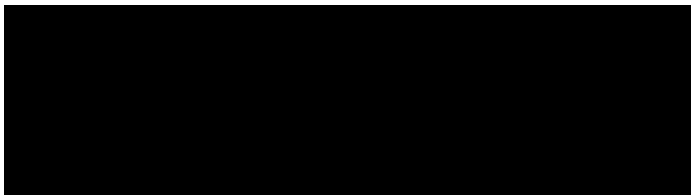




Québec, le 17 mars 2021



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2021-03-01-005

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 (395, avenue Sirois à Rimouski).

À cet égard, il appert de nos recherches et de notre analyse que les documents détenus accessibles par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation totalisent 116 pages.

Selon les dispositions prévues à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1), ci-après « Loi sur l'accès » et au Règlement sur les frais exigibles pour la transcription, la reproduction et la transmission de documents et de renseignements personnels (chapitre A-2.1, r.3), je vous informe que les coûts relatifs à la reproduction de ces documents s'élèvent à 39,51 \$ (116 pages x 0,41 \$ = 47,56 \$ - 8,05 \$ franchise), dont une facture vous parviendra sous pli séparé.

Par conséquent, nous vous demandons de nous faire parvenir un chèque ou un mandat postal d'un montant de 39,51 \$ à l'ordre du ministre des Finances et de le poster à mon attention, à l'adresse indiquée au bas de page. À la réception de votre paiement, nous vous transmettrons donc les documents accessibles.

Dans les documents qui vous seront transmis, vous constaterez que certains renseignements auront été caviardés conformément aux articles 53 et 54 de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1), ci-après « Loi sur l'accès ». Ces articles ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

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

...2

Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de certains renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente (30) jours de cette décision. Vous trouverez ci-joint les dispositions de la Loi sur l'accès mentionnées dans la présente.

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

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



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

Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels

(Chapitre A-2.1)

AVIS IMPORTANT

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

Article 28

Un organisme public doit refuser de confirmer l'existence ou de donner communication d'un renseignement contenu dans un document qu'il détient dans l'exercice d'une fonction, prévue par la loi, de prévention, de détection ou de répression du crime ou des infractions aux lois ou dans l'exercice d'une collaboration, à cette fin, avec une personne ou un organisme chargé d'une telle fonction, lorsque sa divulgation serait susceptible:

1° d'entraver le déroulement d'une procédure devant une personne ou un organisme exerçant des fonctions juridictionnelles;

2° d'entraver une enquête à venir, en cours ou sujette à réouverture;

3° de révéler une méthode d'enquête, une source confidentielle d'information, un programme ou un plan d'action destiné à prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois;

4° de mettre en péril la sécurité d'une personne;

5° de causer un préjudice à une personne qui est l'auteur du renseignement ou qui en est l'objet;

6° de révéler les composantes d'un système de communication destiné à l'usage d'une personne chargée d'assurer l'observation de la loi;

7° de révéler un renseignement transmis à titre confidentiel par un corps de police ayant compétence hors du Québec;

8° de favoriser l'évasion d'un détenu; ou

9° de porter atteinte au droit d'une personne à une audition impartiale de sa cause.

Il en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

Article 54

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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

Numéro de dossier : 2162952-4-22930 Date : 2020-03-10

Type d'intervention : conversation téléphonique

Exploitant : ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Raison Sociale :

Adresse : 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Commentaires :

PLAINTÉ : 1128023 DISCUSSION TÉLÉPHONIQUE AVEC [REDACTÉ] [REDACTÉ] EN LIEN AVEC UNE PLAINTÉ SUR L'HYGIÈNE DES TABLES ET DE LA NOURRITURE QUI TRAÎNE DANS LA SECTION DU BISTRO DE L'ÉTABLISSEMENT. DE FAÇON GÉNÉRALE, CETTE SECTION DE L'ÉTABLISSEMENT EST DANS UN ÉTAT SATISFAISANT. IL EST POSSIBLE SELON [REDACTÉ], QUE LORS DE L'HEURE DE POINTE DU MIDI, DÙ À UN FORT ACHALANDAGE (ÉCOLE SECONDAIRE À PROXIMITÉ), QUE L'ENDROIT SOIT MOINS PROPRE POUR UNE COURTE PÉRIODE. APRÈS L'HEURE DE POINTE, DES GENS SONT AFFECTÉS AU NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES TABLES.

No inspecteur : 463

DOMINIC, PROULX



Date: 2020-02-18

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3192049
Raison de la visite: visite de prélèvement (05)

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Les prélèvements sont effectués dans le cadre de la programmation. Ce programme est réalisé conjointement avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). L'ACIA procédera à l'analyse des échantillons et au suivi des non-conformités éventuellement détectées.

PRÉLÈVEMENT No 720029

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	POISSON - MORUE - COD - GADUS MORHUA / LAGOON SEA FOODS						
	216 g.	4.54 kg		2020-02-12		2020-02-21	

Condition d'expédition

Date: 2020-02-18 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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: DOMINIC PROULX

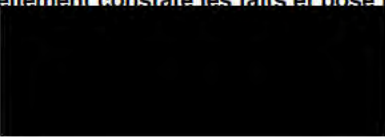
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1665


Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca


J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-02-18

Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3192049 a été remis à 

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

Signature : 



Date: 2019-07-09

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection:3113363

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	
2	Fournir à la clientèle les informations requises pour les substances considérées comme allergènes. Cette information doit être exacte lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / Composition / Aucune liste d'ingrédients sur un lot de tartes congelées (framboises, pommes, bleuets, etc...)

3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / Accumulation de gras de gras au sol de la chambre congelée de la boulangerie Sources de contamination microbiologique / Accumulation de poussière sur les grilles de ventilation et au plafond de certaines chambres froides (laitier, fruits et légumes, mets cuisinés, boulangerie) Sources de contamination microbiologique / Accumulation de gras et / ou poussière sur (3) hottes de cuisson (mets cuisiné x 2 et boulangerie) Sources de contamination physique / Absence de protecteurs à lumières dans le département de la boulangerie
---	---	---

REMARQUES

Inspection régulière.

Lors de l'inspection, [REDACTED] est présent.

Présence d'un emballage de " pogo" vendus à la pièce. La quantité nette ne peut être déclarée par un «nombre de pièces» sauf pour les sandwiches emballés par l'exploitant, les petits pains, pains à hot dog, pains à hamburger et les beignes.

Évier non fonctionnel dans le département des mets cuisinés (absence de savon et d'eau chaude à l'évier)

Discussion :

- Gouttelettes en suspension chambre froide boucherie.
- Date de salade (18 juillet?)
- Breuvage bureaux

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: DOMINIC PROULX

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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1665

Télécopieur: 418 727-3821


Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-07-09

Signature :




SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3113363 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant a refusé de signer après lecture du rapport.

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3113363 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2018-11-06

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3052499

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

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

REMARQUES

Vérification suite à la réception d'une plainte au ministère concernant la présence d'un corps étranger retrouvé dans une galette de type pattes d'ours.

Sur les lieux, j'ai rencontrée [REDACTED].

Le plaignant mentionne avoir acheté la boîte de galettes au IGA extra alimentation COOP de Rimouski (#8313) le 23-10-2018.

Les galettes pattes d'ours sont fabriqués par la compagnie Dare Foods Limited.

Le distributeur et importateur de ce produit au IGA est la compagnie Sobey's située à Terrebonne.

Après vérification au magasin, il reste 3 boîtes du lot concerné (MA 2019-05-08). Aucun autre corps étranger n'a été trouvé dans les paquets ouverts du lot touché.

Aucune autre plainte semblable n'a été rapportée par la clientèle au magasin.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY BLOUIN

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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1662

Télécopieur: 418 727-3821

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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 395 avenue Sirois, Rimouski, Qc G5L 8R2

Fait à RIMOUSKI ce 2018-11-06

Signature :

[REDACTED]

PLAIGNANT :
-----Dossier plainte no 1105031
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :
-----Nom : IGA #8313
Adresse : 395, avenue Sirois
Municipalité : RIMOUSKIRÉCEPTION :
-----Plainte transmise : COG
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2018-10-26 13:27:01	POTVIN KATHY	1	1	1
2018-10-26 10:58:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS :

CORPS ETRANGER

PRODUITS IMPLIQUÉS :
-----Description complémentaire :
Corps trouvé dans une des pattes d'ours. Grain
noir de forme irrégulière dur.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3052499	2018-11-06	0	2162952	4	ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
AUDREY BLOUIN	2018-10-26

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2018-10-26

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion :

Résultat de l'évaluation du produit :
 Responsabilité :
 Plainte fondée : F
 Retour information au plaignant : 2018-10-26 00:00:00
 Plainte réglée le : 2018-11-06

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2018-07-13

Heure d'arrivée: 14:30

Numéro du rapport d'inspection:3015411

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

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

REMARQUES

Intervention suite à une déclaration de toxi infection alimentaire.

Informations :

Consommation de moules vivantes

Format : 2 lbs

Date de livraison : 09 juillet 2018

Zone de cueillette : PE 5N

Date de cueillette : 03 juillet 2018 meilleur avant : 15 juillet 2018

PEI Mussel King 1994 inc.

Morell, PE, CANADA

C0A 1S0

P.O BOX : 39

902-961-3300

Numéro de certificat : 2394

Fournisseur : Norref 3900 rue Molson, Montréal

2 x 2 lbs de moules de ce lot, ont été placé en chambre froide en attente de directives du MAPAQ.

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: DOMINIC PROULX

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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1665

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 395 rue Sirois, Rimouski, Québec G5L8R2

Fait à RIMOUSKI ce 2018-07-13

Signature : [REDACTED]

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1098895
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : IGA EXTRA 8313
Adresse : 395 AVENUE SIROIS
Municipalité : RIMOUSKI
RIMOUSKI (2)

Rimouski

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm	Reg	Adm	Loc
2018-07-13 08:01:01	POTVIN KATHY	1	1		1	
2018-07-13 07:59:01	SIMARD PASCALE	1	3		0	

MOTIFS :

TOXI-INFECTION

PRODUITS IMPLIQUÉS :

MOULE

Description complémentaire :

Info Santé, signale une famille intoxiquée après avoir mangé des

moules à Rimouski. Selon l'Infirmier, la mère a eu mal au ventre, le père a eu un malaise et le fils a eu des vomissements

entre hier et aujourd'hui, après avoir mangé des moules en provenance du IGA Extra situé sur la rue Sirois à Rimouski.

Le nom du fils est: [REDACTED]
numero de téléphone est: [REDACTED] Ils sont encore malades et

sous les séquelles, selon l'appelant. Ils viennent d'appeler le 811 (info-santé) car ils sont tous

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3015411	2018-07-13	0	2162952	4	ALIMENTATION COOP RIMOUSKI
3015331	2018-07-13	0	1951444	2	9203-8587 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
DOMINIC	PROULX 2018-07-13

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2018-07-13

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : non responsabilité aux établissement de détail impliqués. Le problème s'est avérée être le distributeur et manufacturier.

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2018-07-13 00:00:00
Plainte réglée le : 2018-07-17

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2018-05-17

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2997643

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Présence de (8) emballages de " wrap poulet et canneberges" dans le comptoir libre service avec une date meilleur avant le 20 mai alors que le contenant maître indique une date meilleur avant le 18 mai.
2	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Non disponibilité du matériel requis / Robinet relié à un boyau d'arrosage dans le département de la pizza : lavage de mains difficile dans cette situation
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Présence de poussière sur les grilles de ventilation dans la table froide à sandwiches (mets cuisinés) et la table froide charcuterie (Charcuterie) Équipements malpropres / Présence de résidus d'aliments carbonisés sur les surfaces de cuisson des (2) grills à panini.

4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Présence de poussière sur les grilles des unités de ventilation de la majorité des chambres froides et salle de coupe de la boucherie Sources de contamination physique / Accumulation de poussière sur les filtres de la hotte du département de la boulangerie
---	---	--

REMARQUES

Discussion :

- Réchaud mets cuisinés (voir a attendre que le réchaud soit suffisamment chaud avant d'y mettre des aliments chaud)
- Secteur Pizza (Pizza précuite : attendre que le produit soit à 4°C avant l'emballage et de placer dans le comptoir en vente libre-service)
- Emballage de fruits et fromage : ajouter à la liste d'ingrédients le % de matière grasse et le % d'humidité.

