

Québec, le 29 août 2022

Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2022-08-09-002

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 9 août dernier, concernant les abattoirs de proximité de l'Estrie et la Montérégie.

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 23, 24, 53 et 54 de la Loi sur l'accès.

Ainsi, en vertu des articles 23 et 24 de cette même loi, nous ne pouvons vous communiquer certains renseignements fournis par un tiers sans son consentement.

De plus, les articles 53 et 54 de la Loi sur l'accès 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 à l'article 14 de la Loi sur l'accès, des documents détenus par le MAPAQ sont formés en substance de renseignements visés par les articles 28, 53 et 54 de cette même loi.

L'article 28 de cette même loi oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

Les articles 53 et 54, énoncés précédemment, visent la protection des renseignements personnels.

...2

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 accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

Veillez agréer, 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 150 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 14

Un organisme public ne peut refuser l'accès à un document pour le seul motif que ce document comporte certains renseignements qu'il doit ou peut refuser de communiquer en vertu de la présente loi.

Accès non autorisé.

Si une demande porte sur un document comportant de tels renseignements, l'organisme public peut en refuser l'accès si ces renseignements en forment la substance. Dans les autres cas, l'organisme public doit donner accès au document demandé après en avoir extrait uniquement les renseignements auxquels l'accès n'est pas autorisé.

Article 23

Un organisme public ne peut communiquer le secret industriel d'un tiers ou un renseignement industriel, financier, commercial, scientifique, technique ou syndical de nature confidentielle fourni par un tiers et habituellement traité par un tiers de façon confidentielle, sans son consentement.

Article 24

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement fourni par un tiers lorsque sa divulgation risquerait vraisemblablement d'entraver une négociation en vue de la conclusion d'un contrat, de causer une perte à ce tiers, de procurer un avantage appréciable à une autre personne ou de nuire de façon substantielle à la compétitivité de ce tiers, sans son consentement.

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.

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.



Date: 2021-02-18

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection:3304131

Raison de la visite: Insp. permis (08)

Exploitant: ABATTOIR BOUCHERIE DESMARAIS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 480 2E AVENUE, WEEDON, J0B3J0, (Québec)

Numéro de dossier: 273714 - 3

Numéro spécifique: 40

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

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité

REMARQUES

Visite de conformité suite à la réalisation de travaux d'agrandissement.

Visite effectuée en compagnie de [REDACTED].

Les travaux effectués sont conformes aux exigences réglementaires et les installations respectent les plans approuvés.

Des photos ont été prises.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JEAN-PHILIPPE GAUDREAU

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2314

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Jean-Philippe.Gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-03-23

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3313975

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: ABATTOIR BOUCHERIE DESMARAIS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 480 2E AVENUE, WEEDON, J0B3J0, (Québec)

Numéro de dossier: 273714 - 3

Numéro spécifique: 40

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

REMARQUES

Inspection lors de l'abattage de bœufs.

Prélèvements effectués sur un agneau de la [REDACTED] pour détection de présence d'antibiotiques.

Statistiques de février 2021 et mars 2021 ainsi que les factures Sanimax depuis février seront transmises par courriel.

Vérification des registres, les feuilles de vérification d'âge des bovins sont maintenant imprimées car vérification faite via internet.

PRÉLÈVEMENT No 724815

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	AGNEAU (REIN) / Bergerie Sargy /						
	100g	1	1				
2	AGNEAU (FOIE) /						
	100g	1	1				

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
3	AGNEAU (MUSCLE) /						
	100g	1	1				

Condition d'expédition

Date: 2021-03-23 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: VALÉRIE DION

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4308

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Valerie.Dion@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-05-19

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3330939

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: ABATTOIR BOUCHERIE DESMARAIS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 480 2E AVENUE, WEEDON, J0B3J0, (Québec)

Numéro de dossier: 273714 - 3

Numéro spécifique: 40

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

REMARQUES

Inspection régulière de l'abattoir de proximité lors de l'abattage de porcins.

Prélèvements effectués dans le cadre de la programmation analytique afin de vérifier l'efficacité du nettoyage et de l'assainissement ainsi que le niveau de contamination des carcasses d'ovins dans les abattoirs de proximité.

Vérification du registre d'abattage et du registre MRS.

Statistiques et factures SANIMAX du mois d'avril non disponibles, veuillez me les fournir par courriel.

Signature de la lettre d'horaire d'exploitation.

PRÉLÈVEMENT No 725745

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

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT-DIR-COUTEAU ÉVISCÉRATION /						
	50cm2	1					
2	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT-DIR-COUTEAU SAIGNÉE /						
	50cm2	1					
3	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT-DIR-SCIE CARCASSE /						
	100cm2	1					

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
4	EPONGE-AGNEAU /						
	3x50cm2	1			2021-05-18		

Condition d'expédition

Date: 2021-05-19 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SARAH GAUDET

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4304

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Sarah.Gaudet@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-01-25

Heure d'arrivée: 11:14

Numéro du rapport d'inspection: 3295407
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: ABATTOIR LAVALLEE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 619 CHEMIN COWAN, HAVELOCK, J0S2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 351117 - 3

Numéro spécifique: 11

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

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

ÉVALUATION DU RETRAIT DU MRS DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Colorer le MRS recueilli d'encre bleue comestible lorsque le contenant MRS est plein, à la fin de la journée d'abattage ou avant de procéder à la récupération.	NCCI / Le MRS n'est pas coloré d'encre bleue. / Coloration effectuée.
2	Colorer la colonne vertébrale en marquant au moins le canal rachidien de haut en bas, des vertèbres cérébrales au sacrum à l'aide d'une encre bleue, indélébile et comestible.	NCCI / Coloration partielle de la colonne de 30 mois et plus. / Coloration effectuée avec de l'encre comestible.

REMARQUES

Visite réalisée en compagnie de Rajia Meziani.

Absence d'abattage.

Présence d'environ 13 carcasses de bovins. Il y avait également présence de bovins vivants dans l'étable.

Présence de contamination sur une carcasse. S'assurer que toute la contamination est enlevée avant le rinçage final.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GENEVIÈVE ROBIDOUX

Adresse: 902, RUE LÉGER, SALABERRY-DE-VALLEYFIELD, J6S5A3, (Québec)

Téléphone: 450 371-0285 poste 5606

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : genevieve.robidoux@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-02-15

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3302631
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: ABATTOIR LAVALLEE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 619 CHEMIN COWAN, HAVELOCK, J0S2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 351117 - 3

Numéro spécifique: 11

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

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

ÉVALUATION DU RETRAIT DU MRS DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Fendre la carcasse des boeufs de 30 mois ou plus le long de la ligne médiane avec une scie dédiée ou effectuer un nettoyage et une désinfection spécifique avant de réutiliser la scie pour des boeufs de moins de 30 mois ou plus ou d'autres espèces.	NCCI / La carcasse est mal fendue, moelle restante. / Retrait de la moelle.
2	Retirer entièrement la moelle épinière avant le rinçage final.	NCCI / Résidus de moelle restante sur la carcasse.
3	Colorer la colonne vertébrale en marquant au moins le canal rachidien de haut en bas, des vertèbres cérébrales au sacrum à l'aide d'une encre bleue, indélébile et comestible.	NCCI / Absence d'encre bleue sur les colonnes de 30 mois et plus / Coloration effectuée avec de l'encre comestible.

