

Québec, le 23 mars 2021



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

N/Réf : 2021-03-08-010

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 8 mars dernier concernant l'Auberge Lac à la Truite à Girardville.

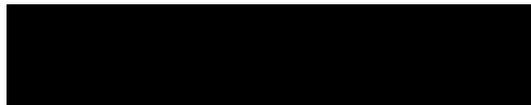
À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1)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

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53 et 54 de la Loi sur l'accès. Je vous informe également que nous refusons l'accès à certains documents en vertu de ces articles. En effet, 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 monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à [accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca).

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

**Article 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.

| ORIGINE   |  |  |  |   |   |
|---|--|--|--|---|---|
| MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION<br>SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS  |  | N° POURSUIVANT<br>100400   | N° MANDANT<br>50001  | N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE<br>361266                          |   |
| NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE<br>Marie-Ève Robichaud, 801 chemin du Pont -Taché Nord, Alma (Québec), G8B-5W2   |  |  |  |   |   |
| A DÉFENDEUR   |  |  |  |   |   |
| PERSONNE PHYSIQUE <input checked="" type="radio"/> PERSONNE MORALE <input type="radio"/>  |  |  |  |   |   |
| NOM 1<br>Doucet   |  | NOM 2  |  | PRÉNOM<br>Jean-Guy  |   |
| NOM DE L'ORGANISME  |  |  | DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)   | MINEUR<br><input type="checkbox"/>                            | SEXE<br><input type="checkbox"/>        |
| RAISON SOCIALE<br>Relais lac à la truite  |  |  |  |   |   |
| ADRESSE<br>45 Chemin Abitibi consol   |  |  | APP.   | CASIER POSTAL<br>51   | CODE POSTAL<br>GOW 1R0                  |
| MUNICIPALITÉ<br>Girardville   |  | PROVINCE/ÉTAT<br>QC  | PAYS<br>Canada   | N° TÉLÉPHONE  | HORS QUÉBEC<br><input type="checkbox"/> |
| PIÈCE<br>D'IDENTITÉ<br>ET NUMÉRO  | PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> 1350209-0001        | PLAQUE D'IMMATRICULATION <input type="checkbox"/>                |  | PROVINCE<br>/ÉTAT   | AUTRES<br>DÉFENDEURS<br>IMPLIQUÉS       |
|   | NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 2249252711             | Autres <input type="checkbox"/>                                  | Autres <input type="checkbox"/>  | QC  | <input type="checkbox"/>                |
| B INFRACTION  |  |  |  |   |   |
| DATE ET HEURE<br>DE L'INFRACTION  | LE OU VERS LE<br>ENTRE LE ET LE<br>DU AU <input type="radio"/> | ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT)<br>(AAAA-MM-JJ)<br>2019-06-10            | HEURE MINUTE (DÉBUT)<br>(HH:MM)<br>11:00   | ANNÉE MOIS JOUR (FIN)<br>(AAAA-MM-JJ)                         | HEURE MINUTE (FIN)<br>(HH:MM)           |
| N° Dossier<br>(BAK)   | EXPLOITANT-ENTITÉ<br>1350209 0001                              | MÊME ÉTABLISSEMENT<br>VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/> | N° LOI PRINCIPALE<br>P-29  | NOM DE LA LOI PRINCIPALE<br>Loi sur les produits alimentaires |   |
| ART. LOI PRINCIPALE<br>40   | N° LOI/RÉG. APPL. 1<br>r.1 Regl. sur les aliments              |  |  |   |   |
| ARTICLE RÉGL. APPL. 1<br>2.2.1  |  |  |  |   |   |
| N° LOI/RÉG. APPL. 2   | ARTICLE APPL 2   | CODIFICATION<br>101  | CODE DÉF.  | CODE VEH.   |   |
| DESCRIPTION DE L'INFRACTION<br>A exploité un restaurant dont les lieux et les équipements servant à la préparation et à l'entreposage des produits n'étaient pas propres.   |  |  |  |   |   |
| SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>  |  |  |  |   |   |
| C LIEU D'INFRACTION   |  |  |  |   |   |
| DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION<br>Cuisine et local d'entreposage des réfrigérateurs et congélateurs/ Relais lac à la truite,<br>45 Chemin abitibi consol, Girardville (QC), GOW-1R0  |  |  | NO RAPPORT D'INSPECTION<br>2836946   |   |   |
|   |  |  | LOCALISATION (CODE MUNICIPAL)<br>92055   | DISTRICT JUDICIAIRE<br>Roberval                               |   |
| D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS   |  |  |  |   |   |
| CHOSSES SAISIES <input type="checkbox"/>  | DESCRIPTION  |  |  |   | ANNEXE<br><input type="checkbox"/>      |
| ORDONNANCE <input type="checkbox"/>   | PRÉCISER   |  |  |   |   |
| DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input type="checkbox"/>  |  |  |  |   |   |
| E FAITS ET GESTES PERTINENTS  |  |  |  |   |   |
| Je me suis présentée comme étant une personne autorisée du MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection.<br>J'ai rencontré [REDACTÉ] de l'établissement. J'étais accompagnée par madame Émilie Bernier également une<br>personne autorisée par le MAPAQ. 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<br>FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>                        |  |  | J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES<br>FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> |   |   |
| NOM<br>Robichaud  | PRÉNOM<br>Marie-Ève  |  | NOM<br>Bernier   | PRÉNOM<br>Émilie  |   |
| AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>   | MATRICULE<br>0741  |  | AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>  | MATRICULE<br>0808   |   |
| PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>   |  | DATE (AAAA-MM-JJ)<br>2019-09-03                                  | PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>  |   | DATE (AAAA-MM-JJ)<br>2019-09-03         |
| QUALITÉ : Inspectrice   |  |  | QUALITÉ : Inspectrice  |   |   |
| SIGNA [REDACTÉ]   |  |  | SIGNA [REDACTÉ]  |   |   |