Lors de l'inspection, [REDACTED] est présent

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: DOMINIC PROULX

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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1665

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-05-17

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2997643 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2018-04-26

Heure d'arrivée: 13:10

Numéro du rapport d'inspection: 2778024

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

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

Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Comptoir réfrigéré section du haut: Salades de pommes de terres aux cornichons (Moishes) à 16°C, salades de macaronni (St-Hubert) à 14°C et salades de pommes de terres (c'est prêt) à 14°C. / Aliments jetés volontairement.
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Comptoir réfrigéré section du haut (coin salades de choux) affiche une température ambiante de 11°C (norme entre 0 et 4°C). Ne plus mettre d'aliments périssables jusqu'à temps que votre équipement soit réparé.

REMARQUES

Visite suite à une plainte reçu d'un consommateur au sujet d'un problème de température du comptoir réfrigéré des salades de choux.

La plainte est fondé, il y a effectivement un problème de température dans la section du haut du comptoir des salades.

Il serait important de vous assurez de varier les endroits lors de la prise quotidienne des températures. Également, les températures des équipements de maintient froid n'ont pas été prises ce matin.

Une visite de suivi sera effectuée suite à la non-conformité relevée.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1176330

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

Amende minimale

En vertu du Règlement ou de l'ordonnance

R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1

250

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.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY BLOUIN

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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1662

Télécopieur: 418 727-3821

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-04-26

Signature :

[Redacted signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2778024 a été remis à [Redacted]

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

Signature :

[Redacted signature]

PLAIGNANT :

Nom : ANONYME
Adresse :
Tél.Rés. : Tél.Bur. :
Type plaignant : CONSOMMATEUR
Autre établissement impliqué :

Dossier plainte no 1094277
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : IGA Sirois
Adresse : 395, avenue Sirois
Municipalité : RIMOUSKI

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2018-04-24 16:07:01	POTVIN KATHY	1	1	1
2018-04-24 15:23:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS :

TEMPERATURE CONSERV.

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
Dans l'épicerie le comptoir réfrigéré où il y a les salades de choux(St-Hubert) n'est pas assez froid. Il s'agit du bout du frigidaire les tablettes du haut le thermomètre est toujours à 9-10 C et les contenant sont chaud au touché. ca fait plusieurs fois que je le remarque quand je vais m'acheter de la salade de chou. J'en est parlé à la préposée et elle me dit qu'il devait être sur le défrost, c'est bizarre il est toujours sur le défrost quand je passe. Vous devriez intervenir. Bonne journée

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2778024	2018-04-26	0	2162952	4	ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
AUDREY BLOUIN	2018-04-24

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2018-04-24

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Plainte traitée voir rapport d'inspection #2778024

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant :
Plainte réglée le : 2018-04-26

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2017-12-04

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 2950033

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

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

REMARQUES

Prélèvement dans le cadre d'une programmation analytique qui vise à évaluer l'innocuité et la qualité microbiologique des germinations et des pousses de légumes vendus au détail.

PRÉLÈVEMENT No 715765

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	Germe de luzerne Alfalfa / Aqua fuchsia						
	225g	275g	331/326				
2	Micropousses de pois / Pousses et cie						
	150g	375g				14-12-2017	

Condition d'expédition

Date: 2017-12-04 heure : 14:45

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: LYDIA SOUCY

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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1673

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Lydia.Soucy@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 395, avenue Sirois Rimouski G5L 8R2

Fait à RIMOUSKI ce 2017-12-04

Signature :

[REDACTED]

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
SOUCY LYDIA 350 BLVD ARTHUR-BUIES OUEST RIMOUSKI 418-727-3522 G5L 5C7	2162952-0004 IGA EXTRA 8313 395, AVENUE SIROIS RIMOUSKI 418-724-2244 G5L 8R2	Aqua fuchsia 3-1300, avenue de valleyfield LAVAL H7C 2K6
Région: 010101		
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 + supplément
LISOM	Dépistage de Listeria monocytogenes par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-178
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 + supplément
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217

Échantillons prélevés le 2017/12/04 à 14:45 et reçus le 2017/12/05 à 08:54

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	ECBIO	ECTGD	LISOM	LM74G	SALOM
01 GERME DE LUZERNE ALFALFA Lot: 331 Scellé:	Negatif /25 g	* /g	Negatif /25 g	* /g	Negatif /25 g
02 MICROPOUSSES DE POIS Lot: Scellé:	Negatif /25 g	<5 /g	Negatif /25 g	<100 /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

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:

Module: Microbiologie

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

À Québec, le jeudi 14 décembre 2017

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

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
SOUCY LYDIA		2162952-0004		
350 BLVD ARTHUR-BUIES OUEST		IGA EXTRA 8313		Aqua fuchsia
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		3-1300, avenue de valleyfield
418-727-3522	G5L 5C7	RIMOUSKI		LAVAL
		418-724-2244	G5L 8R2	H7C 2K6
Région: 010101				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
STAPG	Staphylococcus aureus (dénombrement)	MFHPB-21 + supplément		

Échantillons prélevés le 2017/12/04 à 14:45 et reçus le 2017/12/05 à 08:54

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	STAPG
01 GERME DE LUZERNE ALFALFA Lot: 331 Scellé:	<25 /g
02 MICROPOUSSES DE POIS Lot: Scellé:	<25 /g

REMARQUE(S)

715 765 01: * ECTGD À cause de la présence d'une flore bactérienne interférente, il n'a pas été possible de dénombrer E.coli.

* LM74G À cause de la présence d'une flore bactérienne interférente, il n'a pas été possible de dénombrer Listeria monocytogenes.

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: Geneviève Couture

Module: Microbiologie

Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8À Québec, le jeudi 14 décembre 2017
LEAA-F-INF-200
AEV 2017-12-04Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2017-04-04

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 2881809

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Comptoir avec service (mets cuisinés): contenant de salade de pois chiches portant une date meilleure avant le 11 avril alors que le contenant maître porte une date meilleure avant le 09 avril. Gestion de la durée de conservation inadéquate / Poulet cuit (31 mars) et désosé (01 avril) destiné à la préparation de pâtés au poulet (durée de vie de 6 jours supplémentaire)
2	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / intérieur des chutes à glace avec saleté et limon (poissonnerie)

3	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Tamis araignée avec broches cassées (mets cuisinés) État ou nature inadéquat / Peinture qui se détache sur la tête du mélangeur (pâtisserie) État ou nature inadéquat / Bacs gris avec particules de plastique qui se détachent (boucherie). État ou nature inadéquat / Planche de la piqueuse à viande endommagée (rainure profonde)
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Poussière accumulée à l'intérieur de la hotte du four à pain. Sources de contamination microbologique / Début d'accumulation de poussière noire sur les grilles de protection des unités réfrigérante (mets cuisinés, boulangerie)

REMARQUES

Inscrire la date de préparation, dans le registre de mollusque de la poissonnerie, lorsqu'il y a transformation du produit (ex : moules marinées) est une pratique non obligatoire qui favorise la traçabilité des mollusques transformés.

Boucherie: contenants d'épices à marinades maintenus ouverts (sous le comptoir avec service).

Température de conservation:

- congélateur tombeau (section boucherie / oignons français, pommes de terres rissolées) dont la température ambiante est de 9°C.

- réfrigérateur libre-service (département fruits et légumes) : tofu (varie de 5°C à 10°C selon la section (aliments déplacés)), fruits coupés (varie de 2°C à 8°C).

Lors de la visite, je suis accompagné de Geneviève Cimon, inspectrice.

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: MATHIEU GIASSON

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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1664

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Mathieu.Giasson@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], 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2,
(Québec)

Fait à RIMOUSKI ce 2017-07-13

Signature :

[REDACTED]



Date: 2017-03-14

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 2876305

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite à l'établissement suite à une plainte à l'effet que certain produits de la boulangerie ne portaient pas de poids sur l'étiquette (gâteaux de type cup cake / galettes de gruau)

Après vérifications, les produits visés affichent des poids et sont conformes à la réglementation en vigueur.

Il y a par contre (4) produits qui ne portent pas sur l'étiquette des poids fixes ou variables. (Brioches raisins, pains viennois, pain italien au fromage et pain ciabatta) Corrigés en ma présence.

Lors de la visite, [REDACTED] est présent.

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: DOMINIC PROULX

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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1665

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-03-14

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2876305 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1076897
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : xx
Nom : IGA
Adresse : xx
Adresse : 395, rue Sirois
Tél.Rés. : Tél.Bur. :
Municipalité : RIMOUSKI
Type plaignant : CONSOMMATEUR
Autre établissement impliqué :

RÉCEPTION :

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

Date réception	Recue par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2017-03-13 11:50:01	POTVIN KATHY	1	1	1
2017-03-13 10:57:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS :

ETIQUETAGE

Description complémentaire :
plusieurs produits fait en magasin de boulangerie
n ont pas le poids indiqué sur l emballage, (petit
gateau style cup-cake en congélateur et galette d
avoine) cela fait plusieurs fois que j en parle au
peronnel et rien ne change

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2876305	2017-03-14	0	2162952	4	ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
DOMINIC	PROULX 2017-03-13

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2017-03-13

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Les produits visés par la plainte sont conformes à la réglementation en vigueur lors de la visite.

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : NF
Retour information au plaignant : 2017-03-14 00:00:00
Plainte réglée le : 2017-03-14

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2017-02-28

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 2872461

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Résidus de gras séché à l'intérieur du moulin à viande pour le porc

REMARQUES

Visite de suivi suite à l'inspection du 20 décembre 2016 portant le # 2856113. La grande majorité des constatations notées sur ce rapport ont été corrigées.

Présence de poussière noire sur les grilles de l'unité réfrigérante de la chambre froide des mets cuisinés.

Une vérification de la conformité de la provenance de certains fruits et légumes a été réalisée; des non conformités ont été relevées.

Lors de la visite, je suis accompagnée de Geneviève Cimon, inspectrice.

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: KATHY POTVIN


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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1663


Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Kathy.Potvin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-02-28

Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2872461 a été remis à 

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

Signature : 



Date: 2016-12-20

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 2856113

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent, un risque supérieur pour la santé des consommateurs. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Deux chaudrons de cipaille d'environ 15 kg chaque dans la chambre froide / 10 °C / Aliment réchauffé rapidement à une température sécuritaire Température interne des aliments potentiellement dangereux / Aliments situés dans la section du haut de la table froide à sandwich / 6 °C
2 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Deux pannes de cipaille d'environ 15 kg chacun en refroidissement depuis 17h00 la veille et la température à l'interne du produit varie de 7 à 10°C. Le produit est rethermalisé et refroidi rapidement par la suite. / Méthode de réchauffage changée

3	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	
4	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Absence de date de fabrication et/ou date meilleur avant pour les viandes dans la bulle avec service Rotation déficiente (aliments périmés) / Absence de date meilleur avant du fabricant pour un emballage de salade au carotte dans la chambre froide des mets cuisinés
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Résidus collés et séchés sur le tranchoir dans le département des mets cuisinés Équipements malpropres / Résidus collés et séchés, résidus de gras de viande sur les lames du délicatiseur, de la piqueuse, derrière le protège lame du tranchoir à viande ainsi que sur la roulette d'ajustement d'épaisseur du trancheur dans le département des viandes
6	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Planche à découper de la table froide à sandwich avec fissures dans le département mets cuisinés
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Filtres des hottes du département des mets cuisinés avec accumulation de poussière et gras séché Sources de contamination microbologique / Poussière sur les grilles des unités réfrigérantes des chambres froides département boucherie, mets cuisinés, boulangerie et fruits et légumes

REMARQUES

Lors de la visite, je suis accompagnée de Dominic Proulx, inspecteur.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1154530

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250,00
2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: KATHY POTVIN

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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1663

Télécopieur: 418 727-3821


Courriel : Kathy.Potvin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-12-20

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2856113 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2016-06-13

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 2796403

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: Sans objet

Responsable [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

Loi sur les produits alimentaires (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 / Absence de date meilleur avant pour les salades préparées sur place Indication absente ou incomplète / Absence de liste d'ingrédients pour les saucisses miel et ail, tomate et basilic, italienne forte, cheddar et saveur de bacon (produits maison)
2	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Rotation déficiente (aliments périmés) / emballage de viande de cheval (8) et foie gras de canard (2) avec durée de conservation expirée.
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Accumulation de saleté sur le dessus du lave-vaisselle et calcaire sur la porte de ce dernier
4	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Lots de bacs gris avec particules détachables dans le département de la boucherie État ou nature inadéquat / Planches à découper des tables froides du département mets cuisinés avec nombreuses fissures

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Accumulation de poussière et résidus de gras sur les filtres de la hotte au dessus de la friteuse à beigne Sources de contamination microbiologique / Filtres et intérieur de hotte avec résidus de gras dans le département mets cuisinés Sources de contamination microbiologique / Grilles d'unité des chambres froides avec poussière et saleté: boulangerie, local de coupe et chambre froide marinage département de la boucherie et département fruits et légumes Sources de contamination microbiologique / poussière sur le dessus du four à bagel et sur le module du chocolat favori dans le département mets cuisinés
---	---	---

REMARQUES

Présence d'un emballage de saumon fumé décongelé en vente dans un comptoir réfrigéré dans un emballage imperméable à l'air. Ce produit a été retiré de la vente.

