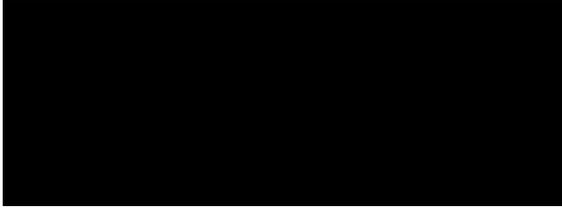


Québec, le 22 février 2023



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2023-02-02-021

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 2 février dernier, concernant l'abattoir Clément Poissant.

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, je vous informe que certains renseignements ont été caviardés en application des articles 53 et 54 de la Loi sur l'accès. En effet, ces dispositions ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et 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.

Pour terminer puisque certains renseignements demandés relèvent de la compétence d'un autre organisme public et conformément à l'article 48 de la Loi sur l'accès, nous vous invitons à adresser votre demande au responsable de l'accès à l'information de cet organisme, dont les coordonnées sont les suivantes :

Agence canadienne d'inspection des aliments

Bureau de l'accès à l'information et de la protection des renseignements personnels

Secrétariat de l'intégrité et des recours

1400, chemin Merivale, tour 1, pièce 0-149

Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

Courriel : ATIP-CFIA-AIPRP@inspection.gc.ca

...2

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

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

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



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

Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels
(Chapitre A-2.1)

AVIS IMPORTANT

Par souci d'équité envers tous les demandeurs, **depuis le 1^{er} avril 2017**, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation applique de façon intégrale le Règlement sur les frais exigibles pour la transcription, la reproduction et la transmission de documents et de renseignements personnels (chapitre A-2.1, r. 3), pour toute demande de documents comportant 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 28

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 48

Lorsqu'il est saisi d'une demande qui, à son avis, relève davantage de la compétence d'un autre organisme public ou qui est relative à un document produit par un autre organisme public ou pour son compte, le responsable doit, dans le délai prévu par le premier alinéa de l'article 47, indiquer au requérant le nom de l'organisme compétent et celui du responsable de l'accès aux documents de cet organisme, et lui donner les renseignements prévus par l'article 45 ou par le deuxième alinéa de l'article 46, selon le cas.

Lorsque la demande est écrite, ces indications doivent être communiquées par écrit.

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: 2021-10-23

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3384131

Raison de la visite: visite MRS (13)

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Numéro de dossier: 1399591 - 1

Numéro spécifique: 5

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

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

REMARQUES

Remise de la lettre d'entente pour l'absence de coupe de PTM pour l'atelier avec Benoît Desormeaux, inspecteur.

****Présence de coupe de poulet sur la scie et ensuite coupe de bœuf. La scie est nettoyée et assainie à notre demande.**

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

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SANDRA PLOURDE

Adresse: 767, BOUL.PIERRE-ROUX EST, BUR. 114, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4237

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Sandra.Plourde@mapaq.gouv.qc.ca

Le rapport d'inspection a été réimprimé pour corriger une donnée administrative, sans modification du rapport d'inspection.

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED] remise sur place
Fait à VICTORIAVILLE ce 2021-10-23

Signature :

[REDACTED]



Date: 2021-09-16

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3370955

Raison de la visite: visite MRS (13)

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Numéro de dossier: 1399591 - 1

Numéro spécifique: 5

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

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 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Un bac avec des aliments est déposé directement sur le sol, un employé prend le bac pour ensuite le déposer directement sur les tables de travail à côté des aliments / Mauvaise méthode d'entreposage cessée Têtes de chèvres échaudées avec contamination
2	S'assurer que les personnes affectées à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ou à toute autre tâche liée à la manipulation des aliments portent un pansement imperméable sur toute blessure. Lorsque cette blessure est à la main, elles doivent porter un pansement propre et protéger celui-ci au moyen d'un gant propre et imperméable qu'il faut jeter lorsqu'il est enlevé.	Pansement non recouvert d'un gant jetable

REMARQUES

Inspection MRS

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1038237

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

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

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

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié.