| ORIGINE   |                                 |  |   |
|---|---------------------------------|--|---|
| MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION<br>SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS  | N° POURSUIVANT<br><b>100400</b> | N° MANDANT<br><b>50001</b>   | N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE<br><b>361266</b> |
| NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE<br>Marie-Ève Robichaud, 801 chemin du Pont -Taché Nord, Alma (Québec), G8B-5W2   |                                 |  |   |
| FAITS ET GESTES PERTINENTS  |                                 |  |   |
| COCHER LA CASE APPROPRIÉE :      SUITE DE « E » <input checked="" type="checkbox"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="checkbox"/> OU      SUITE DE « F » <input type="checkbox"/>   |                                 |  |   |
| <p>Le comptoir et la planche à découper démontrent une forte accumulation de diverses saletés. On remarque la présence de coulisses de sauce séchée, particules d'aliments séchés, poussière et un résidu collant qui reste sur les mains. (photo 1)</p> <p>La poignée, la porte ainsi que l'intérieur du micro-ondes sont tapissés de saleté. On constate des résidus alimentaires séchés et carbonisés, du gras et de la poussière. Les mains des manipulateurs d'aliments viennent en contact avec cette saleté. (photo 2)</p> <p>Les poignées, les portes, les tablettes et le fond des réfrigérateurs de l'établissement sont recouverts de coulisses et d'amas de sang stagnant dégageant une forte odeur nauséabonde. De plus, on constate la présence d'aliments séchés et croûtés, de la poussière et du gras. Des aliments et les mains des manipulateurs d'aliments entrent directement en contact avec la saleté . (3-4-5-6-7)</p> <p>Les hottes de ventilation dans la cuisine démontrent une grande accumulation de matière grasse, de poussière et de moustiques morts. De plus, des gouttelettes de ce mélange de saleté sont en suspension sous l'équipement, ceux-ci peuvent tomber sur d'autres équipements situés en dessous. (photos 8-9)</p> <p>Les tablettes de rangement des équipements sont pêle-mêle. Présence de poussière, débris d'aliments séchés, de gras, de papier brun usagé et de boîte de carton. Des équipements entrent en contact avec cette malpropreté. (photo 10)</p> <p>Les murs en bois rond de la cuisine sont tapissés de fils de poussière noir. Ces fils sont en suspension et bougent lorsqu'on s'y approche.</p> |                                 |  |   |
| SUITE PAGE SUIVANTE <input 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 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 type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> |   |
| NOM<br>Robichaud  | PRÉNOM<br>Marie-Ève             | NOM<br>Bernier   | PRÉNOM<br>Émilie                            |
| AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>   | MATRICULE<br>0741               | AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>  | MATRICULE<br>0808                           |
| PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI<br>QUALITÉ : Inspectrice  | DATE (AAAA-MM-JJ)<br>2019-09-03 | PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI<br>QUALITÉ : Inspectrice   | DATE (AAAA-MM-JJ)<br>2019-09-03             |
| SIGNATURE   |                                 | SIGNATURE  |   |