Brochettes de queue de langoustine sur glace non en contact complètement avec la glace.

Lors de la visite, je suis accompagnée de Mathieu Giasson, inspecteur.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

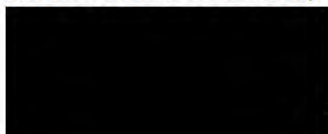
Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: KATHY POTVIN
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1663
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Kathy.Potvin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-06-13

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2796403 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2016-03-14

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 2779875

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Vérification de la conformité de l'étiquetage et de l'exactitude de la quantité nette pour les produits préemballés vendus à cet établissement (Selon entente ACIA-MAPAQ)

J'ai remis les bulletins d'information de l'ACIA : « Exigences sur l'étiquetage au détail : Morceaux de viande qui contiennent des sels de phosphates et/ou de l'eau » et « Normes pour la viande hachée »

Lors de la visite, je suis accompagné par Sylvie Bujold, inspectrice.

Coquille St-Jacques : dans la préparation de fruits de mer, le fabricant indique que dans le vin de cuisson, il y a présence de sulfites : Vin de cuisson (sel, sulfites). Votre étiquette ne fait pas mention de la présence de sulfites. Voir à corriger dans les meilleurs délais.

Liste des allergènes à déclarations obligatoires : ARACHIDES, NOIX (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, avelines, noix macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble), GRAINES DE SÉSAME, LAIT, ŒUFS, POISSONS-CRUSTACÉS-MOLLUSQUES, SOYA, BLÉ, MOUTARDE ET SULFITES.

Sauce à spaghetti : Sur certains produits, les ingrédients ne sont pas inscrits par ordre décroissant de poids : La quantité de viande haché est plus grande que les tomates.

Lime en provenance du Mexique : L'écriteau indique que le produit provient du Brésil.

Fromage en grains p'tit gaspésien : Absence de la déclaration de la teneur en matières grasses et % humidité B.08.032 RAD

Pourcentage de matière grasse dans le porc haché : voir à vous assurer de respecter le pourcentage permis.

Quantité nette de divers produits : L'ensemble des produits vérifiés sont conformes.

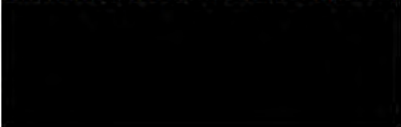
MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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: DOMINIC PROULX
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1665
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-03-15

Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2779875 a été remis à 

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

Signature : 



Date: 2016-01-26

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 2758717

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Résidus collés et séchés derrière la lame du trancheur dans le département mets cuisinés

REMARQUES

Visite d'inspection effectuée pour vérifier les constatations notées sur le rapport d'inspection # 2742141 en date du 2015-10-28

La grande majorité des points notés sur ce rapport ont été corrigés.

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: KATHY POTVIN

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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1663

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Kathy.Potvin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-01-26

Signature :

[Redacted signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2758717 a été remis à [Redacted]

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

Signature :

[Redacted signature]



Date: 2015-10-28

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 2742141

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

Loi sur les produits alimentaires (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 / Résidus séchés derrière la lame de la trancheuse à charcuterie dans le département mets cuisinés. Difficilement lavable car pièce non démontable. Équipements malpropres / Rideaux des échelles à plateaux (utilisées pour la trimure) dans le département des viandes avec saletés et endommagés à certains endroits

2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Accumulation de saleté et poussière noire sur les grilles de l'unité réfrigérante et au plafond de la chambre froide de la boulangerie. Revoir la fréquence de nettoyage Sources de contamination microbiologique / Filtre des hottes avec accumulation de poussière et gras dans le département mets cuisinés. Sources de contamination microbiologique / Gouttelettes d'huile en suspension sur les tuyaux gicleurs et rebord de la hotte au dessus des friteuses Sources de contamination microbiologique / Poussière et saleté sur les grilles d'unités réfrigérantes de la chambre froide des mets cuisinés et dans le local de coupe avant de la boucherie. Sources de contamination microbiologique / Résidus de couleur noire au plafond de la chambre congelée utilisée pour 4 départements Insalubrité des locaux / Plancher des chambres froides suivantes avec résidus noirs et surface poreuse (boulangerie, mets cuisinés et chambre à lait). Difficilement lavable.
---	---	--

REMARQUES

Comptoir réfrigéré pour poireaux et mini carotte pelée affiche une température ambiante de 7°C. Ajuster entre 0 et 4°C ou sortir les légumes 4e gamme.

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: KATHY POTVIN
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1663
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Kathy.Potvin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-10-28

Signature



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2742141 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]



Date: 2015-06-16

Heure d'arrivée: 12:30

Numéro du rapport d'inspection:2707667

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite d'inspection effectuée pour vérifier les constatations notées sur le rapport d'inspection #2687343 daté du 2015-04-01 et pour procéder à un prélèvement de viande de bison selon la programmation analytique régulière du MAPAQ

Toutes les constatations notées sur le dernier rapport ont été corrigées.

Les températures de conservation des aliments sont conformes au moment de ma visite.

Lors de la visite, je suis accompagnée de Mathieu Giasson, inspecteur.

PRÉLÈVEMENT No 836012

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(Viande à fondue de bison) /						
	500g	4kg	5058				

Condition d'expédition

Date: 2015-06-16 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: KATHY POTVIN
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1663
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Kathy.Potvin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-06-16

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2707667 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
POTVIN KATHY 350 BOUL. ARTHUR-BUIES RIMOUSKI 418-727-3522 G5L 5C7	2162952-0004 IGA EXTRA 8313 395, AVENUE SIROIS RIMOUSKI 418-724-2244 G5L 8R2	0000000-0076 VIANDE RICHELIEU MEAT INC. MASSUEVILLE, QUÉBEC J0G 1K0
Région: 010101		
Client: MAPAQ - SMSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
33MYC	Mycotoxines	LEAA-M-IND-033
BDEQ	Somme des PBDE-QuEChERS	LEAA-M-IND-021
BPCPQ	Somme des BPC planaires	LEAA-M-IND-021
BPCQ	Somme des BPC-QuEChERS	LEAA-M-IND-021
HAPQ	Somme des HAP-QuEChERS	LEAA-M-IND-021

Échantillons prélevés le 2015/06/16 à 13:30 et reçus le 2015/06/17 à 09:13

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	33MYC	BDEQ	BPCPQ	BPCQ	HAPQ
01 GROS GIBIER D'ELEVAGE-BISON CONGELÉ-RICHELIEU Lot: 5058 Scellé:	Non-déecté	Non-déecté	Non-déecté	Non-déecté	Non-déecté

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: Luc Gagnon

Analyste: Marie-Ève Rousseau

chimiste

Chimiste

Module: Spectrométrie de masse

Module: Spectrométrie de masse

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

À Québec, le mardi 4 août 2015

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

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
POTVIN KATHY		2162952-0004		0000000-0076
350 BOUL. ARTHUR-BUIES		IGA EXTRA 8313		VIANDE RICHELIEU MEAT INC.
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		
418-727-3522	G5L 5C7	RIMOUSKI		MASSUEVILLE, QUÉBEC
		418-724-2244	G5L 8R2	JOG 1K0
Région: 010101				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
PCDFQ	Somme des dioxines et furanes	LEAA-M-IND-021		
POCQ	Pesticides organochlorés	LEAA-M-IND-021		

Échantillons prélevés le 2015/06/16 à 13:30 et reçus le 2015/06/17 à 09:13

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	PCDFQ	POCQ
01 GROS GIBIER D'ELEVAGE-BISON CONGELÉ-RICHELIEU Lot: 5058 Scellé:	Non-déecté	Non-déecté

REMARQUE(S)

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

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

Analyste: Marie-Ève Rousseau

Chimiste

Module: Spectrométrie de masse

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mardi 4 août 2015

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
POTVIN KATHY		2162952-0004		0000000-0076
350 BOUL. ARTHUR-BUIES		IGA EXTRA 8313		VIANDE RICHELIEU MEAT INC.
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		
418-727-3522	G5L 5C7	RIMOUSKI		MASSUEVILLE, QUÉBEC
		418-724-2244	G5L 8R2	JOG 1K0
Région: 010101				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
PCDFQ	Somme des dioxines et furanes	LEAA-M-IND-021		
POCQ	Pesticides organochlorés	LEAA-M-IND-021		

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

Sur la base des analyses effectuées, les échantillons sont conformes aux teneurs permises au Canada et en Europe. Des remarques relatives à l'interprétation de chaque famille de composés analysés sont détaillées.

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

Le résultat BDEQ représente la somme de 10 PBDE.

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

Le résultat HAPQ représente la somme de 31 HAP.

Un rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), paru en 2008, indique que la somme de 8 HAP (Benzo(a)anthracène, Chrysène, Somme des Benzo(bjk)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Indeno(1,2,3,cd)pyrene, Dibenz(a,h)anthracène et Benzo(ghi)perylène) parmi les 15 prioritaires, constitue un indicateur de contamination aux HAP. Comme le règlement Européen R(EU) No 1881/2006 fourni des teneurs maximales, une interprétation à titre indicatif pourra être ajoutée au rapport lors de la présence de ces composés.

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

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

Analyste: Marie-Ève Rousseau

Chimiste

Module: Spectrométrie de masse

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mardi 4 août 2015

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
POTVIN KATHY		2162952-0004		0000000-0076
350 BOUL. ARTHUR-BUIES		IGA EXTRA 8313		VIANDE RICHELIEU MEAT INC.
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		
418-727-3522	G5L 5C7	RIMOUSKI		MASSUEVILLE, QUÉBEC
		418-724-2244	G5L 8R2	JOG 1K0
Région: 010101				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
PCDFQ	Somme des dioxines et furanes	LEAA-M-IND-021		
POCQ	Pesticides organochlorés	LEAA-M-IND-021		

Le résultat POCQ est rapporté en indiquant la présence (P) de l'un ou plusieurs résidus de pesticides organochlorés, auquel cas la concentration de chacun est rapportée. Les teneurs calculées sont comparées aux doses journalières admissibles provisoires (DJAp) établies par Santé Canada (2007) pour l'Aldrine et le Dieldrine combinés, l'Hexachlorobenzène, la somme HCH et le Mirex. Les résultats sont interprétés en vertu de la Loi sur les produits antiparasitaires.

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

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

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

Santé Canada: normes en révision (2011-09-16). Selon le règlement Européen (R(EU) No 1881/2006), la contribution en équivalent toxique (TEQ) des BPCP doivent être additionnés à l'apport toxique des dioxines et furanes. Une interprétation à titre indicatif pourra être ajoutée lors de la présence de ces congénères.

