

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], IGA Extra, 10505 boul. Sainte-Anne, Ste-Anne-de-Beaupré, Qc, G0A 3C0
Fait à QUEBEC ce 2015-11-19

Signature : [REDACTED]

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
TARDIF ALAIN	2329328-0001	2329328-0001
2700 EINSTEIN, F-RC100	I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD	I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD
QUEBEC	10505, BOUL, SAINTE-ANNE	10505, BOUL, SAINTE-ANNE
418-643-1632 G1P 3W8	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE
	418-827-5569 G0A 3C0	G0A 3C0
Région: 010301		
Client: MAPAQ - SMSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42
ECTGD	Méthode horizontale pour le dénombrement des E.coli	ISO16649-2
NAMGD	Numération aérobie mésophile	MFHPB-18
STAPG	Staphylococcus aureus (dénombrement)	MFHPB-21

Échantillons prélevés le 2015/11/18 à 12:01 et reçus le 2015/11/19 à 07:56

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	ECTGD	NAMGD	STAPG
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE Lot: Scellé:6676	<250 /g	<5 /g	3.7E+06 /g	<250 /g
02 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE Lot: Scellé:6676	<250 /g	<5 /g	<5000 /g	<250 /g
03 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE Lot: Scellé:6676	<250 /g	<5 /g	<5000 /g	<250 /g
04 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE Lot: Scellé:6676	<250 /g	<5 /g	5.0E+03 /g (CE)	<250 /g
05 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE Lot: Scellé:6676	<250 /g	<5 /g	<5000 /g	<250 /g

CE: Indique un compte estimé

REMARQUE(S)

888 020 01: Numération des bactéries aérobies mésophiles élevée;
Qualité microbiologique non satisfaisante au regard des bonnes pratiques de fabrication.

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 1 décembre 2015

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande



Date: 2015-10-21

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2741303

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL, SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : avis de non conformité

Numéro de dossier: 2329328 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Le rapport d'analyse # 873 400 confirme une numération des bactéries aérobies mésophiles élevée (11 millions par gramme de produit). La norme conforme étant inférieure à 100,000 bactéries aérobies mésophile par gramme, le produit (macaroni à la viande) est de qualité microbiologique inacceptable. Copie du rapport d'analyse expédiée à [REDACTED] qui a aussi été avisé par téléphone.

Recommandations: Valider la chaîne de froid, la qualité microbiologique des intrants, vos méthodes de préparation de cuisson et de refroidissement ainsi que la durée de vie des produits.

D'autres prélèvements auront lieu ultérieurement.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1012901

Suite au prélèvement du : 2015-10-05

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Amende minimale

Article : 3

750.00 \$ + frais

3. 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.

1974, c. 35, a. 3; 1981, c. 29, a. 4; 1990, c. 80, a. 2; 2000, c. 26, a. 4.

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: ALAIN TARDIF

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2681

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Alain.Tardif@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par télécopieur à [REDACTED], 10505 boul.

Ste-Anne-de-Beaupré, Qc, G0A 3C0

Fait à QUEBEC ce 2015-10-21

Signature : [REDACTED]



Date: 2015-10-06

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 2645708

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL, SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 2329328 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite effectuée pour compléter le prélèvement de biftecks de bison d'hier qui comportait 2 numéros. de lot différent. Le produit périmé a été changé pour un lot identique meilleur avant le 10 octobre.

Programmation faite dans le but de vérifier la contamination chimique dans la viande de gros gibier d'élevage consommé au Québec.

Voir référence au rapport du 05 octobre # 2732179 pour le PV 873402, prélèvement remplacé par celui d'aujourd'hui.

PRÉLÈVEMENT No 873408

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	GROS GIBIER D'ELEVAGE/BIFTECKS DE BISON / Compliments (Canada 413) UPC 623682 111583						
	2 X 224 g	900 g				2015 10OCT	

Condition d'expédition

Date: 2015-10-06 heure : 14:05

Réfrigéré

Expédié par : moi-même

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: ALAIN TARDIF
Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)
Téléphone: 418 643-1632 poste 2681
Télécopieur: 418 644-6327
Courriel : Alain.Tardif@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-10-06

Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2645708 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
TARDIF ALAIN		2329328-0001		
2700 EINSTEIN, F-RC100		I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD		SOBEYS
QUEBEC		10505, BOUL, SAINTE-ANNE		
418-643-1632	G1P 3W8	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE		MISSISSAUGA, ON
		418-827-5569	G0A 3C0	L4W 5S9
Région: 010301				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
<u>Code</u>	<u>Paramètre</u>	<u>Méthode</u>		
29ATQ	Multi ATQ	LEAA-M-MED-ATQ29		
30MUQ	Multi MUQ	LEAA-M-MED-MUQ30		