| ORIGINE   |   |   |                                      |
|---|---|---|--------------------------------------|
| MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION<br>SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS  | N° POURSUIVANT<br>100400  | N° MANDANT<br>50001   | N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE<br>361266 |
| NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE<br>Marie-Ève Robichaud, 801 chemin du Pont -Taché Nord, Alma (Québec), G8B-5W2   |   |   |                                      |
| 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  | RESTAURATEUR  |   |                                      |
| N° DE PERMIS  | 1350209-0001-01   |   |                                      |
| NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE   | Doucet Jean-Guy<br>45 Chemin Abitibi consol<br>Girardville (QC) G0W-1R0 |   |                                      |
| NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)   | Relais lac à la truite  |   |                                      |
| DATE DE DÉLIVRANCE  | 2018-11-25  |   |                                      |
| DATE D'EXPIRATION   | 2019-11-24  |   |                                      |
| 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 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 type="checkbox"/> ,  |   |   |                                      |
| DES PRODUITS MARINS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input checked="" type="checkbox"/> , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE <input 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 checked="" type="checkbox"/> , PRODUITS <input checked="" type="checkbox"/> , OBJETS <input checked="" type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , LIEUX <input checked="" type="checkbox"/> OU VÉHICULES <input type="checkbox"/> .   |   |   |                                      |
| DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : <u>Émilie Bernier</u>   |   |   |                                      |
| PREMIER AGENT ATTESTATION   |   | DEUXIÈME AGENT ATTESTATION  |                                      |
| J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :   |   | 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 type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>   |   | A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> |                                      |
| NOM<br>Robichaud  | PRÉNOM<br>Marie-Ève   | NOM<br>Bernier  | PRÉNOM<br>Émilie                     |
| AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>   | MATRICULE<br>0741   | AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>   | MATRICULE<br>0808                    |
| PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI<br>QUALITÉ : Inspectrice  | DATE (AAAA-MM-JJ)<br>2019-09-03   | PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI<br>QUALITÉ : Inspectrice  | DATE (AAAA-MM-JJ)<br>2019-09-03      |
| SIGNATURE   |   | SIGNATURE   |                                      |











Date: 2019-06-10

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2836946

Exploitant: DOUCET JEAN-GUY

Établissement: RELAIS LAC A LA TRUITE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 45KM CH. ABITIBI CONSOL, GIRARDVILLE, G0W1R0, (Québec)

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

Numéro de dossier: 1350209 - 1

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 / Produits carnés / Dans le réfrigérateur à viande sont à 8,5°C<br>Température interne des aliments potentiellement dangereux / Charcuteries dans le réfrigérateur arrière à 7°C |
| 2 *                             | Préparer et entreposer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer. | Entreposage inadéquat / Produits carnés / L'entreposage des viandes crues dans la plupart des réfrigérateurs n'est pas faite correctement. Viandes crues de divers espèces empilés les unes sur les autres au-dessus de viandes cuites.     |
| 3                               | 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 / Température ambiante du réfrigérateur à viande à 9,2°C<br>Unité de conservation froide hors norme / Réfrigérateurs dans l'annexe arrière à 9°C  |
| 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.   | Emballages malpropres / Les réfrigérateurs, les congélateurs, les tablettes, petits appareils électriques, ventilateur, planche à découper, micro-ondes<br>Ustensiles malpropres / La plupart des ustensiles sont gras et malpropres.       |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 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 / Les murs, le plancher, le plafond et les hottes de ventilation.<br>Sources de contamination physique / Plusieurs lumières non protégées |
|---|---|--|

### REMARQUES

L'analyse du puits artésien sera fait au courant de la semaine et les résultats d'analyses me seront envoyés.