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

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

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

Analyste: Marie-Ève Rousseau

Chimiste

Module: Spectrométrie de masse

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mardi 4 août 2015

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
POTVIN KATHY		2162952-0004		0000000-0076
350 BOUL. ARTHUR-BUIES		IGA EXTRA 8313		VIANDE RICHELIEU MEAT INC.
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		
418-727-3522	G5L 5C7	RIMOUSKI		MASSUEVILLE, QUÉBEC
		418-724-2244	G5L 8R2	J0G 1K0
Région: 010101				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
29ATQ	Multi ATQ	LEAA-M-MED-ATQ29		
30MUQ	Multi MUQ	LEAA-M-MED-MUQ30		

Échantillons prélevés le 2015/06/16 à 13:30 et reçus le 2015/06/17 à 09:13

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	29ATQ	30MUQ
01 GROS GIBIER D'ELEVAGE-BISON CONGELÉ-RICHELIEU Lot: 5058 Scellé:	Non-défecté	Non-défecté

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: Luc Gagnon

chimiste

Module: Résidus de médicament

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le lundi 3 août 2015

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
POTVIN KATHY 350 BOUL. ARTHUR-BUIES RIMOUSKI 418-727-3522 G5L 5C7	2162952-0004 IGA EXTRA 8313 395, AVENUE SIROIS RIMOUSKI 418-724-2244 G5L 8R2	0000000-0076 VIANDE RICHELIEU MEAT INC. MASSUEVILLE, QUÉBEC J0G 1K0
Région: 010101 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 2015/06/16 à 13:30 et reçus le 2015/06/17 à 09:13

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

Résultats analytiques

	ASPAT	CDPAT	PBPAT	TLPAT
01 BISON CONGELÉ, GROS GIBIER D'ELEVAGE-RICHELIEU Lot: 5058 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
POTVIN KATHY 350 BOUL. ARTHUR-BUIES RIMOUSKI 418-727-3522 G5L 5C7	2162952-0004 IGA EXTRA 8313 395, AVENUE SIROIS RIMOUSKI 418-724-2244 G5L 8R2	0000000-0076 VIANDE RICHELIEU MEAT INC. MASSUEVILLE, QUÉBEC J0G 1K0
Région: 010101 Client: MAPAQ - SMSAIA		

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

Échantillons prélevés le 2015/06/16 à 13:30 et reçus le 2015/06/17 à 09:13

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	PRE
01 BISON CONGELÉ, GROS GIBIER D'ELEVAGE-RICHELIEU Lot: 5058 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: 2015-04-01

Heure d'arrivée: 08:45

Numéro du rapport d'inspection: 2687343

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent, un risque supérieur pour la santé des consommateurs. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)

1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Bulle réfrigérée avec service dans la poissonnerie: salades diverses de produits marins, bourgots saumurés, hareng mariné / 10 °C / Aliments jetés volontairement. Température interne des aliments potentiellement dangereux / Comptoir libre-service: fruits coupés divers, trempette, salade protéines, fromage coupés avec une température interne qui varie de 9 à 13°C. / Aliments jetés volontairement. Température interne des aliments potentiellement dangereux / Comptoir réfrigéré libre-service devant le département cuisson bagel: saumon fumé, salade de goberge, fromage philadelphia avec une température interne qui varie de 8 à 14°C / Aliments jetés volontairement.
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / comptoir réfrigéré libre-service devant le coin cuisson bagel / 11 °C Unité de conservation froide hors norme / comptoir réfrigéré libre-service pour fruits et légumes 4e gamme / 10 °C Unité de conservation froide hors norme / bulle réfrigéré avec service dans le département poissonnerie / 9 °C
3	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par la DGSAIA.	Décongélation hors réfrigération / Préparation à muffins et garniture fouettée dans le département boulangerie
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Poussière sur les grilles des unités réfrigérantes des chambres froides département mets cuisinés et fruits et légumes

REMARQUES

Scie à viande manuelle avec résidus de viande séchée.

Plateaux blancs dans la boucherie avec nombreuses fissures.

Étant donné les constatations liées aux températures des aliments hors normes, un rapport d'infraction sera rédigé.

Lors de l'inspection je suis accompagnée de Mathieu Giasson, inspecteur.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

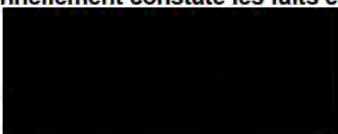
Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR


Nom de l'inspecteur: KATHY POTVIN
Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1663
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Kathy.Potvin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-04-01

Signature



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2687343 a été remis à 

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

Signature :



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 356300
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Kathy Potvin, 335 Rue Moreault, Rimouski, Québec G5L 9C8			
A DÉFENDEUR			
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/>		PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>	
NOM 1	NOM 2	PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME Alimentation Coop Rimouski		DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/> SEXE M <input type="radio"/> F <input type="radio"/>
RAISON SOCIALE Épicerie IGA Extra			
ADRESSE 375, boulevard Jessop		APP.	CASIER POSTAL G5L 1M9
MUNICIPALITÉ Rimouski	PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE 418-724-2244
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO		PLAQUE D'IMMATRICULATION <input type="checkbox"/>	PROVINCE /ÉTAT QC
PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> 2162952-0004	NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1167746784	Autres <input type="checkbox"/>	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS <input type="checkbox"/>
B INFRACTION			
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2015-04-01	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH-MM) 08:45
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2162952 0004	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29
ART. LOI PRINCIPALE 40		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 1.4.1 al.2		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 règlement sur les aliments	
N° LOI/RÉG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 201	CODE DÉF. CODE VÉH.
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A détenu en vue de la vente, un produit altérable à la chaleur sans le maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur.			
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>			
C LIEU D'INFRACTION			
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de service et aire de vente du supermarché IGA Extra 395, Avenue Sirois, Rimouski, Québec, G5L 8R2		NO RAPPORT D'INSPECTION 2687343	
		LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 10043	DISTRICT JUDICIAIRE Rimouski
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS			
CHOSSES SAISIES <input type="checkbox"/>	DESCRIPTION		ANNEXE <input checked="" type="checkbox"/>
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER		
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input checked="" type="checkbox"/>	Rapport d'étalonnage des thermomètres		
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Je me suis présentée comme étant une personne autorisée du MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection. Lors de la visite, j'étais accompagnée de Mathieu Giasson, inspecteur. J'ai rencontré [REDACTÉ] de l'établissement. J'ai fait les constatations suivantes:			
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Potvin	PRÉNOM Kathy	NOM Giasson	PRÉNOM Mathieu
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 0094	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 592
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2015-04-02	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2015-04-02
SIGNATURE [REDACTÉ]		SIGNATURE [REDACTÉ]	



ORIGINE

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

 N° POURSUIVANT
 100400

 N° MANDANT
 50001

 N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
 356300

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Kathy Potvin, 335 Rue Moreault, Rimouski, Québec, G5L 9C8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

Dans le département de la poissonnerie, il y a un comptoir réfrigéré avec service de type bulle maintenu à une température ambiante de 9°C. À l'intérieur de ce comptoir réfrigéré, il y a divers aliments altérables à la chaleur tel que salades de produits marins divers(2,5Kg), bourgots (1kg), hareng mariné(1,5kg), mactres de stimpson(1,5kg) avec une température interne de 10°C.

Dans le département fruits et légumes, il y a un comptoir réfrigéré libre-service qui est maintenu à une température ambiante de 10°C. Dans ce comptoir il y a des fruits et légumes de 4e gamme avec une température interne qui varie de 9°C à 13°C tels que : salade de melons coupés variées(24 emballages) à 13°C, melon d'eau coupé format familial(1 emballage) à 13°C, trempettes variées(15 contenants) à 9°C, salade avec protéines(5 plats) à 10°C et raisins avec cubes de fromages(2 contenants) à 9°C. Tous ces aliments sont altérables à la chaleur.

Dans la boulangerie section cuisson bagel, il y a un comptoir réfrigéré libre-service qui est maintenu à une température ambiante de 11°C. À l'intérieur de ce comptoir, il y a des aliments altérables à la chaleur tel que saumon fumé, fromage à tartiner de marque Philadelphia, fromage de marque Boursin, salade de goberge. La température interne de ces aliments est de : salade de saumon fumé(2x300g) à 9°C, saumon fumé (20x60g) à 14°C, salade de goberge(200g) à 11°C, fromage à tartiner de marque Philadelphia (10x250g) à 8°C et fromage de marque Boursin (22x150g) à 8°C.

Les températures ont été prises à l'aide de thermomètres à tige de marque "Checktemp" # 2582 et # 2553 étalonnés par le laboratoire du MAPAQ le 15 octobre 2014. Ces thermomètres ont été vérifiés dans l'eau et la glace le jour même de l'infraction. Lors de cette vérification les deux thermomètres indiquent (0,2°C).

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES
FAITS MENTIONNÉS EN :A B C D E F NOM
PotvinPRÉNOM
KathyAGENT DE LA PAIX MATRICULE
0094PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ : Inspectrice DATE (AAAA-MM-JJ)
2015-04-02

SIGNATURE

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES
FAITS MENTIONNÉS EN :A B C D E F NOM
GiassonPRÉNOM
MathieuAGENT DE LA PAIX MATRICULE
592PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ : Inspecteur DATE (AAAA-MM-JJ)
2015-04-02

SIGNATURE

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 356300
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Kathy Potvin, 335 rue Moreault, Rimouski, G5L 9C8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS <input checked="" type="radio"/>		OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) <input type="radio"/>	
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	VENTE AU DÉTAIL		
N° DE PERMIS	2162952-0004		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	Alimentation Coop Rimouski 375 Boulevard Jessop Rimouski, Québec, G5L 1M9		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Alimentation Coop Rimouski 395 Avenue Sirois Rimouski, Québec, G5L 8R2		
DATE DE DÉLIVRANCE	2014-07-16		
DATE D'EXPIRATION	2015-07-15		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION <input checked="" type="checkbox"/> . DES CLIENTS CONSOMMENT <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE <input checked="" type="checkbox"/> , SERT <input checked="" type="checkbox"/> , OFFRE EN VENTE <input checked="" type="checkbox"/> , VEND <input checked="" type="checkbox"/> , FOURNIT <input checked="" type="checkbox"/> , PRÉPARE <input checked="" type="checkbox"/> , CONDITIONNE <input checked="" type="checkbox"/> OU TRANSFORME <input checked="" type="checkbox"/> DES ALIMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , DE LA GLACE <input checked="" type="checkbox"/>			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS CARNÉS <input checked="" type="checkbox"/> , DES OEUFS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS LAITIERS <input checked="" type="checkbox"/> , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS <input checked="" type="checkbox"/> ,			
DES PRODUITS MARINS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input checked="" type="checkbox"/> , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE <input checked="" type="checkbox"/> , DE L'EAU AU VOLUME <input type="checkbox"/> ,			
DES REPAS OU COLLATIONS <input checked="" type="checkbox"/> DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DES CONTENANTS D'ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE <input type="checkbox"/> ,			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> DESTINÉS AUX ANIMAUX <input type="checkbox"/> .			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX <input type="checkbox"/> . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU <input type="checkbox"/> . ON PRÉLÈVE <input type="checkbox"/> , GARDE <input type="checkbox"/> , DISTRIBUE <input type="checkbox"/> , UTILISE <input type="checkbox"/> OU FAIT LE COMMERCE <input type="checkbox"/>			
DE LA SEMENCE ANIMALE <input type="checkbox"/> .			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) <input type="checkbox"/> .			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR <input type="checkbox"/> .			
(AAAA-MM-JJ)		(AAAA-MM-JJ)	
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE <input type="checkbox"/> , PRODUITS <input type="checkbox"/> , OBJETS <input type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input type="checkbox"/> , LIEUX <input type="checkbox"/> OU VÉHICULES <input type="checkbox"/> .			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : _____			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Potvin	PRÉNOM Kathy	NOM Giasson	PRÉNOM Mathieu
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 0094	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 592
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2015-04-02	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2015-04-02
SIGNATURE		SIGNATURE	



Date: 2015-02-03

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 2671801

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage inadéquate / Non démontage des appareils / résidus d'aliments séchés sur le trancheur à charcuteries (mets cuisinés) (protège-lame). Équipement mal nettoyé

REMARQUES

Visite de suivi de maîtrise à l'inspection du 15 décembre 2014.

La majorité des points notés sur le dernier rapport ont été corrigés ou améliorés par l'exploitant.