REMARQUES

Inspection en compagnie de Mme Geneviève Robidoux, inspectrice du MAPAQ, Absence d'abattage lors de la visite; 5 carcasses bovines et 3 carcasses porcines dans la chambre froide abattus le 10 février 2021,

- Présence de contamination sur des carcasses
- Reins non décapsulés dans les carcasses porcines
- les queues des bovins mélangés avec les langues de boeufs sur le même crochet-banane,
- L'employé qui a monté sur la plate-forme pour scier la partie de la colonne contenant la moelle, était dans l'étable, ces chaussures étaient pleines de fumier.
- Les employés qui faisaient le parage demandés et autres ne portaient pas de filet à cheveux

Constations MRS:

- Aucune coloration de colonne est faite avant le refroidissement des carcasses
- Le couteau utilisé pour enlever la moelle a été planté dans la carcasse (parage fait de la partie contaminée)
- Après avoir enlevé la moelle et avant de toucher aux carcasses, il faut se laver les mains

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: RAJIA MEZIANI

Adresse: 902, RUE LÉGER, SALABERRY-DE-VALLEYFIELD, J6S5A3, (Québec)

Téléphone: 450 371-0285 poste 5605

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : Rajia.Meziani@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-04-15

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3321107
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: ABATTOIR LAVALLEE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 619 CHEMIN COWAN, HAVELOCK, J0S2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 351117 - 3

Numéro spécifique: 11

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

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

ÉVALUATION DU RETRAIT DU MRS DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Déterminer l'âge des animaux par l'examen de documents attestant de l'âge (ATQ ou certificat d'enregistrement de race pure).	NCCI / Détermination de l'âge absente
2	Retirer entièrement la moelle épinière avant le rinçage final.	NCCI / La moelle n'a pas été retirée et disposée en tant que MRS. / Retrait de la moelle.
3	Colorer la colonne vertébrale en marquant au moins le canal rachidien de haut en bas, des vertèbres cérébrales au sacrum à l'aide d'une encre bleue, indélébile et comestible.	NCCI / Absence d'encre bleue sur les colonnes de 30 mois et plus / Coloration effectuée avec de l'encre comestible.

REMARQUES

Absence d'abattage,

Une carcasse bovine ATQ #124000 120 079 944, dont aucune info disponible sur Simplitrace et a été traitée MTM lors de l'abattage du 06 avril, son poids à froid a donné 560 lbs. la carcasse a été traitée MRS, moelle retirée et colonne colorée.

Présence de contamination sur les carcasses dans la chambre froide, parage effectuée

La chambre froide des contenants à déchets est non fonctionnelle depuis quelques jours, en attente du réparateur. Selon la déclaration de [REDACTED], Sanimax a été appelé et ne s'est pas présenté encore pour le ramassage des déchets. Un retour d'appel de Sanimax est fait lors de l'inspection et la compagnie confirme qu'elle passera vendredi 16 avril.

Exigence en lien avec la traçabilité;

Règlement P-42:

Vérification effectuée concernant la déclaration de l'abattage des animaux. Les animaux abattus sont déclarés dans un délais

supérieur à 7 jours suivant la mort.

28. Tout propriétaire ou gardien d'animaux doit, dans les 7 jours suivant la mort d'un animal qui n'est pas récupéré par un récupérateur ou un atelier d'équarrissage, signaler cet événement au ministre ou, selon le cas, à l'organisme gestionnaire et lui transmettre ses nom, adresse et numéro d'intervenant de même que les renseignements visés aux paragraphes 7, 10 et 18 de l'article 2 applicables à cette opération.

D. 205-2002, a. 28; D. 161-2004, a. 19; D. 66-2009, a. 21.

* Concernant les MRS, votre dossier sera soumis à la direction pour évaluation.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: RAJIA MEZIANI

Adresse: 902, RUE LÉGER, SALABERRY-DE-VALLEYFIELD, J6S5A3, (Québec)

Téléphone: 450 371-0285 poste 5605

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : Rajia.Meziani@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-04-29

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 3326087

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: ABATTOIR LAVALLEE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 619 CHEMIN COWAN, HAVELOCK, J0S2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 351117 - 3

Numéro spécifique: 11

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

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

AUTRES CONSTATATIONS No 11 099

Signalement animaux morts

Inspection en compagnie de l'inspecteur Benoit Desormeaux, suite à un signalement sur la présence de déchets d'abattage et d'odeur nauséabonde sur les terres derrière l'abattoir.

On a constaté la présence de plumes de volailles et des panses d'animaux. Des photos ont été prises

Le dossier a été discuté avec la direction et un rapport d'infraction sera rédigé et envoyé au ministère de la justice

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: RAJIA MEZIANI

Adresse: 902, RUE LÉGER, SALABERRY-DE-VALLEYFIELD, J6S5A3, (Québec)

Téléphone: 450 371-0285 poste 5605

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : Rajia.Meziani@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-01-23

Heure d'arrivée: 04:45

Numéro du rapport d'inspection: 3295885
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: BOUCHERIE ABATTOIR DESORCY INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1505 CHEMIN FAVREAU, SAINTE-EDWIDGE-DE-CLIFTON, J0B2R0, (Québec)

Numéro de dossier: 910807 - 2

Numéro spécifique: 21

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité

REMARQUES

Je me suis présentée à l'abattoir Desorcy le samedi 23 janvier 2021 à 4h45 afin d'effectuer l'inspection régulière.

[REDACTED] avait avisé la veille l'équipe responsable des horaires d'abattoir qu'il y aurait de l'abattage ce samedi.

À mon arrivée, j'ai constaté la présence d'un papier sur la porte de l'abattoir mentionnant: Parti déneigé, les bœufs sont dans l'abattoir.

Croyant que l'abattage n'avait pas encore eu lieu, je suis entrée à l'intérieur pour attendre [REDACTED].

J'ai constaté la présence de 3 carcasses fraîches de veaux dans le local d'abattage (120081214, 110042968 et 110042967).

Deux poubelles pleines sont présentes sur le plancher d'abattage. Plusieurs poubelles pleines ou vides et sales sont également présentes dans le local des viandes non comestibles.

Aucun animal n'est présent dans l'étable adjacente à l'abattoir.

Dans la chambre froide, il y avait 10 carcasses de bovins, dont deux avec la colonne enlevée (111692829 et 109904698).

En l'absence d'abattage, l'inspection régulière n'a pas pu être réalisée et l'inspection MRS n'a pas pu être complétée.

*** Selon les informations dans votre dossier, l'abattage débute à 5h dans votre établissement. L'exploitant d'un abattoir doit respecter l'horaire d'abattage transmis tel que mentionné dans la LOI VISANT LA RÉGULARISATION ET LE DÉVELOPPEMENT D'ABATTOIRS DE PROXIMITÉ.***

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SARAH GAUDET

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4304

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Sarah.Gaudet@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-02-06

Heure d'arrivée: 04:50

Numéro du rapport d'inspection: 3300457

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE ABATTOIR DESORCY INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1505 CHEMIN FAVREAU, SAINTE-EDWIGDE-DE-CLIFTON, J0B2R0, (Québec)

Numéro de dossier: 910807 - 2

Numéro spécifique: 21

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DANS LES ABATTOIRS

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Insalubrité généralisée des locaux / Plancher, murs et équipements non utilisés malpropres. Poubelles non lavés après être vidées (intérieur et extérieur).

TRAÇABILITÉ DES ANIMAUX

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Transmettre à l'organisme gestionnaire, les renseignements demandés.	Absence de déclaration d'abattage en 2020 autant pour les ovins que les bovins.