La porte extérieur section annexe fait jour. De plus, le plancher en bois n'est pas étanche. La vermine peut entrer dans le bâtiment.

Présence de viande non comestible dans un sac noir d'ordure dans le réfrigérateur section annexe. Voir à mettre les viandes non comestibles dans un contenant étanche et séparées des aliments.

Le dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice.

Inspection conjointe avec Émilie Bernier, inspectrice.

### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1201950

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>En vertu de la loi :</b> Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29) | <b>Amende minimale</b> |
| <b>En vertu du Règlement ou de l'ordonnance</b>                                     |                        |
| R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1                                   | 250 + frais            |

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

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** MARIE-ÈVE ROBICHAUD  
**Adresse:** 801, CHEMIN DU PONT TACHE NORD, ALMA, G8B5W2, (Québec)  
**Téléphone:** 418 668-2371 poste 2896  
**Télécopieur:** 418 669-0600  
**Courriel :** Marie-Eve.Robichaud@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-06-10

**Signature :**



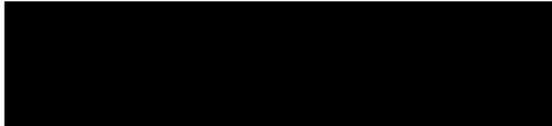
### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2836946 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 2836946 a été remis à   
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**





Date: 2012-05-23

Heure d'arrivée: 11:45

Numéro du rapport d'inspection: 2385339

Exploitant: DOUCET JEAN-GUY

Établissement: RELAIS LAC A LA TRUITE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 45KM CH. ABITIBI CONSOL, GIRARDVILLE, G0W1R0, (Québec)

Numéro de dossier: 1350209 - 1

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)<br>et action(s) exécutée(s)  |
| 1 *                             | Analyser l'eau pour garantir la sécurité de la source d'approvisionnement selon les normes reconnues par la DGSAIA. Conserver les certificats d'analyse d'eau confirmant que l'eau est potable.  |  |
| 2 *                             | Prendre les mesures pour assurer une protection adéquate de l'approvisionnement en eau.  | Résultats d'analyse absents ou incomplets<br>Source d'approvisionnement non sécuritaire  |
| 3                               | Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par la DGSAIA.  | Décongélation hors réfrigération / 4 lbs de porc haché   |
| 4                               | 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 de couvre-chef / manipulatrice qui coupe des piments<br>Port de bijoux ou de vernis à ongles / manipulatrice qui coupe des piments |

**REMARQUES**

Suivi de l'inspection du mois de septembre 2011 concernant l'approvisionnement en eau et les mauvais résultats d'analyse de l'eau provenant du puit de l'établissement.

Suite aux mauvais résultats d'analyse des prélèvements de décembre 2011, le puit aurait été assaini avec de l'eau de javel. Le puit n'est pas protégé contre les contaminations (aucune protection du terrain où le puit a été creusé, une simple chaudière virée à l'envers est placée sur le puit.).

Aucun plan d'action soumis en date d'aujourd'hui. Pourtant nous vous avons demandé un plan d'action à deux reprises.

Trois rapports d'infraction seront rédigés.

### PRÉLÈVEMENT No 723160

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

Mode de prélèvement :

- Eau et glace

| No | Nature du produit / Marque                 |                 |        |            |            |              |           |
|----|--|-----------------|--------|------------|------------|--------------|-----------|
|    | Quantité prélevée ou surface écouvillonnée | Quantité du lot | Lot No | Emballé le | Préparé le | Meilleur av. | No scellé |
| 1  | EAU / puit artésien                        |                 |        |            |            |              |           |
|    | 200 ml                                     | ?               |        |            |            |              | 44839     |
| 2  | EAU / puit artésien                        |                 |        |            |            |              |           |
|    | 200 ml                                     | ?               |        |            |            |              | 44839     |
| 3  | EAU / puit artésien                        |                 |        |            |            |              |           |
|    | 200 ml                                     | ?               |        |            |            |              | 44839     |
| 4  | EAU / puit artésien                        |                 |        |            |            |              |           |
|    | 200 ml                                     | ?               |        |            |            |              | 44839     |
| 5  | EAU / puit artésien                        |                 |        |            |            |              |           |
|    | 200 ml                                     | ?               |        |            |            |              | 44839     |