Échantillons prélevés le 2015/10/06 à 14:00 et reçus le 2015/10/07 à 08:24

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	29ATQ	30MUQ
01 GROS GIBIER D'ELEVAGE- BISON-COMPLIMENTS Lot: 2015/10 OCT Scellé:	Non-déecté	Non-déecté

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 mardi 20 octobre 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
TARDIF ALAIN 2700 EINSTEIN, F-RC100 QUEBEC 418-643-1632 G1P 3W8	2329328-0001 I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD 10505, BOUL, SAINTE-ANNE SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE 418-827-5569 G0A 3C0	SOBEYS MISSISSAUGA, ON L4W 5S9
Région: 010301		
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 2015/10/06 à 14:00 et reçus le 2015/10/07 à 08:24

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	ASPAT	CDPAT	PBPAT	TLPAT
01 BISON, GROS GIBIER D'ELEVAGE--COMPLIMENTS Lot: 2015/10 OCT Scellé:	<0.02 mg/kg	<0.005 mg/kg	<0.005 mg/kg	<0.003 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>

Liste des limites maximales de rsidus (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 vendredi 3 juin 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
TARDIF ALAIN	2329328-0001	
2700 EINSTEIN, F-RC100	I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD	SOBEYS
QUEBEC	10505, BOUL, SAINTE-ANNE	
418-643-1632 G1P 3W8	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE	MISSISSAUGA, ON
	418-827-5569 G0A 3C0	L4W 5S9
Région: 010301		
Client: MAPAQ - SMSAIA		

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

Échantillons prélevés le 2015/10/06 à 14:00 et reçus le 2015/10/07 à 08:24

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	PRE
01 BISON, GROS GIBIER D'ELEVAGE--COMPLIMENTS Lot: 2015/10 OCT Scellé:	Non-déecté

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 vendredi 13 mai 2016

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande



Date: 2015-10-05

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2732179

Exploitant: A. CHOUINARD & FILS INC.

Établissement: I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL, SAINTE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2329328 - 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 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 / à l'effet que les crevettes crues 26/30 sont décongelées tout comme le filet de turbot et celui de morue qui est indiqué "frais". / Aliment retiré de la vente Valider aussi le code balance pour les provenances Pacifique-Atlantique(morue). Absence de la mention "produit décongelé" sur les affiches et étiquettes balance des saucisses La Cochonnaille au comptoir de service
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.	Surcharge des équipements / Dessus table froide mets cuisinés(contenant un sur l'autre), tombeaux pizza et crevettes congelés(dessus produit ramolli). Tablette du haut comptoir réfrigéré yogourt BIO(7°C). Pattes de crabe haut table à glace ne touche pas à la surface réfrigérée(glacé)

3	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Appareil à pâté chambre froide mets cuisinés(viandes hachées cuites sous-vide) avec date d'emballage 22-9 mélangé avec ceux du 29-9 / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
4	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés / salade jambon en contenant 2 kg meilleur avant 30SE2015, bifteck bison m.a. 03 OCT, cup salade m.a 30SE / Aliment retiré de la vente
5	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 four inadéquat / Absence de validation du réchauffage sécuritaire des ailes de poulet cuites avant la mise-en-place pour la vente en réchaud.
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.	Résidus alimentaire accumulés dans fond four pizza et dessus unité table froide pizza, tour porte lave-vaisselle. Planches de travail tachées boucherie, plateaux et planches de découpe mets cuisinés, résidus fond armoires et tiroirs à cet endroit. Poussière grille ventilation dans 6 portes arrière comptoir dessert, pommeau de douche mois touche fond évier pâtisserie.
7	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Malfonctionnement d'un équipement / Eau provenant d'une vis de l'évaporateur de la table froide 4 portes local charcuterie dégoutte sur un emballage de bologne. Assurez-vous que cette eau ne vienne pas en contact direct ou indirect avec le produit.
8	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 / Plusieurs mouches au local pâtisserie, les 2 collants à mouche sont plein.
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 / Poussière accumulée sur plafond suspendu et tiges local cuisson poulet et dans support boîtes pizza, dans grilles ventilation centrales préparation viande et plafond taché dessus hache-viande. Tour porte et murs chambre froide pâtisserie Moisissures plafond et dessus unité réfrigération/tour porte chambre froide légumes

REMARQUES

Lors de cette visite un prélèvement est effectué pour la programmation analytique MF0106115 concernant l'innocuité et la qualité microbiologique des plats prêts-à-manger réfrigérés à base de produits carnés préparés dans les établissement de détail.