REMARQUES

Inspection régulière lors de l'abattage de bovins.

Rencontre et discussion avec [REDACTED].

Abattage de bovins en cours à mon arrivé. [REDACTED] m'informe que d'autres bovins arriveront aujourd'hui et seront abattus au courant de la journée ou demain matin.

Présence dans la chambre froide de 10 carcasses de bovins. Vérification du registre d'abattage/MRS.

Cueillette des statistiques d'abattage de décembre 2020 et janvier 2021.

Présence d'une facture SANIMAX du 17 décembre 2020: récupération de [REDACTED] de MRS.

Dernière récupération SANIMAX à la mi-janvier 2021 selon [REDACTED]. Facture non reçu encore selon celui-ci.

Le local d'abattage doit être maintenue propre tel que mentionné dans l'article 2.2.1 du Règlement sur les aliments. Un avis de non-conformité est rédigé. Veuillez corriger la situation.

À titre informatif, un bovin dont l'âge est estimé ou que la boucle n'est pas activée doit être traité comme un bœuf de 30 mois ou plus à moins qu'il possède les caractéristiques d'un veau. Le veau est défini comme étant de la viande de boeuf dont la carcasse sans la peau a un poids chaud maximal de 190 kilos (418 lb) ET ayant les quatre caractéristiques suivantes :

- les os sont tendres et rougeâtres ;
- les côtes sont étroites et légèrement arrondies ;
- le sternum présente des séparations distinctes ;
- l'os de la croupe est recouvert de cartilage.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1031783

En vertu de la loi :Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.7 - REGL. SUR L'IDENTIFICATION ET TRACABILTE DE CERTAINS ANIMAUX, Article : 28 al.1	625
28. Tout propriétaire ou gardien d'animaux doit, dans les 7 jours suivant la mort d'un animal qui n'est pas récupéré par un récupérateur ou un atelier d'équarrissage, signaler cet événement au ministre ou, selon le cas, à l'organisme gestionnaire et lui transmettre ses nom, adresse et numéro d'intervenant de même que les renseignements visés aux paragraphes 7, 10 et 18 de l'article 2 applicables à cette opération. D. 205-2002, a. 28; D. 161-2004, a. 19; D. 66-2009, 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.	

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1031787

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	225
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.	

AUTRES CONSTATATIONS No 10 251

Constat en lien avec l'ATQ

Les vérifications des âges des bovins sont faites par [REDACTED] et les infos présentes à l'abattoir en lien avec les bovins abattus lors de l'inspection du 6 février 2021 correspondent aux informations dans SimpliTrace.

Par contre, aucune déclaration d'abattage autant pour les bovins que les ovins n'a pas été par l'exploitant en 2020. Un avis de non-conformité est rédigé et un délai d'un mois est accordé à compter du 12 février 2021 pour régulariser la situation. Par la suite, veuillez vous conformer à la réglementation et déclarer les abattages dans le délai de 7 jours prévu par celui-ci. Un message est laissé sur la boîte vocale du [REDACTED] afin d'informer également verbalement [REDACTED] de cet avis de non-conformité.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils
La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SARAH GAUDET
Adresse: 4260 BOUL. BOURQUE, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)
Téléphone: 819 820-3011 poste 4304
Télécopieur: 819 820-3651
Courriel : Sarah.Gaudet@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-04-10

Heure d'arrivée: 04:45

Numéro du rapport d'inspection: 3319037

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE ABATTOIR DESORCY INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1505 CHEMIN FAVREAU, SAINTE-EDWIGDE-DE-CLIFTON, J0B2R0, (Québec)

Numéro de dossier: 910807 - 2

Numéro spécifique: 21

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DANS LES ABATTOIRS

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	L'eau de l'assainisseur est à 70C au début des opérations.
2	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 °C ou plus) et avec du savon liquide ou en poudre et s'assécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables.	Lavage des mains inadéquat / Un lavage effectué sans savon.
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments.	Équipements malpropres / Présence de résidus de viandes sur la scie avant le début des opérations.
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Insalubrité généralisée des locaux / Local des VNC, corridor

ÉVALUATION DU RETRAIT DU MRS DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Déterminer l'âge des animaux par l'examen de documents attestant de l'âge (ATQ ou certificat d'enregistrement de race pure).	NCCI

REMARQUES

Inspection régulière de l'abattoir de proximité. Abattage de deux bovins.

Rencontre et discussion avec [REDACTED].

Signature de la lettre de période d'activité et horaire d'exploitation.

Mauvaise prise en note de la boucle du premier bovin donc mauvaise détermination de l'âge. Suite à ma constatation, l'exploitant revérifie l'âge avant la coupe de la colonne.

Amélioration de la propreté du local d'abattage et de la chambre froide. Voir à maintenir propre tous les locaux incluant le local des déchets. Les poubelles doivent être lavés suite à la récupération des déchets et seulement des poubelles propres doivent être présent sur le plancher d'abattage. Votre dossier comporte un avis de non-conformité en lien avec la propreté des lieux et des équipements.

Registre d'abattage, facture SANIMAX et statistiques de février et mars 2021 non disponible. Veuillez me les transmettre d'ici 1 semaine.

Des vérifications seront faites auprès d'Attestra en lien avec les déclarations d'abattage. Des mesures légales pourraient être entreprises.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SARAH GAUDET

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4304

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Sarah.Gaudet@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-08-03

Heure d'arrivée: 05:30

Numéro du rapport d'inspection: 3355915

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE ABATTOIR DESORCY INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1505 CHEMIN FAVREAU, SAINTE-EDWIDGE-DE-CLIFTON, J0B2R0, (Québec)

Numéro de dossier: 910807 - 2

Numéro spécifique: 21

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

REMARQUES

Inspection régulière lors de l'abattage de bovins dont des plus de trente mois.

Vérification du registre d'abattage et cueillette des statistiques de mai, juin et juillet 2021.

Dernière récupération par SAMINAX le 30 juillet (facture non disponible) et facture la plus récente présente est du 30 mars 2021.

M. Desorcy croit qu'il y a eu une récupération par SANIMAX entre les deux dates mais n'a pas la facture.

Vérification des déclarations d'abattage dans Simplitrace.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SARAH GAUDET

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4304

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Sarah.Gaudet@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-01-28

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3296883
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: LES ABATTOIRS M.S. INTERNATIONAL INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 238 CHEMIN ST-REGIS SUD, SAINT-ISIDORE, J0L2A0, (Québec)

Numéro de dossier: 1086855 - 3

Numéro spécifique: 63

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

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

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité

TRAÇABILITÉ DES ANIMAUX

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Transmettre à l'organisme gestionnaire, les renseignements demandés.	Absence de transmission lors de la réception d'un animal / Ovin / Les ovins ne sont pas déclarés sur le site actuel
2	Vérification des renseignements transmis au gestionnaire de la banque de données se rapportant aux numéros d'identification suivants.	Lecture électronique / Ovin / 124000537217904 Lecture électronique / Ovin / 124000537900715 Lecture électronique / Ovin / 124000538000997 Lecture électronique / Ovin / 124000538007206 Lecture électronique / Ovin / 124000538043054

REMARQUES

Aucun abattage lors de l'inspection.

Vérifications sur le plancher d'abattage et des chambres froides effectuées.

Présence d'agneaux et de chèvres dans l'étable.