Remise du document Procès-verbal d'élimination concernant le produit suivant saisi (PV:# 0271510) lors de la visite d'inspection du 15 décembre pour non-conformité de l'identification(provenance): 5 lbs de hareng fumé emballé dans des sacs identifiés au nom de fromagerie les Méchins et distribué par Distribution J. Dumais. Ce produit est fabriqué par Gaspé Salaison et présente des non conformités au niveau de l'identification rendant sa vente et sa distribution impossible. Le délais de durée de vie du produit est expiré: produit éliminé lors de la présente visite et décrit sur le Pv# 0286310.

Lors de la visite je suis accompagné de Kathy Potvin, inspectrice.

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: MATHIEU GIASSON
Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1664
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Mathieu.Giasson@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-02-03

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2671801 a été remis à 

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

Signature :



PROCÈS-VERBAL

DE SAISIE

D'ÉLIMINATION

DE CONFISCATION

Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., P-29, a. 40, par. i, a. 56.1)

Loi sur la protection sanitaire des animaux (L.R.Q., P-42, a. 55. 15, a. 50.50)

Loi sur la transformation des produits marins (L.R.Q., T-11.01, a. 45, par. 5')

Autre loi

Nom et adresse du responsable

Mathieu Giasson, 335 Moreault, Rimouski G5L 9C8

Numéro de dossier

0286310

A- MOTIFS DES GESTES POSÉS

- Vu le rapport d'infraction no _____ rédigé le _____
- le procès-verbal de saisie portant le même numéro et daté du même jour;
- le rapport d'analyse numéro _____ daté du _____
- vu l'ordonnance d'élimination ou de confiscation du juge ou du tribunal daté du _____
- l'avis d'élimination indiqué au procès-verbal no _____ daté du _____
- le procès-verbal de saisie portant le # 0271510 daté du 15 décembre 2014

Concernant Gaspé Salaison, Les Méchins distribué par J. Dumais (distribution)
(Nom et adresse de la personne visée)

B- NATURE DES GESTES POSÉS

J'ai saisi chez J'ai donné le présent avis d'éliminer à J'ai confisqué chez

(Alimentation Coop Rimouski) 395 Avenue Sirois, Rimouski

(Nom et adresse de celui qui doit éliminer ou chez qui la saisie ou la confiscation est faite)

le 15/02/13, à 12 h.00, les produits , animaux , objets , équipements ou véhicules suivants:

5 livres de harengs fumés identifié (sac) fromagerie Les Méchins

en raison du rapport d'infraction , du procès-verbal de saisie , du rapport d'analyse , de l'ordonnance ,
de l'avis d'élimination ou de tout autre motif indiqué(s) en A.

C- ÉLIMINATION SOUS SURVEILLANCE OU CONFISCATION EN CAS DE REFUS

Les choses suivantes ont été éliminées sous ma surveillance: 5 livres de harengs fumés

J'ai confisqué les choses suivantes, vu le refus du détenteur , du propriétaire ou du gardien de les éliminer *

D- BULLETINS DE SAISIE OU DE CONFISCATION

J'ai apposé, sur ces produits , animaux ou ces lots , les bulletins de saisie ou de confiscation ,
portant les numéros: _____

J'ai confié la garde de la chose saisie à _____

(nom et adresse du propriétaire, du détenteur ou gardien)

qui ne peut en disposer ou permettre son enlèvement sans l'assentiment d'une personne autorisée.

E- AUTRES OBSERVATIONS

Fait en trois exemplaires à Rimouski (endroit)

Remis à _____

Annexe(s)

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés en A B C D E

J'ai personnellement constaté les faits et gestes mentionnés en A B C D E

Personne autorisée

Personne autorisée

Inspecteur

Inspectrice

Nom et prénom (en lettres moulées)

Nom et prénom (en lettres moulées)

Mathieu Giasson

Kathy Potvin

Matricule ou qualité

Matricule ou qualité

592

15/02/13

0094

15/02/13

Signature

Signature



Date: 2014-12-17

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 2580608

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Suivi de l'intervention du 15 décembre 2014 concernant la présence de pâte d'anchois en vente à la température ambiante.

Une copie de la facture d'achat #C77335 du 14 fe 14 est demandée pour suivi chez le distributeur.

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: MATHIEU GIASSON

Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1664

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Mathieu.Giasson@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-12-17

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2580608 a été remis à en dossier

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

Signature :



Date: 2014-12-15

Heure d'arrivée: 08:45

Numéro du rapport d'inspection: 2659019

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent, un risque supérieur pour la santé des consommateurs. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Charcuteries et fromages variés dans le haut de la table froide "sous-marin" (départ. mets cuisinés) / 10 °C / Aliments jetés volontairement. Température interne des aliments potentiellement dangereux / Pâte d'anchois en vente libre (marque Gia et Aurore) / 19 °C / Aliments jetés volontairement. Température interne des aliments potentiellement dangereux / Salade diverses, paninis et sandwichs divers /départ. mets cuisinés (comptoir avec service) varie de 7,5°C à 13,5°C. / Aliments jetés volontairement.

10	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Vêtement de travail inadéquat / Préparateur d'aliments qui remplace le sac d'une poubelle sans changer de vêtement de travail ou tablier. (mets cuisinés)
11	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 / Pièces du trancheur à la boucherie qui sont malpropres et endommagées de manière à rendre le nettoyage difficile. Équipements malpropres / résidus d'aliments séchés sur le trancheur à charcuteries du département des mets cuisinés
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Pâte d'anchois de marque Gia et Aurore en vente libre-service à la température ambiante. La mention "garder réfrigéré" apparaît sur l'emballage. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant Surcharge des équipements / Charcuteries et fromages entreposés en dehors de la ligne de froid (trop grande quantité) dans le haut de la table froide "sous-marin" (départ. mets cuisinés)
3 *	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Sandwiches au oeufs préparés le 15 décembre et meilleure avant le 19 décembre préparées avec de la préparation aux oeufs meilleure avant le 16 décembre. vente libre-service / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
4	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / comptoir de présentation réfrigéré avec service/ mets cuisinés / 11 °C Unité de conservation froide hors norme / Comptoir libre-service (bacon) / 6 °C
5	Détenir des aliments provenant de sources reconnues légalement.	Aliment provenant d'une source douteuse / 5 lbs de filet de harengs fumés emballé dans un sac identifié au nom de "fromagerie les Méchins" (facture Distribution J. Dumais) produit saisi.
6	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 / Absence de la mention "produit décongelé" sur plusieurs variétés de mets cuisinés (4 personnes) et eggs rolls décongelés / libre-service Indication absente ou incomplète / Absence du miel dans la liste d'ingrédients des bagels cuits sur place. (ajout du miel dans l'eau de cuisson.) Indication absente ou incomplète / date meilleure avant absente pour les viandes fraîches en libre-service. (aucune indication sur les étiquettes et étalages.
7	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 / Préparation pour pâtés à la viande (mets cuisinés)
8	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Non respect des étapes / les produits sont inversés (mets cuisinés)

9	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Outils/appareils de nettoyage inadéquats / Non respect des spécifications du produit / Rinçage absent, lorsque requis / dégraisseur (département charcuteries)
---	--	--

REMARQUES

Température de l'eau chaude dans tout les départements: 53°C norme 60°C

Planches à découper fissurées (mets cuisinés (pizza et sous-marin) et département fruits et légumes.

Un rapport d'infraction sera rédigé concernant les températures de conservation non conformes lors de la présente visite.

remise d'un procès-verbal de saisie portant le #0271510 concernant le hareng fumé.

Lors de la visite je suis accompagné de Kathy Potvin inspectrice.

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: MATHIEU GIASSON

Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)


Téléphone: 418 727-3522 poste 1664

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Mathieu.Giasson@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-12-15

Signature



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2659019 a été remis à 

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

Signature :



ORIGINE					
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 356020	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Mathieu Giasson, 335 rue Moreault, Rimouski, Québec, G5L 9C8					
A DÉFENDEUR					
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/> PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>					
NOM 1		NOM 2		PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME Alimentation Coop Rimouski			DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/>	SEXE M <input checked="" type="radio"/> F <input type="radio"/>
RAISON SOCIALE Épicerie IGA Extra					
ADRESSE 375, boulevard Jessop		APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL G5L 8R2 1M9	
MUNICIPALITÉ Rimouski	PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE 418-724-2244	HORS QUÉBEC <input type="checkbox"/>	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> 2162952-0004	PLAQUE D'IMMATRICULATION <input type="checkbox"/>		PROVINCE/ÉTAT QC	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS <input type="checkbox"/>
	NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1167746784	Autres <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		
B INFRACTION					
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU <input checked="" type="radio"/>	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2014-12-15	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH-MM) 08:45	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH-MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2162952 0004	MÈME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40	N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Regl. sur les aliments				
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 1.4.1 al.2					
N° LOI/RÉG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 201	CODE DÉF.	CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A détenu en vue de la vente, un produit altérable à la chaleur sans le maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur.					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
C LIEU D'INFRACTION					
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de service du supermarché IGA Extra 395, Avenue Sirois, Rimouski, Québec, G5L 8R2			NO RAPPORT D'INSPECTION 2659019		
			LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 10043	DISTRICT JUDICIAIRE Rimouski	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS					
CHOSSES SAISIES <input type="checkbox"/>	DESCRIPTION				ANNEXE
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER				<input checked="" type="checkbox"/>
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input checked="" type="checkbox"/>	Rapport d'étalonnage des thermomètres				
E FAITS ET GESTES PERTINENTS					
Je me suis présenté comme étant une personne autorisée du MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection. Lors de cette visite, j'étais accompagné de Kathy Potvin, inspectrice. J'ai rencontré [REDACTÉ] de l'établissement. J'ai fait les constatations suivantes:					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>					
PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM Giasson	PRÉNOM Mathieu		NOM Potvin	PRÉNOM Kathy	
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 592		AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 94	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: Inspecteur	<input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2014-12-18	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: Inspecteur	<input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2014-12-18
SIGNATURE [REDACTÉ]			SIGNATURE [REDACTÉ]		