Un prélèvement analytique MF0106362 concernant les contaminants chimiques dans la viande de gros gibier d'élevage consommé au Québec est aussi effectué.

Bien identifier les tuyaux d'amené des produits de nettoyage du lave-vaisselle mets cuisinés.

Assurez-vous de ne pas mélanger des lots d'huitres différents dans les contenants table froide et service(plusieurs étiquettes pour un plat). Bien nettoyer le haut du tuyau de la machine à glace.

Articles de loi et règlement laissés en référence:

4. Nul ne peut faire emploi sur un produit, son récipient, son étiquette, son emballage, sur un écriteau afférent ou dans un document concernant la publicité, la détention, la manutention ou la mise en circulation d'un produit pour la vente, d'une indication inexacte, fautive, trompeuse ou susceptible de créer chez l'acheteur une confusion sur l'origine, la nature, la catégorie, la classe, la qualité, l'état, la quantité, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit.

Est assimilée à une indication inexacte, fautive ou trompeuse, l'absence d'indication ou une indication incompréhensible ou illisible sur l'un des éléments mentionnés au premier alinéa.

1974, c. 35, a. 4; 2000, c. 26, a. 7.

6.7.1.16. Décongélation: Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent:

- a) être décongelés à une température ambiante d'au plus 4 °C;
- b) être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur; et
- c) porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.16; D. 725-94, a. 48.

9.9.9. Décongélation: Dans tout endroit visé aux articles 9.9.1, 9.9.8 ou 9.9.10, les produits marins congelés soumis à un traitement de décongélation doivent:

- 1° être décongelés à une température interne qui n'excède pas 4 °C;
- 2° être maintenus en état de décongélation à une température interne qui n'excède pas 4 °C jusqu'à leur expédition en cet état ou jusqu'à leur préparation ultérieure;
- 3° dans le cas de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produit décongelés.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 55.

Pour l'application du présent règlement, un lot de mollusques bivalves marins vivants est constitué de mollusques d'une seule espèce qui proviennent d'une même zone ou d'un même secteur de zone, ont été cueillis ou récoltés à une même date et, le cas échéant, ont été dépurés aux mêmes dates dans les eaux d'une même zone ou d'un même secteur de zone et, le cas échéant encore, ont subi aux mêmes dates le même traitement ou conditionnement.

PRÉLÈVEMENT No 873400

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)/MACARONI VIANDE / CHOUINARD						
	455 g	2 kg		2015-10-02		OCT0815	

Condition d'expédition

Date: 2015-10-05 heure : 15:30

Réfrigéré

Expédié par : moi-même

PRÉLÈVEMENT No 873402

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
2	GROS GIBIER D'ELEVAGE/BIFTECK DE BISON / COMPLIMENTS (CANADA 413) UPC 623682 111583						
	2 X 224 g	448 g				10 oct	

Condition d'expédition

Date: 2015-10-05 heure : 15:35

Réfrigéré

Expédié par : moi-même

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: ALAIN TARDIF

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2681

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Alain.Tardif@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-10-05

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2732179 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
TARDIF ALAIN	2329328-0001	2329328-0001
2700 EINSTEIN, F-RC100	I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD	I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD
QUEBEC	10505, BOUL, SAINTE-ANNE	10505, BOUL, SAINTE-ANNE
418-643-1632 G1P 3W8	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE
	418-827-5569 G0A 3C0	G0A 3C0
Région: 010301		
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 2015/10/05 à 15:15 et reçus le 2015/10/06 à 08:25

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	LIS30	LM74G	SALMP	T-EC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE 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

Analyse: Geneviève Couture

Module: Microbiologie

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

À Québec, le lundi 19 octobre 2015

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

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TARDIF ALAIN		2329328-0001		2329328-0001
2700 EINSTEIN, F-RC100		I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD		I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD
QUEBEC		10505, BOUL, SAINTE-ANNE		10505, BOUL, SAINTE-ANNE
418-643-1632	G1P 3W8	SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE		SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE
		418-827-5569	G0A 3C0	G0A 3C0
Région: 010301				
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 2015/10/05 à 15:15 et reçus le 2015/10/06 à 08:25

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-STA	T-TVC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/MACARONI VIANDE Lot: Scellé:	<10 UFC/g	1100000 UFC/g

REMARQUE(S)

Situation nécessitant une intervention prioritaire

873 400 01: Numération des bactéries aérobies mésophiles 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: Geneviève Couture

Module: Microbiologie

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

À Québec, le lundi 19 octobre 2015

LEAA-F-INF-200
AEV 2013-03-25Date 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 **MAINTENIR CHAUD OU FROID** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **94**