Les ovins présents sur votre site doivent être déclarés à l'organisme Attestra (anciennement ATQ) dans les 7 jours maximum suivant la réception.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1031293

En vertu de la loi : Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	

20. Toute personne qui reçoit un animal doit transmettre au ministre ou, selon le cas, à l'organisme gestionnaire les renseignements suivants, dans les cas et délais suivants:

1° ses nom, adresse et numéro d'intervenant, les renseignements visés aux paragraphes 7, 10, 11 et 13 à 15 de l'article 2 applicables à cette opération et les nom et adresse du propriétaire ou, le cas échéant, du gardien précédent ou, s'il n'est pas en mesure de transmettre ces derniers renseignements, les nom et adresse du transporteur ainsi que le numéro d'immatriculation du véhicule ainsi que, le cas échéant, celui de la remorque ou de la semi-remorque qui ont servi au transport de l'animal, pour un animal reçu à l'exploitation sauf si les renseignements sont transmis en application des articles 11 ou 12, dans les 7 jours suivant l'arrivée de l'animal à l'exploitation ou avant sa sortie de l'exploitation, selon la première éventualité;

2° ses nom, adresse et numéro d'intervenant, les renseignements visés aux paragraphes 7, 10, 14 et 15 de l'article 2 applicables à cette opération et les nom et adresse du propriétaire ou, le cas échéant, du gardien précédent ou, s'il n'est pas en mesure de transmettre ces derniers renseignements, les nom et adresse du transporteur ainsi que le numéro d'immatriculation du véhicule ainsi que, le cas échéant, celui de la remorque ou de la semi-remorque qui ont servi au transport de l'animal, pour un animal reçu dans tout lieu autre qu'une exploitation ou qu'un pâturage communautaire et sauf si les renseignements sont transmis en application des articles 11, 12 ou 25, dans les 7 jours de la réception ou de la fin de la tenue de l'exposition de l'animal ou de la récupération ou de la réception de l'animal mort, selon le cas.

D. 205-2002, a. 20; D. 161-2004, a. 14; D. 66-2009, 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

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BENOIT DESORMEAUX

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5356

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Benoit.Desormeaux@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-02-18

Heure d'arrivée: 08:15

Numéro du rapport d'inspection: 3303979

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: LES ABATTOIRS M.S. INTERNATIONAL INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 238 CHEMIN ST-REGIS SUD, SAINT-ISIDORE, J0L2A0, (Québec)

Numéro de dossier: 1086855 - 3

Numéro spécifique: 63

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

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité

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 DANS LES ABATTOIRS

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Éliminer tout aliment dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assuré / Abat / Aliment détruit volontairement par l'exploitant. / Poumon avec tâches foncée, dont l'apparence est anormal
2 *	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Température de l'eau inadéquate / Situation corrigée adéquatement / Température du stérilisateur est à 65 Celsius (entrée d'eau froide trop importante)
3	Remplacer les vêtements de travail et procéder au lavage des bottes au retour d'une zone contaminée.	
4	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.	Vêtements de travail non exclusifs / Vêtements personnels

TRAÇABILITÉ DES ANIMAUX

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Vérification des renseignements transmis au gestionnaire de la banque de données se rapportant aux numéros d'identification suivants.	Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000537946542 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000538002959

REMARQUES

Constatations lors de l'inspection.

Abattage d'un agneau.

* Vous devez vous assurer que tous les employés qui participent à l'abattage connaissent les bonnes méthodes d'abattage et que ceux-ci soient en mesure de reconnaître les anomalies (ex: tâches sur les poumons, contamination sur les têtes, assainissement des couteaux, etc.)

* Les personnes qui effectuent l'abattage et/ou le nettoyage et l'assainissement des surfaces doivent porter des vêtements de travail utilisés exclusivement pour le travail et ceux-ci ne doivent pas servir pour travailler dans les différentes zones (ex: de l'étable vers l'abattage ou de l'extérieur vers le local d'abattage).

* Malgré le changement au sein de votre entreprise, nous considérons l'historique complet de l'établissement. Plusieurs avis de non conformité concernant plusieurs aspects de la réglementation ont été remis lors des dernières inspections. La répétition de ces non conformités pourrait mener à la rédaction d'un rapport d'infraction et occasionner des amendes. Il est de votre responsabilité d'en prendre conscience et de respecter la réglementation.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1031935

En vertu de la loi :Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3 al. 1	2000+frais
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.</p>	
<p>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.</p>	

PRÉLÈVEMENT No 724157

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

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (Tige oesophage) /						
	50 cm2	1					
2	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (Corchet carcasse) /						
	50 cm2	2					
3	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (Couteau saignée) /						
	50 cm2	1					

Condition d'expédition

Date: 2021-02-18 heure : 15:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

PRÉLÈVEMENT No 724159

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	AGNEAU (FOIE) atq # 537953262 /						
	150g	1			2021-02-18		
2	AGNEAU (REIN) atq # 537953262 /						
	125g	2			2021-02-18		
3	AGNEAU (MUSCLE) atq # 537953262 /						
	125g	1			2021-02-18		

Condition d'expédition

Date: 2021-02-18 heure : 15:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BENOIT DESORMEAUX

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5356

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Benoit.Desormeaux@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-04-16

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3321481
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: LES ABATTOIRS M.S. INTERNATIONAL INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 238 CHEMIN ST-REGIS SUD, SAINT-ISIDORE, J0L2A0, (Québec)

Numéro de dossier: 1086855 - 3

Numéro spécifique: 63

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

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité

REMARQUES

Lors de l'inspection je suis accompagné de M. Benyoucef Chouchaoui, inspecteur au MAPAQ.

Aucun abattage lors de l'inspection

Vérification des déclarations ATQ et du registre.

Vérification au niveau de l'abattoir et de l'étable.

Signature de la lettre "absence d'abattage de bœuf, déclaration des espèces animales abattues"

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BENOIT DESORMEAUX

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5356

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Benoit.Desormeaux@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-05-20

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3331791
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: LES ABATTOIRS M.S. INTERNATIONAL INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 238 CHEMIN ST-REGIS SUD, SAINT-ISIDORE, J0L2A0, (Québec)

Numéro de dossier: 1086855 - 3

Numéro spécifique: 63

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DANS LES ABATTOIRS

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 des aliments.	Équipements malpropres / Barils dans la chambre froide sont malpropres
2	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants en contact direct avec les aliments qui sont fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résistent aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État/Nature inadéquat / Crochets dans les 2 chambres froides sont rouillés

REMARQUES

Absence d'abattage durant l'inspection, un agneau a été abattu plus tôt (7h00).
Présence dans la bergerie de 7 agneaux et 8 chèvres.