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 356020
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Mathieu Giasson, 335 Moreault, Rimouski, Québec, G5L 9C8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
<p>Dans le comptoir réfrigéré avec service du département des mets cuisinés, la température ambiante est de 11°C. Plusieurs variétés de salades et de sandwiches y sont entreposées et les températures internes de ces aliments sont:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panini au jambon (3 unités) (13,5°C), panini au rôti de boeuf (4 unités)(11,5°C), panini à la dinde (3 unités) (12,1°C), panini au saumon fumé (2 unités) (12°C) - Salade de couscous au poulet (environ 1 kg)(8,2°C), salade d'edames et maïs(environ 1 kg) (8,5°C), salade de riz (environ 1 kg) (9,1°C), salade d'artichauts (environ 1 kg)(10,0°C), salade de la mer (environ 1 kg) (11,4°C), salade de pâtes (environ 1 kg) (13,5°C), salade de quinoa (environ 1 kg) (7,5°C). <p>Ces aliments sont tous altérables à la chaleur.</p> <p>Dans la section du haut de la table froide à sous-marin du département des mets cuisinés, il y a présence de charcuteries tranchées et fromage en tranches (environ 1,5 kg) dont la température interne est de 10°C. Ces aliments sont altérables à la chaleur.</p> <p>Les températures ont été vérifiées à l'aide des thermomètres à tige de marque "Checktemp" #2582 étalonné par le laboratoire du MAPAQ le 15 octobre 2014 et #3612 étalonné par le laboratoire du MAPAQ le 9 juillet 2014. Ces thermomètres ont été vérifiés dans l'eau et la glace le jour même de l'infraction. Lors de cette vérification les thermomètres indiquent respectivement (0,2°C) et (0,1°C).</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Giasson	PRÉNOM Mathieu	NOM Potvin	PRÉNOM Kathy
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 592	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 94
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ: Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2014-12-18	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ: Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2014-12-18
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 356020
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Mathieu Giasson, 335 rue Moreault, Rimouski, Québec, G5L 9C8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS <input checked="" type="radio"/> OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) <input type="radio"/>			
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	VENTE AU DÉTAIL		
N° DE PERMIS	2162952-0004		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	Alimentation Coop Rimouski 375, boulevard Jessop, Rimouski, Qc, G5L 1M9		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Épicerie IGA Extra 395, Avenue Sirois Rimouski, QC, G5L 8R2		
DATE DE DÉLIVRANCE	2014-07-16		
DATE D'EXPIRATION	2015-07-15		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION <input checked="" type="checkbox"/> . DES CLIENTS CONSOMMENT <input type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE <input checked="" type="checkbox"/> , SERT <input checked="" type="checkbox"/> , OFFRE EN VENTE <input checked="" type="checkbox"/> , VEND <input checked="" type="checkbox"/> , FOURNIT <input checked="" type="checkbox"/> , PRÉPARE <input checked="" type="checkbox"/> , CONDITIONNE <input checked="" type="checkbox"/> OU TRANSFORME <input checked="" type="checkbox"/> DES ALIMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , DE LA GLACE <input checked="" type="checkbox"/>			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS CARNÉS <input checked="" type="checkbox"/> , DES OEUFS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS LAITIERS <input checked="" type="checkbox"/> , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS <input checked="" type="checkbox"/> ,			
DES PRODUITS MARINS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input checked="" type="checkbox"/> , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE <input checked="" type="checkbox"/> , DE L'EAU AU VOLUME <input checked="" type="checkbox"/> .			
DES REPAS OU COLLATIONS <input checked="" type="checkbox"/> DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DES CONTENANTS D'ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE <input type="checkbox"/> ,			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> DESTINÉS AUX ANIMAUX <input type="checkbox"/> .			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX <input type="checkbox"/> . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU <input type="checkbox"/> . ON PRÉLÈVE <input type="checkbox"/> , GARDE <input type="checkbox"/> , DISTRIBUE <input type="checkbox"/> , UTILISE <input type="checkbox"/> OU FAIT LE COMMERCE <input type="checkbox"/>			
DE LA SEMENCE ANIMALE <input type="checkbox"/> .			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) <input type="checkbox"/> .			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR: <input type="checkbox"/> .			
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE <input type="checkbox"/> , PRODUITS <input type="checkbox"/> , OBJETS <input type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input type="checkbox"/> , LIEUX <input type="checkbox"/> OU VÉHICULES <input type="checkbox"/> .			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : _____			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Giasson	PRÉNOM Mathieu	NOM Potvin	PRÉNOM Kathy
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 592	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 94
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ: Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2014-12-18	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ: Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2014-12-18
SIGNATURE		SIGNATURE	

PROCÈS-VERBAL

DE SAISIE

D'ÉLIMINATION

DE CONFISCATION

Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., P-29, a. 40, par. i, a. 56.1)

Loi sur la protection sanitaire des animaux (L.R.Q., P-42, a. 55. 15, a. 50.50)

Loi sur la transformation des produits marins (L.R.Q., T-11.01, a. 45, par. 5')

Autre loi

Nom et adresse du responsable

Mathieu Giasson, 335, Moreault, Rimouski, QC, G5L9C8

Numéro de dossier

0271510

A- MOTIFS DES GESTES POSÉS

- Vu le rapport d'infraction no _____ rédigé le _____
- le procès-verbal de saisie portant le même numéro et daté du même jour;
- le rapport d'analyse numéro _____ daté du _____
- vu l'ordonnance d'élimination ou de confiscation du juge ou du tribunal daté du _____
- l'avis d'élimination indiqué au procès-verbal no _____ daté du _____
-

Concernant 5LBS de Hareng Fumé provenant distribution J. Dumais
(Nom et adresse de la personne visée) Facture #0789

B- NATURE DES GESTES POSÉS

J'ai saisi chez J'ai donné le présent avis d'éliminer à J'ai confisqué chez
Coop des consommateurs de Rimouski, (IGA), 395, Ave Sirois, Rimouski
(Nom et adresse de celui qui doit éliminer ou chez qui la saisie ou la confiscation est faite)

le 14/12/15, à 13 h.30, les produits , animaux , objets , équipements ou véhicules suivants:
5Lbs de Hareng Fumé identifié (sac) Fromagerie les Méchins.

en raison du rapport d'infraction , du procès-verbal de saisie , du rapport d'analyse , de l'ordonnance ,
de l'avis d'élimination ou de tout autre motif indiqué(s) en A.

C- ÉLIMINATION SOUS SURVEILLANCE OU CONFISCATION EN CAS DE REFUS

- Les choses suivantes ont été éliminées sous ma surveillance:
- J'ai confisqué les choses suivantes, vu le refus du détenteur , du propriétaire ou du gardien de les éliminer *

D- BULLETINS DE SAISIE OU DE CONFISCATION

J'ai apposé, sur ces produits , animaux ou ces lots , les bulletins de saisie ou de confiscation ,
portant les numéros: _____

J'ai confié la garde de la chose saisie à _____ 395, Ave Sirois, Rimouski
(nom et adresse du propriétaire, du détenteur ou gardien)

qui ne peut en disposer ou permettre son enlèvement sans l'assentiment d'une personne autorisée.

E- AUTRES OBSERVATIONS

Fait en trois exemplaires à Rimouski (endroit) Remis à _____ Annexe(s)

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	J'ai personnellement constaté les faits et gestes mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
Personne autorisée Inspecteur / Mathieu Giasson	Personne autorisée Kathy Patrin
Nom et prénom (en lettres moulées) 592 Inspecteur	Nom et prénom (en lettres moulées) 0094 Inspectrice
Signature [Redacted]	Matricule ou qualité 0094
14/12/15	14/12/15

FACTURE

ATKINS
freres
PRODUITS FINE



DISTRIBUTION
J. Dumais
FRUITS DE MER EN GROS



Jason Savard, propriétaire 9300 9918 Québec Inc.
MCS 117802724

Cell.: 418 556-4581 Fax: 418 562-6652

185, St-Raymond, Matane, Qc G4W 1E5 • joy_distribution14@outlook.com

0789

DATE: 10 Décembre 20 14

VENDU A COOP IGA 8313

ADRESSE Rimouski

QUANTITÉ	DESCRIPTION	PRIX	MONTANT
-15	Scammon 60	15X 3.75	
-1CS	Herbes Fines s/b	5X 5.50	
	IGA EXTÉRIEUR 8313		
	MATÉRIEL		
	Merci!		
	NET 30 JOURS.	814615571 T.P.S.	
	SIGNATURE: Eric VOYEZ	1221412032 T.V.Q.	
		TOTAL	



Date: 2014-09-03

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 2629781

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite suite à une plainte à l'effet que l'établissement est en rénovation majeur et que les comptoirs de viandes fraîches sont maintenus à des températures de conservation hors normes.

Constatations : Les températures des comptoirs de viande fraîche sont conformes au moment de la visite.

Plainte non fondée.

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: DOMINIC PROULX

Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1665

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-09-03

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2629781 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1043617
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : Alimentation Coop Rimouski (IGA)
AdresseX:R395 Ave Sirois
Municipalité : RIMOUSKI

RÉCEPTION :

Plainte transmise : DSP
Autre source : via Mme Marie-Fance Delisle (DSI)
Transféré à le
PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2014-08-29 16:00:01	PROULX DOMINIC	1	1	1
2014-08-29 14:38:01	BOUCHARD LOUISE	1	1	2

MOTIFS :

TEMPERATURE CONSERV.

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
Les températures des aliments altérables (principalement dans les comptoirs de transition des viandes fraîches) seraient déficientes. L'établissement en rénovation majeur ne semble pas en contrôle et en mesure d'assurer la sécurité des aliments. La dame a été malade dernièrement.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2629781	2014-09-03	0	2162952	4	ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
DOMINIC PROULX	2014-08-29

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2014-08-29

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Lors de la visite, les températures des comptoirs réfrigérés à viande fraîche et les autres comptoirs d'aliments altérables à la chaleur sont conformes aux normes en vigueur.

Résultat de l'évaluation du produit :	
Responsabilité :	
Plainte fondée :	NF
Retour information au plaignant :	2014-09-03 00:00:00
Plainte réglée le :	2014-09-03

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2014-08-13

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection:2614441

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Loi sur la protection sanitaire des animaux (P-42)

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.	Présence de viande attendrie dans le contenant des trimures destinée aux viandes hachées. Interdit, produit éliminé.

REMARQUES

<p>Visite de suivi suite à l'inspection du 2014-04-30 (rapport d'inspection # 2588671) Lors de la visite l'établissement est en rénovation majeure. La totalité des équipements seront remplacés. Certains points notés lors du dernier rapport ont été corrigés et les autres seront corrigés avec les rénovations.</p> <p>Lors de la visite, je suis accompagné par Mathieu Giasson, inspecteur.</p>
--

PRÉLÈVEMENT No 756346

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

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	FLETAN /						
	254 g.	2 kg.		2014-08-13			93151
2	FLETAN /						
	176 g.	2 kg.		2014-08-13			93151
3	FLETAN /						
	366 g.	2 kg.		2014-08-13			93151

Condition d'expédition

Date: 2014-08-13 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: DOMINIC PROULX
Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1665
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-08-13

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2614441 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
PROULX DOMINIC		2162952-0004		2162952-0004
335 RUE MOREAULT		IGA EXTRA 8313		IGA EXTRA 8313
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		395, AVENUE SIROIS
418-727-3522	G5L 9C8	RIMOUSKI		RIMOUSKI
		418-724-2244	G5L 8R2	G5L 8R2
Région: 010101				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
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 2014/08/13 à 10:50 et reçus le 2014/08/14 à 08:06

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	ECTGD	NAMGD	STAPG
01 FLETAN Lot: Scellé:35742	<5 /g	4.5E+06 /g	<2500 /g
02 FLETAN Lot: Scellé:35742	<5 /g	3.7E+06 /g	<250 /g
03 FLETAN Lot: Scellé:35742	<5 /g	2.6E+05 /g	<250 /g

REMARQUE(S)

756 346 01 et 02: Numération des bactéries aérobies mésophiles élevée; Qualité microbiologique médiocre.

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

(OF)

Analyste: Geneviève Couture

Module: Microbiologie

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

À Québec, le jeudi 21 août 2014

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



Date: 2014-04-30

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 2588671

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent, un risque supérieur pour la santé des consommateurs. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Unité de la chambre froide de la poissonnerie qui dégoutte à plusieurs endroits à proximité d'aliments non emballés(le réparateur est sur place afin de corriger la situation) / Aliment disposé de façon sécuritaire
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 / Composition / Absence de liste d'ingrédients sur crêmer pâtissière offert en vente libre-service.

3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Boucherie : Résidus de saleté ou d'aliment sur les équipements suivant : emballeuse et robinets (section service), piqueuse, tablettes (Chambre froide), échelles à plateaux Équipements malpropres / Boulangerie : Résidus d'aliment sur les moules à pains, échelles à plateaux Équipements malpropres / Mets cuisinés : résidus séchés sur les armoires Équipements malpropres / Présence de gras séché, croulé en grande quantité sur les lames du délicatiseur de la boucherie. À notre demande, l'équipement a été nettoyé immédiatement.
4	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Plan de travail en bois (boulangerie) avec fissures. État ou nature inadéquat / De façon générale, beaucoup de planches à découper avec fissures dans l'ensemble de l'établissement.
5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État ou nature inadéquat / Présence de rouille à l'intérieur du cuisseur vapeur (poissonnerie)
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Insalubrité des locaux / Planchers de la chambre froide du hache-viande et chambre congelée de la boucherie avec débris au sol et brisé au seuil de la porte (non lisse, non lavable) DERNIER AVIS Sources de contamination microbiologique / Accumulations de poussière sur la majorité des grilles de ventilation et aux plafonds des chambres froides et congelées Sources de contamination microbiologique / Présence de salette sur les murs de la boucherie (secteur service, chambre froide et salle de coupe)
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Mur brisé dans la chambre froide de la poissonnerie (laissant paraître mousse isolante)

REMARQUES

Lors de la visite, je suis accompagné par Kathy Potvin, inspectrice.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1058660

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1 al.1	2000.00
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	

3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Salubrité maintenue.

Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.

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

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.

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: DOMINIC PROULX
Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1665
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca


J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-04-30

Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2588671 a été remis à 

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

Signature : 



Date: 2014-03-07

Heure d'arrivée: 08:45

Numéro du rapport d'inspection: 2580005

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : avis de non conformité

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Avis de non-conformité émis relativement au rapport d'analyse # 709 245 pour un échantillon de darne de flétan cru prélevé le 2014/02/27.