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-10-15

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3370955 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2021-01-21

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3294391

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Numéro de dossier: 1399591 - 1

Numéro spécifique: 5

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Faible**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut ni être altéré par les aliments.	État ou nature inadéquat / Présence de rouille à l'intérieur du hachoir (mélangeur)

REMARQUES

Inspection régulière

Constatations:

- Dans la chambre froide, carcasse près du sol.
- Contact entre certaines espèces.
- Résidus sur le fusil du boyau d'arrosage.

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

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-01-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3294391 a été remis à 

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

Signature :

*Accommodement
COVID 19*



Date: 2020-05-19

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2890688

Raison de la visite: Insp. autres (99)

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Numéro de dossier: 1399591 - 1

Numéro spécifique: 5

ACCOMMODEMENT MSSS-COVID

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY MORIN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5352

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Audrey.Morin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-05-19

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2890688 a été remis à N/A

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

Signature : _____



Date: 2020-01-15

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3201477
Raison de la visite: visite suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Numéro de dossier: 1399591 - 1

Numéro spécifique: 5

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

REMARQUES

- Inspection de suivi afin de vérifier s'il y a des poumons non conforme dans les carcasses de chèvres échaudées, poils sur les carcasses de porcs/chèvres et plaies de saignée non parées.

- Têtes de chèvres jetées, présence de contamination.

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: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-04-03

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3201477 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2020-01-08

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3178731

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Numéro de dossier: 1399591 - 1

Numéro spécifique: 5

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

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 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Présence d'abcès et pneumonie dans des carcasses de chèvres échaudées. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Présence de poils sur les carcasses (porc, chèvre) et plusieurs plaies de saignée non parée (parage effectuée)
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Plancher abîmé dans la salle de ressuage et présence d'eau stagnante Poussière sur les ventilateurs de la chambre froide Présence de résidus d'aliments et moisissures sur les rideaux de plastique Murs abîmés dans la chambre froide

3	Analyser l'eau pour garantir la sécurité de la source d'approvisionnement selon les normes reconnues par la DGSAIA. Conserver les certificats d'analyse d'eau confirmant que l'eau est potable.	Analyses provenant d'un laboratoire non accrédité
---	---	---

REMARQUES
<p>Voir à mettre à la vie du public l'affiche pour les viandes non-inspectées.</p> <p>Absence d'étiquette sur divers produits secs emballés sur place (noix, légumineuses, épices, etc). Voici les informations à inscrire sur les produits.</p> <p>3.3.3. Inscriptions obligatoires: Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient:</p> <p>a) les inscriptions nécessaires pour révéler:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit; ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballeur, fournisseur ou distributeur; iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit; <p>b) (paragraphe abrogé).</p> <p>L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.</p> <p>L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.</p> <p>En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusques ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.</p> <p>De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.</p> <p>Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.3; D. 725-94, a. 17; D. 403-99, a. 3.</p>

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL
<p>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.</p> <p>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.</p> <hr/> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire ! Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</p>

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
<p>Nom de l'inspecteur: AUDREY MORIN Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)</p>

Téléphone: 450 928-7400 poste 5352

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Audrey.Morin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-01-08

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3178731 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2019-11-02

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection:2692702

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

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

Numéro de dossier: 1399591 - 1

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Coupe d'une carcasse de chèvre échaudée avec substance purulente et verdâtre de la grosseur d'une balle de baseball sur la scie à découper sans que l'employé ne le constate.
2 *	Utiliser des surfaces ou des équipements dédiés, afin de prévenir la contamination des aliments de niveau hygiénique inférieur (volailles et viandes de gibier crues, viandes rouges crues, autres aliments crus, aliments cuits ou produits prêts à consommer).	Découpe de poulet sur la scie à découper sans cycle complet de nettoyage avant la coupe d'une autre espèce.
3	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État/nature/Conception/utilisation/entretien inadéquats / Lame rouillée de la scie à main

REMARQUES

Constatations:

- Coupe d'une carcasse de chèvre échaudée avec substance purulente et verdâtre sans que l'employé le constate: Aucune connaissance des étapes et de la méthode de nettoyage et désinfection de la part des employés (aucun produit à proximité, rinçage inadéquat avant d'assainir, plateaux de scie mis au sol pour nettoyage, etc.)