#### Condition d'expédition

Date: 2012-05-23 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : expédibus

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JEAN-PHILIPPE GAGNON

Adresse: 801, CHEMIN DU PONT TACHE NORD, ALMA, G8B5W2, (Québec)

Téléphone: 418 668-2371 poste 226

Télocopieur: 418 669-0600

Un exemplaire de cet acte a été expédié par poste certifiée à [REDACTED], 45 Km chemin abitibi consol

Girardville G0W 1R0

Fait à ALMA ce 2012-05-23

Signature : [REDACTED]

## Rapport d'analyse

| Demandeur                                 | Détenteur ou exploitant                   | Fabricant               |
|---|---|-------------------------|
| GAGNON JEAN-PHILIPPE                      | 1350209-0001                              | 1350209-0001            |
| 801 CHEMIN DU PONT-TACHE NORD             | RELAIS LAC A LA TRUITE                    | RELAIS LAC A LA TRUITE  |
| ALMA                                      | , 45KM CH. ABITIBI CONSOL                 | 45KM CH. ABITIBI CONSOL |
| 418-668-2371                      G8B 5W2 | GIRARDVILLE                               | GIRARDVILLE             |
|   | 418-476-5063                      GOW 1R0 | GOW 1R0                 |
| Région: 010202                            |   |                         |
| 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 2012/05/23 à 12:00 et reçus le 2012/05/24 à 08:48

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

### Résultats analytiques

|                             | CFMFE               | CTMFE               | ECMFE               |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 01 EAU<br>Lot: Scellé:44839 | <b>0</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/100 ml |
| 02 EAU<br>Lot: Scellé:44839 | <b>0</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/100 ml |
| 03 EAU<br>Lot: Scellé:44839 | <b>0</b><br>/100 ml | <b>1</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/100 ml |
| 04 EAU<br>Lot: Scellé:44839 | <b>0</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/100 ml |
| 05 EAU<br>Lot: Scellé:44839 | <b>0</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/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:

microbiologiste

Module: Microbiologie

Parc technologique du Québec métropolitain

2700, rue Einstein, bureau C.2.105

Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le mardi 29 mai 2012

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur  
demande



Date: 2011-12-14

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 2337385

Exploitant: DOUCET JEAN-GUY

Établissement: RELAIS LAC A LA TRUITE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 45KM CH. ABITIBI CONSOL, GIRARDVILLE, G0W1R0, (Québec)

Numéro de dossier: 1350209 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

**PRÉLÈVEMENT No 723122**

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

Mode de prélèvement :

- Prélèvement aseptique

| No | Nature du produit / Marque                 |                 |        |            |            |              |           |
|----|--|-----------------|--------|------------|------------|--------------|-----------|
|    | Quantité prélevée ou surface écouvillonnée | Quantité du lot | Lot No | Emballé le | Préparé le | Meilleur av. | No scellé |
| 1  | EAU puit artésien /                        |                 |        |            |            |              |           |
|    | 250 ml                                     | n/a             |        |            | 2011-12-14 |              | 46908     |
| 2  | EAU puit artésien /                        |                 |        |            |            |              |           |
|    | 250 ml                                     | n/a             |        |            | 2011-12-14 |              | 46908     |

**Condition d'expédition**

Date: 2011-12-14 heure : 17:30

Réfrigéré

Expédié par : expédibus

**IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**

Nom de l'inspecteur: JEAN-PHILIPPE GAGNON

Adresse: 801, CHEMIN DU PONT TACHE NORD, ALMA, G8B5W2, (Québec)

