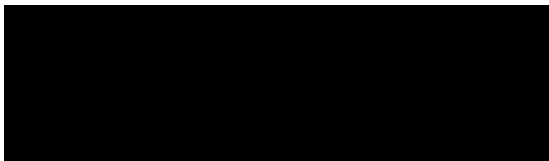


Québec, le 27 mai 2022



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2022-05-11-001

Monsieur,

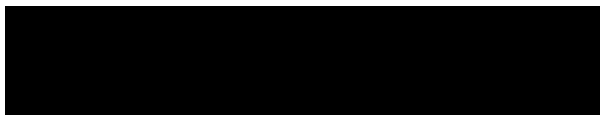
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 10 mai dernier, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant le rapport d'inspection de septembre 2020 au restaurant Eatalya.

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

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

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

Veuillez recevoir, Monsieur, 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 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: 2020-09-03

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3252753

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9366-8929 QUEBEC INC.

Établissement: EATALYA RISTORANTE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 324 AVENUE BETHANY, LACHUTE, J8H2N2, (Québec)

Numéro de dossier: 2497003 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

ACCOMMODEMENT MSSS-COVID

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme / section du haut des tables-froides et tiroirs réfrigérés: températures ambiantes à proximité de 7°C
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Surcharge des équipements / Table froide : contenants entreposés les uns dans les autres, rendant le maintien des températures entre 0 et 4°C difficile
3 *	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Entreposage de couteaux entre 2 surfaces difficilement lavables (entre 2 tables-froides)
4 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / refroidissement de soupes et sauces dans de très grosses chaudières (10L)

5 *	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / On ne mesure pas la quantité d'eau de javel qui est utilisé comme assainisseur sans rinçage Méthode de nettoyage inadéquate / Il est indiqué sur le contenant dégraissant que le produit demande un rinçage après son application sur les surfaces alimentaires, ce qui n'est pas fait
6 *	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes 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 d'assainissement inadéquate / Surfaces de travail: L'assainissement à l'eau de javel est fait seulement le soir (dégraissant seulement dans la journée) les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées et assainies au moins toutes les 4 heures et/ou au besoin
7 *	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat / Chandails d'employés mis sur les coins des étagères de aliments-vaisselle
8 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / haut des tables-froides (et moisissure aux joints de l'intérieur), intérieur des réfrigérateurs tables-froides, contenants divers d'aliments (farine, sucre, sel, etc), tapis roulant du four à pizza, paniers friture, bol mélangeur
9 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Chambre froide: moisissure au mur et sur les tablettes (principalement à droite à l'entrée), beaucoup de résidus au sol, sous les étagères des tablettes. dessous du passe-plat, section entre le grill et les tiroirs réfrigérés Hotte de ventilation sale et présence de gouttelettes de gras à la section de gauche, en haut de l'aire des salades. Résidus sous les équipements (cuissons et réfrigérateurs table froide). Section entrepôt sec (proximité de la porte dans la cuisine) : beaucoup de résidus au sol, principalement la jonction du mur et sol et sous les étagères de rangement
10	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	État ou nature inadéquat / On récupère d'anciennes chaudières de produits chimiques du lave-vaisselle pour entreposer des aliments tels que soupes et sauces
11	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Planches de travail très noircies et fissurées (les 2 devant l'aire de cuisson)

REMARQUES

Visite suite à la réception d'une plainte concernant la propreté des lieux, la présence d'insectes-rongeurs et la présence

l'absence de filets à cheveux.

Concernant la propreté des lieux, des avis légaux sont donnés. Un nettoyage des locaux et de l'équipement est requis.
Présence d'insectes-rongeurs : l'exploitant fait affaire avec un exterminateur qui vient régulièrement. Des pièges sont présents et aucune non-maîtrise n'a été observée.

Absence de filets à cheveux: J'ai constaté que les serveurs apportent un soutien à l'heure du dîner (portion de soupes, etc).

Étant donné qu'ils effectuent une préparation alimentaire, assurez-vous qu'ils respectent la réglementation suivante:

2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent:

- 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;
- 4° (paragraphe abrogé);
- 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;
- 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10.

Un suivi sera effectué sous peu.

=====

Visite CNESST – COVID :

Promotion de la prévention et sensibilisation de la santé et de la sécurité des travailleurs effectuées. Une grille de vérification a été complétée et acheminée à la CNESST .

Un agent de la CNESST communiquera avec vous dans 48 heures.

Je vous encourage à visiter régulièrement le site web de la CNESST pour rester à l'affût des changements ou nouvelles mesures identifiées pour protéger la santé et assurer la sécurité des travailleurs dans leurs milieux de travail.

Plusieurs outils ont été développés pour aider les entreprises à réaliser le retour en toute sécurité de leurs employés dans les milieux de travail: Guides selon les secteurs d'activités, des affiches, listes de vérification. Une application mobile "Ma trousse CNESST" est également disponible.

Voici le lien pour vous y rendre facilement:

<https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Pages/outils-restauration.aspx>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1027955

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1 al.1	2 000\$ + frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250\$ + Frais

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.

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

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

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

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

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ANDREANNE BRISEBOIS

Adresse: 500 BOUL. DES LAURENTIDES LOC.1645, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)

Téléphone: 450 569-3005 poste 5305

Télécopieur: 450 569-3205

Courriel : Andreanne.Brisebois@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-09-03

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3252753 a été remis à

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

Signature :