- Absence de filet à cheveux (employé qui coupe la viande et client qui se promène dans la chambre froide et aide l'employé avec

la viande)

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: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-11-02

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2692702 a été remis à  (rapport expliqué, refus signé)

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



Date: 2019-07-11

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2692696

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 1

Loi sur la santé des animaux

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	Pour retirer la colonne vertébrale et les ganglions de la racine dorsale de l'alimentation humaine, couper de chaque côté de la colonne, à 2,5 cm de l'arc neural.	Non conforme / La coupe de la colonne vertébrale est pratiquée à moins de 2,5 cm de l'arc neural.

REMARQUES

Dans la chambre froide, il y a plusieurs pièces de bœuf avec la colonne bleues dans un panier d'épicerie. La colonne a été enlevée pendant notre inspection.

Voici un extrait du guide de l'exploitant pour le retrait du MRS:

Section 5.2 Séparation des demi-carcasses en quartiers(fente transversale)

Au cours des opérations normales de transformation, il est permis de faire deux à trois coupes transversales(coupes primaires) dans la colonne vertébrale des carcasses de bœufs de 30 mois ou plus pour faciliter les manipulations subséquentes. Ces coupes doivent se faire dans l'espace vertébrale avec une scie ou dans l'espace intervertébral avec un couteau.

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: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-07-11

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2692696 a été remis à 

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

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2692696 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2019-05-15

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 2789424

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Raison de la visite : visite MRS (13)

Numéro de dossier: 1399591 - 1

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

Loi sur la santé des animaux

REMARQUES

Grille MRS complétée et conforme

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: CATHERINE DESMARAIS

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5532

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel Catherine De marai @mapaq gouv qc ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-05-15

Signature :

[REDACTED SIGNATURE]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2789424 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2019-03-21

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2813790

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

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

Numéro de dossier: 1399591 - 1

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	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Mauvais état du matériel requis / distributeur a papier et savon sales
2	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / couteaux, tables, scies, boutons de controles des équipements, balance, hachoir
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	poussières sur les unités de ventilations

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	Inscrire dans le registre les informations suivantes : la date de réception, la nature et la quantité des viandes reçues ainsi que l'indication qu'il s'agit de boeufs de 30 mois et plus, le nom et l'adresse de l'abattoir qui a expédié les viandes contenant du MRS, la date du retrait du MRS, le poids total MRS (Kg ou barils), le nom du récupérateur son adresse ainsi que la date de la récupération et l'encre utilisée.	Non conforme / Registre incomplet

REMARQUES

RAPPEL : absence de statistiques d'abattage des mois, svp nous les acheminer.

Vérification des registres mrs fait jusqu'en date du 27 fevrier 2019

Absence de la date de retrait, et indication mrs ou non.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY MORIN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5352

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Audrey.Morin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-03-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2813790 a été remis à 

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



Date: 2019-03-13

Heure d'arrivée: 13:50

Numéro du rapport d'inspection: 2813782

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Raison de la visite : visite MRS (13)

Numéro de dossier: 1399591 - 1

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

Loi sur la santé des animaux

REMARQUES

Signature de la lettre d'entente

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY MORIN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5352

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel Audrey.Morin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-03-13

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2813782 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2019-02-20

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection:2692688

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 1

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	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Lavage des mains inadéquat / absence de lavage des mains en entrant dans le local de découpe. L'employé venait d'aller à l'extérieur et allait se mettre des gants avant de recommencer à travailler. Lavage de main effectué à la demande du service d'inspection.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1170644

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 : 2.2.3	250
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent:</p> <p>1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;</p> <p>3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail; 4° (paragraphe abrogé);</p> <p>5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;</p>	

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.

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: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-02-20

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2692688 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2019-02-06

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection:2813714

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Raison de la visite : Inspection en absence d'abattage (97)

Numéro de dossier: 1399591 - 1

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

REMARQUES

Absence d'abattage

Nettoyage en cours.

