



Québec, le 16 mars 2021



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2021-03-01-015

Madame,

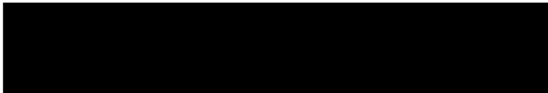
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 26 février dernier, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes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

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

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

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Edith Couture, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



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 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.

Établissement # 111888

RESTAURANT SOUBOIS
1106 Boulevard De Maisonneuve Ouest
Montréal, Québec
H3A 1M7

Exploitant : 9307-7170 QUEBEC INC.
Dossier : 2346807-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

Avis: Cette évaluation est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de cette 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.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation de façon à en garantir l'innocuité.	■ Revoir le procédé de préparation du poulet frit pour être certains du niveau de cuisson. Assurez-vous que tous les employés suivent la méthode. Maintenir une épaisseur régulière des tranches de poulet.
2	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau courante froide, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Pièce de porc en décongélation sur une table.
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Il y a des distributeurs de savon liquide mais pas de distributeur à papier. seulement des rouleaux ici et là. Voir à installer un distributeur.
4	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Les surfaces de travail ne sont pas assainies. Instaurer cette étape importante.
5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ 3 spatules de caoutchouc et une cuillère de bois brisées et fissurées. Action prise : Retrait volontaire
6	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Une plaquette de type Vapona était placée au-dessus des denrées alimentaires secs devant les chambres froides. Action prise : Elle a été retirée immédiatement
7	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Il y a des drosophiles dans la plonge et au bar. Cependant, la situation semble être plus sous contrôle qu'avant. Vous devez tout de même continuer vos efforts.
8	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Les drains du plancher sont sales et bouchés (cuisine et plonge).

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
----	----------	---

1	Les évier de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Il y a 3 machines à glace qui coulent dans le restaurant
2	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.

NOTES

Plainte: 24732

Objet de la plainte: personne malade après avoir consommé du poulet frit.

Enquête: Le chef mentionne avoir fait les vérifications de sa méthode de préparation lorsqu'il a introduit cette recette dans le menu. Cependant, il n'y a pas eu d'autre vérification depuis ce temps.

Le poulet est acheté frais et coupé en tranche d'environ 1 à 2 cm. Les tranches sont par la suite panées et congelées. Lors du service, ils font la décongélation des tranches nécessaires pour le service (réfrigérateur).

À la commande, les tranches sont passées dans l'huile (friteuse) à une température de 375°C pendant 6 minutes (il y a un timer).

Il n'y a pas d'indice de contamination croisée sauf que les surfaces (tables en acier inoxydable) ne sont pas assainies après le lavage. Le lavage des mains est conforme sauf qu'un distributeur fixe devra être installé pour éviter que le rouleau de papier disparaisse.

Revoir la procédure pour être certains que le poulet est cuit entièrement surtout les parties pouvant avoir 2 cm d'épaisseur.

Essayer de maintenir une épaisseur standard.

Assurez-vous que les employés soient au courant de la procédure et qu'ils l'utilisent comme expliqué. Faire des vérifications régulières de la cuisson.

Plainte indéterminée

Remise du guide d'information au sujet de la loi sur le système de refroidissement à l'eau. L'exploitant mentionne que le bâtiment est pourvu d'un système de circulation en boucle fermée.

Ressources: Aide financière PME-MTL 514 394-1793; Ligne COVID19 MSSS 1-877-644-4545; CNESST 1-844-838-0808

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.