PRÉLÈVEMENT No 725787

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

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	EPONGE carcasse Agneau /						
	50 cm2	1			2021-05-19		

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
2	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT couteau /						
	50 cm2	1					
3	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT crochet /						
	50 cm2	1					
4	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT bac à abats /						
	50 cm2	1					

Condition d'expédition

Date: 2021-05-20 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : DICOM

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BENYOUCEF CHOUCHAOUI

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5529

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Benyoucef.Chouchaoui@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-02-17

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection:3303643

Raison de la visite: Insp. autres (99)

Exploitant: G. & B. PRIMEAU ET FILS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 111 PRINCIPALE, SAINT-LOUIS-DE-GONZAGUE, JOS1T0, (Québec)

Numéro de dossier: 1301028 - 4

Numéro spécifique: 45

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

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

ÉVALUATION DU RETRAIT DU MRS DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Déterminer l'âge des animaux par l'examen de documents attestant de l'âge (ATQ ou certificat d'enregistrement de race pure).	NCCI / Détermination de l'âge absente
2	Maintenir l'identification de l'animal, sa carcasse ainsi que ses autres parties jusqu'à ce qu'elles soient approuvées pour la consommation humaine ou rejetées.	NCCI / Le maintien de l'identification entre la carcasse et ses parties ne sont pas appropriées.
3	Recueillir le MRS dans des contenants, étanches portant, dans les deux langues officielles, la mention MRS/SRM.	NC / Contenants MRS/SRM non identifiés
4	Apposer l'étiquette de l'AVIS sur chaque carcasse/quartier de 30 mois et plus.	NCCI / Absence des étiquettes jaunes sur les carcasses/quartiers de 30 mois et plus.
5	Colorer la colonne vertébrale en marquant au moins le canal rachidien de haut en bas, des vertèbres cérébrales au sacrum à l'aide d'une encre bleue, indélébile et comestible.	NCCI / Absence d'encre bleue sur les colonnes de 30 mois et plus
6	Inscrire dans le registre les informations suivantes : La date d'abattage, le numéro d'identification permanente des boeufs, la date du retrait du MRS, le poids total MRS, le nombre de cadavres et leur numéro d'identification correspondant, l'encre utilisée, le destinataire du MRS, son adresse ainsi que la date de la récupération.	NCCI / Registre incomplet

REMARQUES

Inspection en compagnie du Dr El Mehdi Haddou, vétérinaire de l'ACIA pour un Audit-MRS,

Absence d'abattage lors de la visite,

Présence de 2 carcasses bovines PTM dans la chambre froide, abattues le 09 février 2021, non sciées, non colorées en bleu le

long de la colonne et non identifiées; coloration effectuée sur le dos des carcasses. M. Primeau nous déclare que la scie est brisée, évènement déjà noté lors de l'inspection du 15 mai 2020.
Des photos ont été prises.

Présence de contamination sur les carcasses et les reins non décapsulés.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1031859

En vertu de la loi : Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Amende minimale

En vertu du Règlement ou de l'ordonnance

C.296 - REGLEMENT SUR LA SANTE DES ANIMAUX, Article : 6.2

10 000

6.2 Quiconque abat, découpe ou désosse un boeuf pour la consommation alimentaire humaine doit veiller à ce que tout matériel à risque spécifié soit retiré de l'animal.

DORS/2003-264, art. 1.

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

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: RAJIA MEZIANI

Adresse: 902, RUE LÉGER, SALABERRY-DE-VALLEYFIELD, J6S5A3, (Québec)

Téléphone: 450 371-0285 poste 5605

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : Rajia.Meziani@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-03-10

Heure d'arrivée: 07:57

Numéro du rapport d'inspection:3309697
Raison de la visite: avis de non conformité

Exploitant: G. & B. PRIMEAU ET FILS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 111 PRINCIPALE, SAINT-LOUIS-DE-GONZAGUE, J0S1T0, (Québec)

Numéro de dossier: 1301028 - 4

Numéro spécifique: 45

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité

REMARQUES

Veillez transmettre les statistiques d'abattage dans les 10 prochains jours.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1032487

En vertu de la loi :Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité	Amende minimale
Article : 12	1000 \$ + frais

12. Le titulaire du permis d'abattoir transitoire doit tenir un registre dans lequel sont inscrits, suivant la date de réception des animaux, les renseignements suivants:

1° les nom, adresse et numéro de téléphone du propriétaire des animaux ou, le cas échéant, ceux de la personne requérant le service d'abattage;

2° le nombre d'animaux de chaque espèce;

3° l'identification de chaque animal assujetti à un règlement pris en vertu de l'article 22.1 de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (chapitre P-42).

Ce registre doit être conservé à l'abattoir au moins un an à compter de la date de la dernière inscription.

2009, c. 10, 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

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GENEVIÈVE ROBIDOUX

Adresse: 1355, DANIEL-JOHNSON OUEST, SAINT-HYACINTHE, J2S8W7, (Québec)

Téléphone: 450 778-6517 poste 5606

Télécopieur: 450 778-6538

Courriel : genevieve.robidoux@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-04-12

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 3319327
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: G. & B. PRIMEAU ET FILS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 111 PRINCIPALE, SAINT-LOUIS-DE-GONZAGUE, J0S1T0, (Québec)

Numéro de dossier: 1301028 - 4

Numéro spécifique: 45

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

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

ÉVALUATION DU RETRAIT DU MRS DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Déterminer l'âge des animaux par l'examen de documents attestant de l'âge (ATQ ou certificat d'enregistrement de race pure).	NC
2	Inscrire dans le registre les informations suivantes : La date d'abattage, le numéro d'identification permanente des boeufs, la date du retrait du MRS, le poids total MRS, le nombre de cadavres et leur numéro d'identification correspondant, l'encre utilisée, le destinataire du MRS, son adresse ainsi que la date de la récupération.	NC / Registre incomplet

REMARQUES

Inspection en compagnie de l'inspectrice Audrey Morin,

Les âges des bovins abattus le 23 et 24 mars ont été vérifiés dans Simplitrace le 29 et 30 mars; Veuillez faire les vérifications avant l'abattage.

La salle à déchets est transformée en chambre de congélation des produits comestibles.

Les contenants à déchets sont entreposés à température ambiante dans la section de réception des animaux. M. Primeau nous déclare que le ramassage des déchets, par Sanimax, se fait tous les mercredis et si besoin vendredis aussi mais sur demande. Que le corridor d'entreposage des contenants à déchets sera fermé et réfrigéré dans les semaines à venir.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: RAJIA MEZIANI

Adresse: 902, RUE LÉGER, SALABERRY-DE-VALLEYFIELD, J6S5A3, (Québec)

Téléphone: 450 371-0285 poste 5605

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : Rajia.Meziani@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-08-04

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3356477
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: G. & B. PRIMEAU ET FILS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 111 PRINCIPALE, SAINT-LOUIS-DE-GONZAGUE, J0S1T0, (Québec)

Numéro de dossier: 1301028 - 4

Numéro spécifique: 45

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

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

ÉVALUATION DU RETRAIT DU MRS DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Retirer entièrement la moelle épinière avant le rinçage final.	NCCI / La carcasse est mal fendue, moelle restante. / Retrait de la moelle.
2	Inscrire dans le registre les informations suivantes : La date d'abattage, le numéro d'identification permanente des boeufs, la date du retrait du MRS, le poids total MRS, le nombre de cadavres et leur numéro d'identification correspondant, l'encre utilisée, le destinataire du MRS, son adresse ainsi que la date de la récupération.	NC / Registre incomplet

REMARQUES

Inspection en compagnie de Mme Audrey Morin, Inspectrice au MAPAQ,
Absence d'abattage

Présence de 2 carcasses de plus que 30 mois dans la chambre de ressuage.

La carcasse portant le # ATQ 124000 105 694 789 (âge réelle 149 mois) est mal fendue à plusieurs endroits et il manque de coloration bleu. Sur la première demi-carcasse, il y a présence de moelle épinière restante au niveau du Sacrum sur environ 30 cm. Sur la deuxième demie-carcasse il y a présence de moelle épinière dans le bas de la carcasse au niveau du cou (environ 10 cm). Aucun identifiant sur la carcasse. La fente est reprise avec M. Primeau, la moelle est enlevée et rajout du colorant bleue sur le long du canal rachidien de haut en bas.

Des photos ont été prises et votre dossier sera soumis à la direction pour évaluation.