La conclusion de ce rapport d'analyse démontre la présence d'une numération de E.coli élevée menant à une qualité microbiologique inacceptable.

Conversation téléphonique effectuée avec [REDACTED] de l'établissement, concernant les bonnes pratiques associées à la manipulation des produits et du matériel de même que les mesures préventives pouvant être adoptées.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1008309

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

Amende minimale

Article : 3

2000.00

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: MATHIEU GIASSON

Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1664

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Mathieu.Giasson@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 395, avenue sirois, Rimouski, Qc, G5L8R2

Fait à RIMOUSKI ce 2014-03-07

Signature : [REDACTED]



Date: 2014-02-27

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2577837

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite du suivi à la visite d'inspection effectuée le 2014-01-13.

Les points prioritaires ont été corrigés et sont conformes lors de la visite. (température de conservation, eau de suintement au plafond de la chambre froide de la poissonnerie).

Plusieurs autres points ont également été améliorés et certains points sont tolérés jusqu'à la réalisation des travaux majeurs de rénovation: présence de rouille sur des pièces d'équipement non en contact direct avec l'aliment, plancher brisés, surfaces difficilement lavables).

Il y a présence de résidus d'eau dans un protecteur néon situé au plafond de la chambre froide de la poissonnerie: a rendre sec, nettoyer et assainir.

Accumulation de poussière sur l'unité de refroidissement et les grilles de la chambre froide de la boucherie.

Lors de la visite, je suis accompagné par DominicProulx, inspecteur.

PRÉLÈVEMENT No 709245

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	POISSON Dorne de Flétan /						
	308g	4 kg		2014-02-27			

Condition d'expédition

Date: 2014-02-27 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

PRÉLÈVEMENT No 709247

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	PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/ Salade de la mer(crevettes / goberge) / À Table!						
	325	1Kg			2014-02-26	2014-03-01	

Condition d'expédition

Date: 2014-02-27 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:** MATHIEU GIASSON**Adresse:** 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)**Téléphone:** 418 727-3522 poste 1664**Télécopieur:** 418 727-3821**Courriel :** Mathieu.Giasson@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-02-27

Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2577837 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
GIASSON MATHIEU	2162952-0004	2162952-0004
335 RUE MOREAULT	IGA EXTRA 8313	IGA EXTRA 8313
RIMOUSKI	395, AVENUE SIROIS	395, AVENUE SIROIS
418-727-3522 G5L 9C8	RIMOUSKI	RIMOUSKI
	418-724-2244 G5L 8R2	G5L 8R2
Région: 010101		
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 (PCR)	LEAA-M-MIC-216
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003

Échantillons prélevés le 2014/02/27 à 16:30 et reçus le 2014/02/28 à 08:35

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	LM74G	LMPMP	SALMP	T-EC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/ SALADE DE LA MER(CREVETTES / GO Lot: Scellé:	<250 /g	<5 /g	Négatif /25 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: Sophie Roy

microbiologiste

Module: Microbiologie

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mercredi 5 mars 2014

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
GIASSON MATHIEU		2162952-0004		2162952-0004
335 RUE MOREAULT		IGA EXTRA 8313		IGA EXTRA 8313
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		395, AVENUE SIROIS
418-727-3522	G5L 9C8	RIMOUSKI		RIMOUSKI
		418-724-2244	G5L 8R2	G5L 8R2
Région: 010101				
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 2014/02/27 à 16:30 et reçus le 2014/02/28 à 08:35

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-STA	T-TVC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)/ SALADE DE LA MER(CREVETTES / GO Lot: Scellé:	<10 UFC/g	10000 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: Sophie Roy

microbiologiste

Module: Microbiologie

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mercredi 5 mars 2014

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
GIASSON MATHIEU		2162952-0004		2162952-0004
335 RUE MOREAULT		IGA EXTRA 8313		IGA EXTRA 8313
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		395, AVENUE SIROIS
418-727-3522	G5L 9C8	RIMOUSKI		RIMOUSKI
		418-724-2244	G5L 8R2	G5L 8R2
Région: 010101				
Client: MAPAQ - DGSAIA				
<u>Code</u>	<u>Paramètre</u>	<u>Méthode</u>		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		
T-TVC	Tempo flore mésophile totale	LEAA-M-MIC-001		

Échantillons prélevés le 2014/02/27 à 16:30 et reçus le 2014/02/28 à 08:36

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA	T-TVC
01 POISSON DARNE DE FLÉTAN Lot: Scellé:	55 UFC/g	<10 UFC/g	220000 UFC/g

REMARQUE(S)

Situation nécessitant une intervention prioritaire

709 245 01: Numération de E.coli 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: Sophie Roy

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

À Québec, le mercredi 5 mars 2014

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



Date: 2014-01-13

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 2563025

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent, un risque supérieur pour la santé des consommateurs. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / fromage râpé avec une température interne qui varie de 8 à 20°C / Aliments jetés volontairement. Température interne des aliments potentiellement dangereux / Lanières de dinde et de poulet, roti de boeuf braisé dans un comptoir réfrigéré en libre-service avec une température interne qui varie de 8°C à 16°C / Aliments jetés volontairement.
2 *	Éliminer tout aliment contaminé et devenu impropre à la consommation humaine.	Aliment contaminé / Eau de suintement de plafond qui tombe dans le bac à glace dans le département poissonnerie. Cette glace entre en contact direct avec les aliments (comptoir sur glace) / Aliment détruit volontairement par l'exploitant

3 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Eau de suintement du plafond de la chambre froide de la poissonnerie qui dégoutte dans le bac contenant de la glace et au sol. / Opération restreinte volontairement Sources de contamination microbiologique / Coulisse de rouille et moisissure sur le tuyau de la chute à glace dans le département fruits et légumes Sources de contamination microbiologique / Poussière et saleté sur la plupart des unités et sur les murs plafond des chambres froides, salle de coupe de la boucherie Sources de contamination microbiologique / Trace de moisissures sur tuile au plafond du local de coupe der la boucherie Sources de contamination physique / Peinture écaillée sur la tuyauterie des unités réfrigérantes de la chambre froide des viandes et fruits et légumes (plafond). Rouille au plafond et sur l'unité de la chambre froide des fruits et légumes. Sources de contamination physique / Tuyau de l'unité réfrigérante de la ch. froide des fruits et légumes recouvert d'une mousse isolante qui s'effrite
4	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Partie d'un comptoir réfrigéré libre-service (saucisses, bologne, lanières poulet) / 16 °C
5	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 / Absence de la mention produit décongelé dans le comptoir sur glace de la poissonnerie
6	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Surcharge des équipements / Tombeau à viande (dinde) et comptoir laitier (fromage râpé) surchargé ce qui affecte la température interne de l'aliment
7	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Blocs de charcuteries ouvert avec aucune date. Faire suivre la date du fabricant
8	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 / Poussoir du hachoir à légumes avec saletés dans département des viandes Équipements malpropres / Résidus de viande à l'intérieur de la scie, sang séché extérieur des contenants à ficelles et sur les tablettes de barquettes.

9	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / chariots roulants avec peinture écaillée dans la boulangerie État ou nature inadéquat / Peinture écaillée sur tablettes de comptoir réfrigéré département charcuterie État ou nature inadéquat / Planches à découper avec fissures département fruits et légumes.
10	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État ou nature inadéquat / Rouille sur la porte de la chambre congelée de la boucherie

REMARQUES

Plancher détérioré dans la salle de coupe des viandes et dans la chambre froide du hache-viande.

Arrêt complet d'une machine à glace dans la chambre froide de la poissonnerie jusqu'à ce que la situation soit corrigée

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1076704

En vertu de la loi : LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	250,00
r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.5	250,00
<p>1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.</p> <p>2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits:</p> <p>1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaïlles;</p> <p>2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute</p>	

matière sèche ou humide;

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

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

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

PRÉLÈVEMENT No 752666

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	PLATS CUISINES DIVERS (PAC)(salade de la mer avec crevettes et goberge / À table						
	400g	800g				14 janvier	

Condition d'expédition

Date: 2014-01-13 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: KATHY POTVIN

Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1663

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Kathy.Potvin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-01-13

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2563025 a été remis à [REDACTED]

L'exploitant ou son représentant a refusé de signer après lecture du rapport.

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
POTVIN KATHY 335 RUE MOREAULT RIMOUSKI 418-727-3522 G5L 9C8	2162952-0004 IGA EXTRA 8313 395, AVENUE SIROIS RIMOUSKI 418-724-2244 G5L 8R2	2162952-0004 IGA EXTRA 8313 395, AVENUE SIROIS RIMOUSKI G5L 8R2
Région: 010101		
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 (PCR)	LEAA-M-MIC-216
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003

Échantillons prélevés le 2014/01/13 à 13:45 et reçus le 2014/01/14 à 08:38

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	LM74G	LMPMP	SALMP	T-EC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)(SALADE DE LA MER AVEC CREVETTES Lot: Scellé:	<250 /g	<5 /g	Négatif /25 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: François Bigonnesse

microbiologiste

Module: Microbiologie

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

À Québec, le lundi 20 janvier 2014

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

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
POTVIN KATHY		2162952-0004		2162952-0004
335 RUE MOREAULT		IGA EXTRA 8313		IGA EXTRA 8313
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		395, AVENUE SIROIS
418-727-3522	G5L 9C8	RIMOUSKI		RIMOUSKI
		418-724-2244	G5L 8R2	G5L 8R2
Région: 010101				
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 2014/01/13 à 13:45 et reçus le 2014/01/14 à 08:38

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-STA	T-TVC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC)(SALADE DE LA MER AVEC CREVETTES Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<10000 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: François Bigonnesse

microbiologiste

Module: Microbiologie

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le lundi 20 janvier 2014

LEAA-F-INF-200

AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande



Date: 2013-04-04

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2482847

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite suite à une plainte d'une consommatrice qui a fait l'achat, le 25 mars 2013, de filets de porc identifiés le "porc du Québec", emballé dans une barquette, alors que l'emballage sous vide le recouvrant indiquait que c'était un produit des États-Unis.

PLAINTÉ FONDÉE

Voir à régulariser la situation.

Lors de la visite je suis accompagné par [REDACTED], stagiaire.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DOMINIC PROULX

Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1665

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-04-04

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2482847 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1026159
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : Alimentation Coop Rimouski
Adresse : 395, Avenue Sirois
Municipalité : RIMOUSKI

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2013-04-02 10:35:01	ST-PIERRE JACQUES	1	1	1
2013-04-02 09:35:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS :

ETIQUETAGE

Description complémentaire :
Achat de filets de porc identifiés "Le Porc du Québec". A l'intérieur de l'emballage, les filets sont emballés sous-vide et sont estampillés U.S. Departement of Agriculture EST.85B. Nous avons acheté 4 paquets et ils sont tous problématiques. Et surprise: [REDACTED] (lait, porc, ovin)!

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2482847	2013-04-04	0	2162952	4	ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
DOMINIC PROULX	2013-04-02 10:35:01

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2013-04-02

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Nous sommes allés chez la plaignante voir l'emballage du produit. Sur l'emballage, on y retrouve une étiquette "Le porc du Québec" alors que le produit emballé sous vide il y a une étiquette produit des États-Unis. (US)

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2013-04-04 00:00:00
Plainte réglée le : 2013-04-04

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2013-03-25

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2480151

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite à l'établissement suite à une plainte de toxi infection d'aliments suite à la consommation de beurre d'arachides de marque Yum Nature Bio crémeux en format de 500 g.

Un rappel de produit a été initié par l'Agence canadienne d'inspection des aliments sur ce produit en date du 2013-03-23. L'établissement a retiré l'ensemble des produits de l'entreprise en cause.

Aucun produit disponible sur les lieux (Yum Nature Bio crémeux) pour prélèvement. L'établissement nous déclare être en rupture de stock depuis plusieurs semaines.