Téléphone: 418 668-2371 poste 226

Télécopieur: 418 669-0600

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

Signature



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2337385 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               |
|---|---|-------------------------|
| GAGNON JEAN-PHILIPPE                      | 1350209-0001                              | 1350209-0001            |
| 801 CHEMIN DU PONT-TACHE NORD             | RELAIS LAC A LA TRUITE                    | RELAIS LAC A LA TRUITE  |
| ALMA                                      | , 45KM CH. ABITIBI CONSOL                 | 45KM CH. ABITIBI CONSOL |
| 418-668-2371                      G8B 5W2 | GIRARDVILLE                               | GIRARDVILLE             |
|   | 418-476-5063                      GOW 1R0 | GOW 1R0                 |
| Région: 010202                            |   |                         |
| Client: MAPAQ - DGSAIA                    |   |                         |

| Code  | Paramètre                              | Méthode              |
|-------|--|----------------------|
| 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 2011/12/14 à 11:30 et reçus le 2011/12/15 à 09:54

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

### Résultats analytiques

|   | CFMFE               | CTMFE                | ECMFE               |
|---|---------------------|----------------------|---------------------|
| 01 EAU PUIT ARTÉSIEN<br>Lot: Scellé:46908 | <b>0</b><br>/100 ml | <b>15</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/100 ml |
| 02 EAU PUIT ARTÉSIEN<br>Lot: Scellé:46908 | <b>0</b><br>/100 ml | <b>11</b><br>/100 ml | <b>0</b><br>/100 ml |

### REMARQUE(S)

# 723 122 01 et 02: Hors-norme pour la numération des coliformes totaux.

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  
Microbiologie

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

À Québec, le mercredi 21 décembre 2011

17-F-200 AEV 2011-02-24

Date d'exécution des essais disponible sur  
demande



Date: 2011-09-22

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 2308971

Exploitant: DOUCET JEAN-GUY

Établissement: RELAIS LAC A LA TRUITE

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 45KM CH. ABITIBI CONSOL, GIRARDVILLE, G0W1R0, (Québec)

Numéro de dossier: 1350209 - 1

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

Loi sur les produits alimentaires (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)<br>et action(s) exécutée(s) |
|-----|--|---|
| 1 * | Analyser l'eau pour garantir la sécurité de la source d'approvisionnement selon les normes reconnues par la DGSAIA. Conserver les certificats d'analyse d'eau confirmant que l'eau est potable.  | Résultats d'analyse absents ou incomplets                     |
| 2   | 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 de couvre-chef  |
| 3   | Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués de façon à ce que chacun des éléments soit accessible de manière à en permettre le nettoyage, l'assainissement et l'inspection. Aussi, l'équipement et le matériel doivent être démontables pour permettre ces opérations.   | bloc à couteaux non-démontable pour le lavage.                |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 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. | Dessus des comptoirs brisés, présence de bois brut<br>planche à découper noircie, fissurée |
| 5 | Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.   | Présence de plusieurs mouches dans la cuisine.   |

### REMARQUES

Vous devez suivre la formation de gestionnaire en hygiène et salubrité. Cette formation est obligatoire pour le renouvellement du permis. Contacter le centre de formation aux entreprises au 418-668-7949. Demander une preuve d'inscription afin de pouvoir renouveler votre permis. Conserver une copie dans vos dossiers.

### PRÉLÈVEMENT No 738976

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

Mode de prélèvement :

- Eau et glace

| No | Nature du produit / Marque                 |                 |        |            |            |              |           |
|----|--|-----------------|--------|------------|------------|--------------|-----------|
|    | Quantité prélevée ou surface écouvillonnée | Quantité du lot | Lot No | Emballé le | Préparé le | Meilleur av. | No scellé |
| 1  | EAU puit de surface /                      |                 |        |            |            |              |           |
|    | 250ml                                      | 20L             |        |            |            |              | 46851     |
| 2  | EAU puit de surface /                      |                 |        |            |            |              |           |
|    | 250ml                                      | 20L             |        |            |            |              | 46851     |

#### Condition d'expédition

Date: 2011-09-22 heure : 11:00

Réfrigéré

Expédié par : expédi bus

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** JEROME LEVESQUE

**Adresse:** 801, CHEMIN DU PONT TACHE NORD, ALMA, G8B5W2, (Québec)

**Téléphone:** 418 668-2371 poste 223

**Télécopieur:** 418 669-0600

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

**Signature :**



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2308971 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :**

[REDACTED]