Beaucoup de contamination sur les carcasses, des reins non décapsulés

La chambre froide pour les Viandes non-comestibles est construite et conforme.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: RAJIA MEZIANI

Adresse: 902, RUE LÉGER, SALABERRY-DE-VALLEYFIELD, J6S5A3, (Québec)

Téléphone: 450 371-0285 poste 5605

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : Rajia.Meziani@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-08-11

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection:3359393

Raison de la visite: Insp. autres (99)

Exploitant: G. & B. PRIMEAU ET FILS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 111 PRINCIPALE, SAINT-LOUIS-DE-GONZAGUE, J0S1T0, (Québec)

Numéro de dossier: 1301028 - 4

Numéro spécifique: 45

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DANS LES ABATTOIRS

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Rotation déficiente - aliments périmés / boîtes de viande et charcuterie de mauvaise qualité entreposée dans la chambre froide (entreposage) de l'abattoir.
2	Garder le lieu exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / de souris au sol dans la chambre froide (entreposage) de l'abattoir. (le long de la porte de l'atelier attenant à l'abattoir)
3	Garder les lieux, les locaux propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Manque d'hygiène des lieux. chambre froide et abattoir.

REMARQUES

Suite à une inspection de l'atelier attenant à l'abattoir, une forte odeur de viande non comestible ce dégageait en provenance de la chambre froide (entreposage) de l'abattoir.

La compagnie sanimax est passée le jour même avant notre arrivé.

**Nous fournir les documents de la compagnie d'exterminateur par courriel.

Plusieurs viandes ont été jetées et le nettoyage a débuté où l'on retrouvait des excréments de souris.

Présence d'une cage à chien à la réception de l'abattoir. Un mouton aurait été amené dans cette cage, ce qui ne répond pas aux normes de bien être animal.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOLÈNE LAMOUREUX

Adresse: 109, SAINT-CHARLES, BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)

Téléphone: 450 357-1596 poste 4277

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Jolene.Lamoureux@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-08-24

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3362419
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: G. & B. PRIMEAU ET FILS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 111 PRINCIPALE, SAINT-LOUIS-DE-GONZAGUE, J0S1T0, (Québec)

Numéro de dossier: 1301028 - 4

Numéro spécifique: 45

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

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DANS LES ABATTOIRS

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder le lieu exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Présence d'excréments de rongeurs dans la chambre froide de l'abattoir
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Revêtements des murs et plafond sont brisés et écaillés à plusieurs endroits
3	Garder les lieux, les locaux propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Aliments disposés de façon à éviter les contaminations / Écoulement de gouttelettes de condensation dans la chambre froide de l'abattoir

ÉVALUATION DU RETRAIT DU MRS DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Colorer le MRS recueilli d'encre bleue comestible lorsque le contenant MRS est plein, à la fin de la journée d'abattage ou avant de procéder à la récupération.	NC / Tout le MRS n'est pas coloré adéquatement. / Coloration effectuée.
2	Conservé le registre à l'établissement pendant 10 ans.	NC / Registre incomplet

REMARQUES

Absence d'abattage lors de l'inspection
Vérifications MRS effectuées, grille complétée
Vérifications faite des locaux (local d'abattage, VNC, chambre froide)
Présence de deux carcasses de bovins PTM dans la chambre froide. La moelle épinière est retirée, la colonne est colorée d'encre bleu.
Rails et structures : présence de rouille .
Chambre froide : Présence de rouille.

Le registre d'abattage doit être à jour et conservé sur place

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils
La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BENYOUCEF CHOUCHAOUI
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5529
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : Benyoucef.Chouchaoui@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-01-21

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection:3294387

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 182 RANG SAINT-ANDRE, SAINT-PHILIPPE, J0L2K0, (Québec)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

Numéro spécifique: 5

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité

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 aliments.	Équipements malpropres / Échaudeuse, épaveuse, porte couteaux (côté éviscération), poubelles VNC vides sales
2	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants en contact direct avec les aliments qui sont fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État-Nature inadéquat / Présence de rouille sur la lame de la scie à mains coté éviscération
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Forte odeur d'ammoniac dans l'étable. Sources de contamination microbologique / Présence de condensation au plafond autour du trou pour la chaîne de la scie à carcasse.

REMARQUES

Abattage de chèvres échaudées lors de l'inspection;

Constatations et autres exigences réglementaires;

Délais entre la saignée et l'éviscération trop long (plus d'une heure)

Absence d'éclairage dans la salle de ressuage (lumières fermées)

* L'employé doit s'assurer de regarder toutes les parties de l'animal avant de l'entrer dans la chambre froide (ex: testicules non décapsulé et non regardé)

AVIS DE NON CONFORMITÉ

LOI VISANT LA RÉGULARISATION ET LE DÉVELOPPEMENT D'ABATTOIRS DE PROXIMITÉ

Article 12:

12. Le titulaire du permis d'abattoir transitoire doit tenir un registre dans lequel sont inscrits, suivant la date de réception des animaux, les renseignements suivants:

1° les nom, adresse et numéro de téléphone du propriétaire des animaux ou, le cas échéant, ceux de la personne requérant le service d'abattage;

2° le nombre d'animaux de chaque espèce;

3° l'identification de chaque animal assujéti à un règlement pris en vertu de l'article 22.1 de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (chapitre P-42).

Ce registre doit être conservé à l'abattoir au moins un an à compter de la date de la dernière inscription.
2009, c. 10, a. 12.

DISPOSITIONS PÉNALES

49. Est passible d'une amende de 1 000 \$ à 6 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 3 000 \$ à 18 000 \$, quiconque contrevient:

1° aux dispositions des articles 8, 9, 11, 12 et 14;

2° à une condition ou restriction indiquée à son permis en vertu de l'article 21;

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1031041

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 : 2.2.5	1000+ frais
2.2.5. Registre des opérations: Toute personne tenue de se munir d'un permis ou de s'enregistrer en vertu de la Loi doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations et les garder à la disposition des inspecteurs. Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer: a) la nature et la quantité des produits achetés ou reçus; c) les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas de l'entreposeur, les nom et adresse de l'entrepositaire ainsi que le numéro correspondant à un même lot de produits entreposés avec mention du numéro de l'estampille dans le cas des viandes et aliments carnés en provenance d'un exploitant autorisé.	
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

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BENOIT DESORMEAUX

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5356

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Benoit.Desormeaux@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-05-13

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection:3330631

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 182 RANG SAINT-ANDRE, SAINT-PHILIPPE, J0L2K0, (Québec)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

Numéro spécifique: 5

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DANS LES ABATTOIRS

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Organiser le travail du personnel de façon à minimiser les déplacements entre une zone sanitaire (abattoir, chambre froide) et des aires, lieux ou bâtiments contaminés (enclos d'animaux, salle à déchet).	Déplacements inappropriés d'une zone contaminée vers une zone propre. / Absence de changement de sarrau entre la zone sale vers la zon d'éviscération

REMARQUES

Abattage de chèvres échaudées

* Remise des statistiques d'abattage pour les mois de janvier à avril 2021

Vérification chambre froide, salle des VNC et de l'étable effectuée.

Certains numéros de boucles de moutons (étable) ont été notés.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BENOIT DESORMEAUX

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5356

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Benoit.Desormeaux@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-08-05

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3357631

Raison de la visite: Insp. MRS (13)

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 182 RANG SAINT-ANDRE, SAINT-PHILIPPE, J0L2K0, (Québec)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

Numéro spécifique: 5

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

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

REMARQUES

Inspection en compagnie de M. Benyoucef Chouchaoui, pour la vérification du respect du protocole soumis en lien avec la reprise d'abattage de bovins de moins que 30 mois.