PRÉLÈVEMENT No 930444

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 - scie a main /						
	50 cm2	50cm2					
2	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT- couteau /						
	50 cm2	50cm2					
3	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT- scie à coffre /						
	50 cm2	50cm2					

Condition d'expédition

Date: 2019-02-06 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : dicom

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**Nom de l'inspecteur:** AUDREY MORIN**Adresse:** 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)**Téléphone:** 450 928-7400 poste 5352**Télécopieur:** 450 928-7795**Courriel :** Audrey.Morin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-02-06

Signature :**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2813714 a été remis à 

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



Date: 2019-01-24

Heure d'arrivée: 12:00

Numéro du rapport d'inspection: 2813754

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Raison de la visite : visite MRS (13)

Numéro de dossier: 1399591 - 1

Loi sur la santé des animaux

REMARQUES

Découpe de plusieurs carcasses PTM. Vérification des colonnes dans les poubelles. Le tout est conforme.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY MORIN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5352

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel: Audrey.Morin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-01-25

Signature :

[REDACTED SIGNATURE]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2813754 a été remis à NA

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

Signature :



Date: 2019-01-18

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 2794566

Exploitant: 9121-8461 QUEBEC INC.

Établissement: ABATTOIRE CLEMENT POISSANT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

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

Raison de la visite : visite MRS (13)

Numéro de dossier: 1399591 - 1

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

Loi sur la santé des animaux

REMARQUES

Vérification du retrait du MRS.

Grille MRS complétée et conforme.

La présence de beaucoup de carcasses dans la chambre froide rend les déplacements difficiles. Un grand nombre de poubelles sont présentes dans les VNC étant donné l'abattage de plusieurs carcasses MRS.

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: MIREILLE GAGNON

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4275

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-01-18

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2794566 a été remis à 

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



Date: 2019-01-10

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection: 2808320

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

Loi sur la santé des animaux

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

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.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Température de l'eau inadéquate / stérilisateur plate forme habillage + à scie

REMARQUES

Constatations lors de l'inspection;

Abattage de bœuf MTM

* Le service d'inspection n'a reçu aucune statistique d'abattage pour l'année 2018. Vous devez nous fournir l'information.

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

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-01-10

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2808320 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2019-01-18

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection:3072833

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)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

Loi sur la santé des animaux

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 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Présence de contamination sur une carcasse de boeuf, aucun parage effectué et rinçage de celle-ci. / Mauvaise méthode de travail cessée et parage de la carcasse effectuée. Absence de stérilisation du couteau lorsque celui-ci traverse la peau. boyau d'arrosage en contact avec poumons dans le bassin d'eau contact multi espèces dans la chambre froide Entreposage inadéquat / rouleau de coton fromage entreposé sur le dessus d'un congélateur à l'entrée
2	Éliminer tout aliment dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assuré / Carcasse avec contamination, aucun parage effectué et rinçage de celle-ci
3	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Stérilisateur de la scie à coffre-tige à oesophage de 70 à 77C

4	Assainir le matériel, les instruments et les accessoires utilisés pour le travail des viandes à la fin des activités de la journée ou avant de les réutiliser s'ils sont contaminés.(6.4.1.5)	Fréquence de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquate / absence d'assainissement des équipements
5	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 / Présence de cafés dans l'abattoir
6	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État-nature-Conception-Utilisation-Entretien inadéquats / machine à pression rouillée, caoutchouc(tapis) à la sortie de l'échaudeuse,
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	chambre froide de ressuage: plancher et plafond brisés condensation au niveau du plafond de l'abattoir,

REMARQUES

Inspection régulière et suivis

Abattage de bovins (124000111504090, 124000110546977, 124000111454600)

Mauvaise méthode d'habillage du bœuf: les pattes avant sont coupées directement à l'articulation. Les reins ne sont pas décapsulés.

Une vache éjarrée est présente à l'étable. Elle a été abattue à la demande du service d'inspection.

Eau chaude à 54°C. Elle doit être à un minimum de 60°C.