Période **2020-08-17 au 2021-08-16**

Lieu ou véhicule exploité

**I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD
10505, BOUL, SAINTE-ANNE
SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, (Qc)
G0A 3C0**

Exploitant **A. CHOUINARD & FILS 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. CHOUINARD & FILS INC.
I.G.A. BOUCHERIE CHOUINARD
10505, BOUL, SAINTE-ANNE
SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, (Qc)
G0A 3C0

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 **2020-11-01 au 2021-10-31**

Lieu ou véhicule exploité

**IGA EXTRA CHOUNARD ET FILS INC.
10505, BOULEVARD SAINTE-ANNE
SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, (Qc)
G0R 3C0**

Exploitant **BOULANGERIE A. BERGERON 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**

BOULANGERIE A. BERGERON INC.
IGA EXTRA CHOUNARD ET FILS INC.
1925, BOUL. DE COMPORTE
LA MALBAIE, (Qc)
G5A 1N9



Date: 2018-05-08

Heure d'arrivée: 10:35

Numéro du rapport d'inspection: 2990815

Exploitant: 9138-1616 QUEBEC INC.

Établissement: MITO SUSHI

Bannière: MITO SUSHI

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL. STE-ANNE, STE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1588750 - 42

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

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

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

Loi sur les produits alimentaires (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) / Quelques produits présents dans le frigo de préparation ont les dates meilleur avant dépassées. Quelques sushis meilleur avant May 08, 18.

REMARQUES

Inspection régulière.

*Quelques résidus alimentaires dans les poignées d'armoire.

*Avoir un thermomètre dans chaque unité réfrigéré.

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.

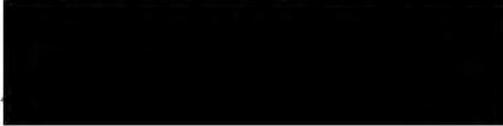
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: PATRICK VALLIÈRES
Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)
Téléphone: 418 643-1632 poste 2683
Télécopieur: 418 644-6327
Courriel : Patrick.Vallieres@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-05-08

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2990815 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2015-05-15

Heure d'arrivée: 10:10

Numéro du rapport d'inspection:2693623

Exploitant: 9138-1616 QUEBEC INC.

Établissement: MITO SUSHI

Bannière: MITO SUSHI

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL. STE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1588750 - 42

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

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

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés / sushi meilleur avant 14 MA / Aliment retiré de la vente
2	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Conception ou utilisation inadéquate / Absence de démonstration de protecteur ou d'enduit protecteur sur le néon dans le petit présentoir dessus comptoir.

REMARQUES

Quelques résidus fond contenant d'ustensiles.
Poussière dans grille avant frigo vente libre-service.

Absence de la mention à l'effet que la salade d'algues au sésame portionnée sans préparation est un produit décongelé.

Article de règlement laissé en référence:

1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non

congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.

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: ALAIN TARDIF

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2681

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Alain.Tardif@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-05-15

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2693623 a été remis à

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

Signature :



Date: 2012-05-04

Heure d'arrivée: 09:20

Numéro du rapport d'inspection: 2376483

Exploitant: 9138-1616 QUEBEC INC.

Établissement: MITO SUSHI

Bannière: MITO SUSHI

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 10505 BOUL. STE-ANNE, SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, G0A3C0, (Québec)

Numéro de dossier: 1588750 - 42

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

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

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par la DGSAIA.	Décongélation dans une eau stagnante / Produits marins: mettre dans un plat laisser couler un filet d'eau
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante du comptoir réfrigéré (préparation) est de 6.7°C.

REMARQUES

Visite d'inspection régulière.

*Poussière sortie d'air comptoir réfrigéré libre-service.

*Visite effectuée avec [REDACTED] (stagiaire).

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: PATRICK VALLIÈRES

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.1.106, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2683

Télécopieur: 418 644-6327

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

Signature :



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

Nature **VENTE AU DÉTAIL**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **1**

Période **2021-02-25 au 2022-02-24**

Lieu ou véhicule exploité

**MITO SUSHI
10505, BOUL. STE-ANNE
SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, (Qc)
G0A 3C0**

Exploitant **GROUPE MITO 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**

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

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 **2020-06-19 au 2021-06-18**

Lieu ou véhicule exploité

**9418-0460 QUEBEC INC.
10505, BOUL. SAINTE-ANNE
SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, (Qc)
G0A 3C0**

Exploitant **9418-0460 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**

9418-0460 QUEBEC INC.
10505, BOUL. SAINTE-ANNE
SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE, (Qc)
G0A 3C0