Constatations:

- Les parcs de l'étable sont identifiés de 1 à 5 (# 5 MRS)
- 14 bovins dans le parc #1 (7 MTM âges réels et 7 âges estimés ou sans info).
- Dans le Parc # 5 (identifié pour les PTM) présence de caprins et c'est le parc-corridor de saignée (donnant vers le plancher d'abattage ou la cage de contention)
- Le parc #1 donne directement vers la sortie de l'étable
- Preuve d'âges non disponible sur place; la gérante a été appelée et elle est arrivée avec le registre et les preuves d'âges.

Parmi les 14 bovins, 12 ont été réceptionnés le 03 Août, sans ségrégation à leur arrivé comme mentionné dans le protocole et 2 MTM sont arrivées hier.

J'ai demandé à [REDACTED] de faire le triage et de sortir les bovins non autorisés (PTM), puisqu'aujourd'hui fait 48 heures suite à leur arrivage, situation corrigée. Un transporteur a été appelé et a embarqué les 7 bovins dans le camion.

Les 7 bovins transportés sont : #109 099 333, #013 487 713, #120 236 076, #120 236 086, #120 271 545, #120 325 473, #120 761 803

À notre départ les 7 bovins MTM étaient encore dans le parc#1. Les parcs 4&5 étant remplis de caprins en attente d'abattage.

Présence de carcasses bovines en refroidissement dans la chambre froide, abattues le 31 juillet, ont des âges réels MTM et notés dans le registre de l'abattoir.

Des photos ont été prises.

[REDACTED] me déclare faire corriger le protocole soumis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: RAJIA MEZIANI

Adresse: 902, RUE LÉGER, SALABERRY-DE-VALLEYFIELD, J6S5A3, (Québec)

Téléphone: 450 371-0285 poste 5605

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : Rajia.Meziani@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-08-26

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection:3363401

Raison de la visite: Insp. suivi-autre (14)

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 182 RANG SAINT-ANDRE, SAINT-PHILIPPE, J0L2K0, (Québec)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

Numéro spécifique: 5

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

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

REMARQUES

Inspection avec Benoit Desormeaux inspecteur dans le cadre du suivi concernant le protocole d'abattage de bovins MTM soumis le 31 mai 2021.

Pas d'abattage pendant cette journée.

Constatations :

- 12 Bovins sont présents dans le parc numéro 4 (parc MTM selon le protocole).
- Aucun animal dans le parc numéro 5 .
- Dans le parc numéro 1,2 et 3 présence d'ovins et de caprins.
- Des 12 bovins , 08 bovins MTM (âge réel selon fiche ATQ).
- 04 bovins ont un âge qui n'est pas connu. Ces animaux n'ont été transférés que l'après-midi vers un l'abattoir Correia de St-Isidore.

Selon votre protocole, les bovins dont l'âge est estimé ou qui n'est pas connu doivent être dans le parc numéro 5 ou bien transféré ailleurs mais pas dans le parc numéro 4 .

Cette situation constitue un manquement à la condition au permis qui est de suivre le protocole à la lettre.

Un avis de non conformité est délivré suite à ce manquement .

Les numéros des 4 bovins dont l'âge n'est pas connu sont :

-124000194570291

-124000197645013

-124000196197805

-124000198499840

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1037583

En vertu de la loi :Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 45	1000 + FRAIS

45. Est passible d'une amende de 1 000 \$ à 6 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 3 000 \$ à 18 000 \$, quiconque enfreint:

1° une disposition de l'un ou l'autre des articles 3.3 à 3.5, du deuxième alinéa de l'article 33.0.0.1 ou des articles 33.2, 33.3.1, 36 ou 37;
2° une condition ou restriction indiquée à son permis conformément aux articles 10 ou 11 ou une condition d'une autorisation délivrée en vertu de l'article 11.1;
3° le deuxième alinéa de l'article 32.1 ou fournit des renseignements ou documents erronés, falsifiés ou trompeurs;
4° une disposition d'un règlement édictée en vertu de l'article 7;
5° une disposition d'un règlement édictée en vertu de l'un ou l'autre des paragraphes suivants de l'article 40:
a) les paragraphes a, c ou j concernant l'inscription d'un numéro de lot de production;
b) les paragraphes e.8, f, g.1 ou k.2 concernant les registres autres que ceux relatifs aux denrées non comestibles;
c) le paragraphe g concernant les conditions ou restrictions afférentes à une catégorie de permis;
d) les paragraphes c, d ou j concernant l'absence d'inscription sur les contenants de denrées non comestibles et, dans le cas de ce dernier paragraphe, sur les moyens de transport des denrées non comestibles.
1975, c. 40, a. 7; 1986, c. 58, a. 79; 1990, c. 4, a. 672; 1991, c. 33, a. 98; 1992, c. 61, a. 452; 1993, c. 53, a. 4; 1997, c. 68, a. 9; 2000, c. 26, a. 46; 2009, c. 10, a. 39.

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

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BENYOUCEF CHOUCHAOUI

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5529

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Benyoucef.Chouchaoui@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-03-30

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3315925

Raison de la visite: Insp. MRS (13)

Exploitant: FERME ASHBY SENC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 122 COUTURE, MAGOG, J1X0L1, (Québec)

Numéro de dossier: 1456331 - 4

Numéro spécifique: 15

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

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

REMARQUES

Inspection en lien avec le MRS avec Nathalie Duhaime, inspectrice.
Présence d'une fesse de bœuf et de 3 carcasses de volailles dans la chambre froide.
Moins de 2 poubelles MRS remplis.
Vérification du registre MRS: 5 bovins inscrit depuis la dernière inspection.
Facture SANIMAX du 11 janvier 2021: [REDACTED]
Cueillette des statistiques de janvier et février 2021.
Dernière analyse d'eau conforme en juin 2020.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils
La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SARAH GAUDET

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4304

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Sarah.Gaudet@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-06-01

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3335803

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: FERME ASHBY SENC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 122 COUTURE, MAGOG, J1X0L1, (Québec)

Numéro de dossier: 1456331 - 4

Numéro spécifique: 15

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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	Se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer ou des surfaces qui sont en contact avec ce type d'aliments, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les aliments.	Fréquence de lavage des mains inadéquate / VOIR A LAVER LES MAINS AVEC SAVON APRES AVOIR TOUCHÉ LA PEAU OU LORSQUE CONTAMINÉ
2	Organiser le travail du personnel de façon à minimiser les déplacements entre des aires de niveaux sanitaires différents (d'une zone contaminée à une zone alimentaire de détention ou de préparation)	Déplacements inappropriés d'une zone contaminée vers une zone alimentaire où il y a détention ou manipulation d'aliments non emballés / L'EXPLOITANT SE DÉPLACE VERS LES BATIMENTS AVEC SON TABLIER ET RETOUR A L'ABATTAGE SANS ASSAINISSEMENT DU TABLIER. VOIR A LE RETIRER À L'EXTÉRIEUR
3	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / EXCRÉMENT DE RONGEUR

REMARQUES

Inspection régulière leur de l'abattage de lapins et Mrs accompagnée de Dominique Ponton.

Voir a nettoyer a fond le rideau servant de séparation entre les 2 sections, le plancher sous l'évier ou il y a les excréments de rongeur, le local non comestible et la salle de bain.