Voir à nous donner les statistiques d'abattoir.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MIREILLE GAGNON

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4275

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-01-18

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3072833 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2019-01-24

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection:2808328

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

Loi sur la santé des animaux

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

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 tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Mauvaise méthode de saignée / Saignée d'un bovin au sol
2	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Stérilisateur scie coffre = 62 degrés Celsius

REMARQUES

Abattage de bovins (MTM)

* Voir à ajouter de la ripe à l'étable.

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

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

Télocopieur: 450 928-7795

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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED] 182 rang Saint André, Saint-Philippe

Fait à SAINTE-JULIE ce 2019-01-24

Signature : [REDACTED]



Date: 2019-01-30

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection:3076579

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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	Éliminer tout aliment altéré et devenu impropre à la consommation humaine.	8 carcasses de porcelets avec signes de détérioration avancés. Intérieur et extérieur des carcasses visqueux) / Aliment détruit volontairement par l'exploitant.
2	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Détention aliments périmés / 8 carcasses de porcelets avec signes de détérioration avancés. Intérieur et extérieur des carcasses très visqueux Détention aliments périmés / Présence d'une carcasse de porc avec signe de détérioration avancés. À été parée à la demande du personnel inspecteur

REMARQUES

Fin d'abattage de porcs à notre arrivé.

Le plancher des VNC est très sale.

Résidus sur fusil d'arrosage et sur la structure de la scie à carcasse.

Contact entre les espèces dans la chambre froide. Des paniers d'épicerie et des boîte entre également en contact avec des carcasses de bœuf.

Résidus au niveau des équipements dans le local à lapins.

Les numéros notés lors de notre inspection sont conformes: 124000110749488, 124000109950775, 124000110229106.

PRÉLÈVEMENT No 904276

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: Scie à coffre /						
	50cm2	na					
2	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT: Scie à carcasse /						
	50cm2	na					
3	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT: Couteau MRS /						
	50cm2	na					

Condition d'expédition

Date: 2019-01-30 heure : 16:30

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-01-30

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3076579 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2019-02-14

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3069749

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

REMARQUES

Abattage de porc

Deux porcs jetés par l'exploitant car celles-ci étaient gonflées avec beaucoup d'adhérences et de contamination à l'intérieur. Voir à toujours parer les côtes lorsque celles-ci sont brisées.

Attention de garder les animaux avec suffisamment de litière propre et sèche.

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

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-02-14

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3069749 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2019-02-20

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection:3082737

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation, de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Rotation déficiente - aliments périmés / coeurs avec texture gluante / Aliment détruit volontairement par l'exploitant. Absence de date sur les paquets de viande sous-vide Gestion de la durée de conservation inadéquate / Présence d'un peu de moisissure sur une demie-carcasse et une tête de boeuf: tête jetée et carcasse parée
2	Éliminer tout aliment altéré et devenu impropre à la consommation humaine.	Aliment altéré / coeurs
3	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 / stérilisateurs scie à coffre et celui à l'éviscération

REMARQUES

Abattage d'agneaux.

Le local d'abattage de volaille est dû pour être nettoyé. Présence de plumes sur supports et dans l'épileuse.

Deux carcasses de bœuf avec une articulation anormalement grosse aux pattes. Ont été jetées et coupées à la demande du service d'inspection. Présence de reins non décapsulés et de poumons avec des lésions s'apparentant à de la pneumonie dans

les gros bacs. Les poumons ont été jetés.

Porcelet avec beaucoup de poil. À été parée.

L'étable est très sale. Un récurage et l'ajout de paille s'impose.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-02-20

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3082737 a été remis à 

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



Date: 2019-02-28

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection:2813774

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / utilisation de du stérisateur a coffre a 74C