Sur les lieux nous avons rencontrés [REDACTED]

Lors de la visite, je suis accompagné [REDACTED], stagiaire.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DOMINIC PROULX

Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1665

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 395 avenue Sirois, Rimouski

Fait à RIMOUSKI ce 2013-03-25

Signature : [REDACTED]

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1025991
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : IGA Extra
Adresse : Avenue Sirois
Municipalité : RIMOUSKI

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2013-03-25 10:15:01	ST-PIERRE JACQUES	1	1	1
2013-03-25 09:25:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS :

TOXI-INFECTION

PRODUITS IMPLIQUÉS :

BEURRE D'ARACHIDE

Description complémentaire :

La personne mentionne que sa conjointe, [REDACTED]
[REDACTED] a été malade pendant près de 24 heures
après avoir mangé du beurre d'arachide Yum Natur.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2480151	2013-03-25	0	2162952	4	ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
DOMINIC PROULX	2013-03-25 10:15:01

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2013-03-25

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Le résultat d'analyse démontre que l'échantillon respecte les normes établies.

Communication des résultats communiqués au plaignant le 2013-04-08.

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité :
Plainte fondée : NF
Retour information au plaignant : 2013-03-25 00:00:00
Plainte réglée le : 2013-04-04

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2012-12-11

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection: 2281524

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de prélèvements selon la programmation analytique du mois de décembre 2012.

Lors de la visite, je suis accompagné de Kathy Potvin, inspectrice.

PRÉLÈVEMENT No 756288

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	GLACE (fruits et légumes) /						
	500 ml.	*					

Condition d'expédition

Date: 2012-12-11 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

PRÉLÈVEMENT No 756290

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	EAU /						
	250 ml.	*					

Condition d'expédition

Date: 2012-12-11 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

PRÉLÈVEMENT No 756292

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
3	PLATS CUISINES DIVERS (PAC) / salade de couscous aux 5 légumes /						
	300 g.	1 kg.			2012-12-09	2012-12-16	
4	SALADE VARIEE - salade de choux /						
	300 g.	700 g.			2012-12-09	2012-12-16	

Condition d'expédition

Date: 2012-12-11 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DOMINIC PROULX

Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1665

Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2012-12-11

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2281524 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
PROULX DOMINIC	2162952-0004	2162952-0004
335 MOREAULT	IGA EXTRA 8313	IGA EXTRA 8313
RIMOUSKI	395, AVENUE SIROIS	395, AVENUE SIROIS
418-727-3522 G5L 9C8	RIMOUSKI	RIMOUSKI
	418-724-2244 G5L 8R2	G5L 8R2
Région: 010101		
Client: MAPAQ - DGSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42
ECVPC	Dépistage Escherichia coli producteur de VT1 et VT2 (PCR)	01-M-144
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74
LMPMP	Détection de Listeria monocytogenes	01-M-177
SALMP	Dépistage de Salmonelles (MP-PCR)	01-M-216

Échantillons prélevés le 2012/12/11 à 13:30 et reçus le 2012/12/12 à 08:34

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	ECVPC	LM74G	LMPMP	SALMP
01 SALADE VARIEE - SALADE DE CHOUX Lot: Scellé:	<2500 /g	Négatif /25 g	<5 /g	Négatif /25 g	Négatif /25 g
02 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) / SALADE DE COUSCOUS AUX 5 LÉGUM Lot: Scellé:	<2500 /g	Négatif /25 g	<5 /g	Négatif /25 g	Négatif /25 g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

Analyste: Annick Demanche

Module: Microbiologie

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

À Québec, le mardi 18 décembre 2012

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
PROULX DOMINIC		2162952-0004		2162952-0004
335 MOREAULT		IGA EXTRA 8313		IGA EXTRA 8313
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		395, AVENUE SIROIS
418-727-3522	G5L 9C8	RIMOUSKI		RIMOUSKI
		418-724-2244	G5L 8R2	G5L 8R2
Région: 010101				
Client: MAPAQ - DGSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	01-M-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	01-M-002		
T-TVC	Tempo flore mésophile totale	01-M-001		

Échantillons prélevés le 2012/12/11 à 13:30 et reçus le 2012/12/12 à 08:34

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA	T-TVC
01 SALADE VARIEE - SALADE DE CHOUX Lot: Scellé:	<10.0 UFC/g	<10.0 UFC/g	21000 UFC/g
02 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) / SALADE DE COUSCOUS AUX 5 LÉGUM Lot: Scellé:	<10.0 UFC/g	<10.0 UFC/g	<10000 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: Annick Demanche

Module: Microbiologie

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

À Québec, le mardi 18 décembre 2012

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
PROULX DOMINIC		2162952-0004		2162952-0004
335 MOREAULT		IGA EXTRA 8313		IGA EXTRA 8313
RIMOUSKI		395, AVENUE SIROIS		395, AVENUE SIROIS
418-727-3522	G5L 9C8	RIMOUSKI		RIMOUSKI
		418-724-2244	G5L 8R2	G5L 8R2
Région: 010101				
Client: MAPAQ - DGSAIA				
<u>Code</u>	<u>Paramètre</u>	<u>Méthode</u>		
CFMFE	Coliformes fécaux (eau) (dénombrement)	MA. 700 - Fec.Ec 1.0		
CTMFE	Coliformes totaux (eau) (dénombrement)	MA. 700 - Col 1.0		
ECMFE	Escherichia coli (eau) (dénombrement)	MA. 700 - Fec.Ec 1.0		

Échantillons prélevés le 2012/12/11 à 13:15 et reçus le 2012/12/12 à 08:37

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	CFMFE	CTMFE	ECMFE
01 EAU Lot: Scellé:	0 /100 ml	0 /100 ml	0 /100 ml

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: Annick Demanche

Module: Microbiologie

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

À Québec, le lundi 17 décembre 2012

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur
demande

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
PROULX DOMINIC	2162952-0004	2162952-0004
335 MOREAULT	IGA EXTRA 8313	IGA EXTRA 8313
RIMOUSKI	395, AVENUE SIROIS	395, AVENUE SIROIS
418-727-3522 G5L 9C8	RIMOUSKI	RIMOUSKI
	418-724-2244 G5L 8R2	G5L 8R2
Région: 010101		
Client: MAPAQ - DGSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
BHAAE	B.H.A.A. (eau, dénombrement)	MA-700 BHA 35 1.0
CFMFE	Coliformes fécaux (eau) (dénombrement)	MA. 700 - Fec.Ec 1.0
CTMFE	Coliformes totaux (eau) (dénombrement)	MA. 700 - Col 1.0
ECMFE	Escherichia coli (eau) (dénombrement)	MA. 700 - Fec.Ec 1.0

Échantillons prélevés le 2012/12/11 à 13:00 et reçus le 2012/12/12 à 08:35

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	BHAAE	CFMFE	CTMFE	ECMFE
01 GLACE (FRUITS ET LÉGUMES) Lot: Scellé:	1 UFC/ml	0 /100 ml	0 /100 ml	0 /100 ml

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: Annick Demanche

Module: Microbiologie

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

À Québec, le lundi 17 décembre 2012

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur
demande



Date: 2012-11-23

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2446023

Exploitant: ALIMENTATION COOP RIMOUSKI

Établissement: IGA EXTRA 8313

Bannière: IGA EXTRA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2162952 - 4

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	Les emballages des produits aquatiques fumés réfrigérés doivent permettre l'échange adéquat d'oxygène afin d'y empêcher le développement d'un milieu anaérobie.	Emballage inadéquat / Saumon fumé en décongélation dans un emballage hermétique (mets cuisinés) / Emballages ouverts en vue de la vente du produits dans un comptoir réfrigéré avec service
2	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Aliments périmés offerts en vente: (mets cuisiné) rouleaux impériaux (21 nov.)/ salade en vrac (21 nov.)/ (boucherie) Saucisse(20 nov.)/ poulet grain (22 nov.)/ Saure tzatziki(22 nov.)
3	Conservier les aliments dans des emballages bien fermés.	Méthode de préparation, de conditionnement ou de transformation inadéquate / Contenants de préparation à sandwich dont l'extérieur l'emballage ouvert entre en contact avec l'aliment.

4	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 / Contenants pour ustensiles de cuisine propres avec résidus d'aliments. Équipements malpropres / Distributeur à papier et savon avec saleté dans la boucherie. Équipements malpropres / Unité refroidissante avec accumulation de poussière noire dans les 2 comptoirs réfrigérés des mets cuisinés.
5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / planche à découper avec fissures profondes (fruits et légumes/ mets cuisinés)
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Accumulation de glace sous l'unité refroidissante et les étagères de la chambre congelées de la poissonnerie. Sources de contamination microbiologique / Présence de rouille et peinture sur l'unité refroidissante de la poissonnerie et boucherie (entreposage) Sources de contamination microbiologique / Résidus de viande haché sur les murs de la chambre froide "hachoir" dans la boucherie. Sources de contamination microbiologique / Seuil de la porte de la chambre congelé très endommagé. Sources de contamination microbiologique / Unités refroidissantes avec accumulation de poussière noire dans les chambres froides : situation généralisée dans les départements. Sources de contamination physique / Peinture qui écaille sur l'intérieur de la porte de la chambre des viandes hachées
7	Suivre les normes vestimentaires qui ont trait au personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement, à savoir : porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe; porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail; ne porter aucun vernis à ongle, ni bague, ni montre, boucles d'oreilles ou autres bijoux.	Absence d'un couvre-barbe / Préparateur d'aliments avec une barbe (département fruits et légumes)

REMARQUES

L'exploitant doit être en mesure de fournir une preuve que la pellicule plastique utilisée pour l'emballage des poissons fumés est perméable à l'air (sandwich et pizza au saumon fumé dans le département mets cuisinés).

Les numéros d'attestation en hygiène et salubrité doivent être disponibles sur les lieux du permis en tout temps. S'assurer qu'au moins une personne soit formée en tant que gestionnaire en hygiène et salubrité.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MATHIEU GIASSON

Adresse: 335, MOREAULT, RIMOUSKI, G5L9C8, (Québec)

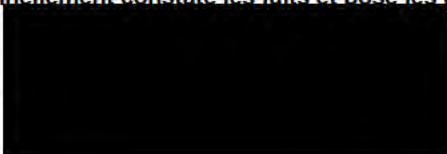
Téléphone: 418 727-3522 poste 1664

Télécopieur: 418 727-3821


Courriel : Mathieu.Giasson@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2012-11-23

Signature

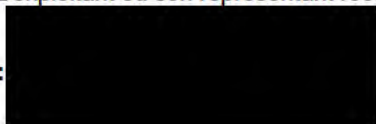


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2446023 a été remis à 

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

Signature :



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

Nature **VENTE AU DÉTAIL**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **81**

Période **2020-07-16 au 2021-07-15**

Lieu ou véhicule exploité

**ALIMENTATION COOP RIMOUSKI
395, AVENUE SIROIS
RIMOUSKI, (Qc)
G5L 8R2**

Exploitant **ALIMENTATION COOP RIMOUSKI**

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**

ALIMENTATION COOP RIMOUSKI
375, BOUL. JESSOP
RIMOUSKI, (Qc)
G5L 1M9



Date: 2018-12-17

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 3065063

Exploitant: 9138-1616 QUEBEC INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 395 AVENUE SIROIS, RIMOUSKI, G5L8R2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1588750 - 285

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 (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 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 / riz acidifié conservé à température pièce sans date et heure de production. la prise de ph est prise et noté à chaque production

REMARQUES

Lors de l'inspection [REDACTED] est présent.

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: DOMINIC PROULX


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

Téléphone: 418 727-3522 poste 1665


Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca


J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-12-17

Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3065063 a été remis à 

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

Signature : 

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

Nature **VENTE AU DÉTAIL**

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

Période **2020-08-28 au 2021-08-27**

Lieu ou véhicule exploité

**GROUPE MITO INC.
395, AVENUE SIROIS
RIMOUSKI, (Qc)
G5L 8R2**

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.
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 **VENTE AU DÉTAIL**

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

Période **2020-10-06 au 2021-10-05**

Lieu ou véhicule exploité

**MARINS PLAISIRS INC.
395, AVENUE SIROIS
RIMOUSKI, (Qc)
G5L 8R2**

Exploitant **MARINS PLAISIRS 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**

MARINS PLAISIRS INC.
121, ROUTE 132 EST
NOUVELLE, (Qc)
G0C 2E0