Vérification des registres MRS . 2 bovins abattus conf 97264,97279,98364

Sanimax a récupéré les déchets le 7 mai, absence de facture, confirmation 72119.

Formulaire de renouvellement de permis complété, aucun changement. La salle de bain est fonctionnelle.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: NATHALIE DUHAIME

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4309

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : nathalie.duhaime@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-02-18

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection:3303343

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE FORTIN ET FILS, INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1756 ROUTE 139 NORD, SUTTON, J0E2K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2577395 - 1

Numéro spécifique: 122

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DANS LES ABATTOIRS

No	Règle(s)	Constatation 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 toute 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.	Entreposage inadéquat / Les langues de porc sont entreposées au dessus des foies. Entreposage de sacs d'aliment sur le plancher de la salle de congélation Mauvaise méthode d'éviscération / Viscères au sol Mauvaise méthode d'habillage / Lors de l'habillage du bovin, la carcasse (plaie de saignée) touche au sol Présence de poils, soies ou plumes sur les carcasses avant l'éviscération / Soies résiduelles sur les pattes de porcs
2	S'assurer que le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit est accessible et fonctionnel.	Non disponibilité du matériel requis / Absence de papier à main à l'évier
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments.	Emballages malpropres / Présence de résidus séchés sur : Eviers de la salle d'abattage, poignée de cable du treuil, crochet, espace de rangement dans la chambre froide, Équipements malpropres / Présence de rouille sur : les poulies, échelle de rangement, et les bananes

4	Garder les lieux, les locaux propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Contenants VNC sur le plancher d'abattage sont malpropres Sources de contamination microbologique / Les murs et plafond du local VNC sont tachés Sources de contamination microbologique / Résidus séchés sur le plancher des chambres froides, poignées de porte,
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Présence de carton au sol dans la chambre froide Sources de contamination physique / Présence de rouille sur les rails

ÉVALUATION DU RETRAIT DU MRS DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Colorer la colonne vertébrale en marquant au moins le canal rachidien de haut en bas, des vertèbres cérébrales au sacrum à l'aide d'une encre bleue, indélébile et comestible.	NCCI / Absence d'encre bleue sur les colonnes de 30 mois et plus

REMARQUES

Inspection suite à une plainte

MRS :

- La coloration des carcasses PTM se fait dans la chambre froide
- La plupart des contenant VNC ne sont pas identifiés MRS

ATQ :

Vérification du dossier simplitrace : Bonne assiduité dans les déclarations

Abattage :

Les bœufs sont insensibilisés à l'aide d'une carabine . Par conséquent , les masséters et la langue sont éliminés

Hygiène :

Plusieurs équipements et locaux sont malpropres . Voir à améliorer le nettoyage et l'assainissement de ces derniers .

PRÉLÈVEMENT No 724167

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	BOEUF (FOIE) Claude Primeau 110911318 /						
	200g	1					
2	BOEUF (REIN)claud primeau 110911318 /						
	200g	1					
3	BOEUF (MUSCLE) claud primeau 110911318 /						
	200g	1					

Condition d'expédition

Date: 2021-02-18 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : dicom

PRÉLÈVEMENT No 724169

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

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	EPONGE carcasse boeuf 6127 /						
	2x100cm2	1					
2	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT couteau saignée hallal /						
	50cm 2	1					

Condition d'expédition

Date: 2021-02-18 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : dicom

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAMILLE PROULX

Adresse: 356, RUE PRINCIPALE, BUREAU 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)

Téléphone: 450 776-7103 poste 4960

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : camille.proulx@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-04-28

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3325385

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE FORTIN ET FILS, INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1756 ROUTE 139 NORD, SUTTON, J0E2K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2577395 - 1

Numéro spécifique: 122

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

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DANS LES ABATTOIRS

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Éliminer tout aliment altéré et devenu impropre à la consommation humaine.	Aliment altéré / Carcasse / Une carcasse dans la chambre froide présente un niveau de moisissure important. Richard me déclare qu'elle sera découpée demain à la demande du client.
2	Effectuer les opérations d'abattage telles que la saignée, l'habillage, l'éviscération, le parage et le rinçage final de façon à éviter toute la contamination.	Mauvaise méthode d'éviscération / Travaille les viscères au sol Mauvaise méthode d'éviscération / Absence de ligature de l'oesophage pour les premiers bovins abattus
3	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 et de lapins; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer.	Entreposage inadéquat / Contact entre bajoues et langues dans la salle d'abattage Entreposage inadéquat / Des langues sont entreposées au dessus des bajoues dans la chambre froide
4	S'assurer que le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit est accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de papier à main à l'évier
5	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, des aliments.	Poubelles VNC sur le plancher sont tachées résidus noirâtre sur les poignées du treuil dans la salle d'abattage

TRAÇABILITÉ DES ANIMAUX

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Transmettre à l'organisme gestionnaire, les renseignements demandés.	1512 déclarations à l'ATQ depuis un an . Par contre les déclarations dépassent souvent les 7 jours les évènements d'abattage

REMARQUES

Suivi du rapport précédent : Bonne amélioration de l'état sanitaire des lieux

SVP me transmettre les statistiques d'abattage, factures animax et registres MRS pour le mois d'avril

Prélèvement d'une surface d'ovin dans le but de vérifier la qualité des procédures d'abattage (Programme 02-314)

PRÉLÈVEMENT No 725343

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

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	EPONGE carcasse d'agneau éleveur [REDACTED] /						
	50cm2	1	1				

Condition d'expédition

Date: 2021-04-28 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : purolator

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAMILLE PROULX

Adresse: 356, RUE PRINCIPALE, BUREAU 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)

Téléphone: 450 776-7103 poste 4960

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : camille.proulx@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2021-07-27

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3348747

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE FORTIN ET FILS, INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1756 ROUTE 139 NORD, SUTTON, J0E2K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2577395 - 1

Numéro spécifique: 122

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

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

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 DANS LES ABATTOIRS		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation, de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Entreposage inadéquat / Viscère directement au sol
2 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou toute 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.	Mauvaise méthode d'habillage / Absence de l'attache oesophage Parage absent ou insuffisant lorsque requis / absence de vérification de la contamination avant le rinçage final
3 *	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipements/surfaces en contact directe ou indirecte avec les aliments aussi souvent que cela est nécessaire afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquate / absence d'assainissement du couteau
4 *	Respecter les règles d'hygiène en matière de sécurité des aliments en suivant les consignes relatives au lavage des mains au retour d'une zone contaminée.	Lavage des mains inadéquat
5	S'assurer que le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / savon

6	Analyser l'eau pour garantir la sécurité de la source d'approvisionnement selon les normes reconnues par le MAPAQ. Conserver les certificats d'analyse d'eau confirmant que l'eau est potable.	Résultats d'analyse absents ou incomplets
---	--	---

ÉVALUATION DU RETRAIT DU MRS DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Recueillir le MRS dans des contenants, étanches portant, dans les deux langues officielles, la mention MRS/SRM.	NC / Contenants MRS/SRM non identifiés

REMARQUES

Voir à faire les déclaration ATQ dans les 7 jours suivant l'abattage.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

L'exploitant d'un abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage fourni au moment de la demande ou du renouvellement de son permis. Il doit également aviser le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements communiqués initialement, et ce, dans les 15 jours suivant la modification.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CHANTAL WITTY

Adresse: 356, RUE PRINCIPALE, BUREAU 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)

Téléphone: 450 776-7103 poste 4950

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : Chantal.Witty@mapaq.gouv.qc.ca