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 le MRS visible des peaux avant leur expédition pour la tannerie.	Non conforme et corrigé immédiatement. / Aucune vérification n'est faite pour s'assurer que la peau des boeufs n'est contaminée par du MRS
2	Utiliser 2 couteaux distincts pour le retrait de la tête des boeufs de 30 mois et plus : a) le couteau non dédié pour le muscle et les tissus du cou; b) le couteau et porte-couteau dédiés sont utilisés pour sectionner la moelle épinière.	Non conforme et corrigé immédiatement. / Un seul couteau est utilisé pour le retrait de la tête de 30 mois et plus.
3	Retirer complètement la moelle épinière et en disposer avec les viandes non comestibles en tant que MRS.	Non conforme et corrigé immédiatement. / La moelle n'a pas été retirée et disposée en tant que MRS.
4	Désinfecter à part en trempant 1 heure dans solution 2 % hypochlorite de sodium ou autre méthode reconnue (Environ LpH de 5-9 % pour 30 minutes). Rincer abondamment après la désinfection.	Non conforme et corrigé immédiatement. / Assainissement déficient (programme de nettoyage). Non conforme et corrigé immédiatement. / Le nettoyage et la désinfection n'ont pas été effectués à part.

REMARQUES

Carcasse dans la chambre froide portant le numéro 124000109815968 ayant un âge réelle de plus de 30 mois (date de naissance 2016-03-16). La moelle est retirée et la carcasse est colorée.
Des photos ont été prises.

Présence de plusieurs boites de l'abattoir Correia sont entreposées dans la chambre. A l'intérieur de celles-ci viandes sous vide en provenance d'ici utilisées pour fabriquer de la viande hachée. Les boites d'un C1 d'un abattoirs approuvé ne peuvent être utilisées pour vendre de la viande non inspecté.

Remise du rapport d'analyse 930444, dont la qualité microbiologique est non satisfaisante, pour la scie a coffre et la scie a main

Le dossier sera soumis pour évaluer la possibilité de poursuite.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1186516

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.5.1	250 + frais

1.5.1. Prohibition de tromper: Est prohibée toute tromperie ou tentative de tromperie, toute déclaration ou indication fausse, inexacte ou trompeuse, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit:

- a) sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisation, la destination, la qualité, la quantité, la valeur, le prix ou une particularité du produit;
 - b) sur le lieu, la date ou les procédés de préparation, fabrication, conservation ou conditionnement du produit;
 - c) sur le mode d'emploi ou de conservation du produit;
 - d) sur l'identité, les qualités ou aptitudes du producteur, préparateur, fabricant, conserveur, conditionneur, distributeur ou de l'agent de vente ou de livraison du produit.
- R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.5.1.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY MORIN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5352

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Audrey.Morin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-02-28

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2813774 a été remis à 

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



Date: 2019-03-06

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection:3087189

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

Loi sur la santé des animaux

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Mauvaise méthode d'habillage d'un bovin, débute le dégagement de la peau par le cou et par le coffre avant les pattes arrières.
2	Se laver les mains après avoir été en contact avec des animaux ou de la viande infectée, après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée, et après s'être mouché ou à chaque fois qu'il y a risque de contamination des aliments.	Fréquence de lavage des mains inadéquate / Absence de lavage des mains avec du savon
3	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 d'entreposage d'aliments non emballés / Employé se déplace de la zone sale à la zone propre sans rîçage des bottes et sans changement de sarrau
4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des aliments.	Équipements malpropres / Présence de résidus séchés sur la scie à carcasse, pistolet des boyaux, crochets, épilleuse.

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).	Non conforme et corrigé immédiatement. / Détermination de l'âge absente
2	Retirer le MRS visible des peaux avant leur expédition pour la tannerie.	Non conforme et corrigé immédiatement. / Peau de la tête des boeufs de 30 mois ou plus qui a été percutée est contaminée par du MRS
3	Retirer complètement la moelle épinière et en disposer avec les viandes non comestibles en tant que MRS.	Non conforme et corrigé immédiatement. / La moelle n'a pas été retirée et disposée en tant que MRS. / Retrait de la moelle.
4	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.	Non conforme et corrigé immédiatement. / Absence d'encre bleue sur les colonnes de 30 mois et plus / Coloration effectuée avec de l'encre comestible.

REMARQUES

Inspection régulière

Abattage de chèvres et d'un bovin.

Des photos ont été prises.

Constatations:

- Abattage d'un bovin d'âge estimé de 615lb à la pesée de la plateforme de parage final, le service d'inspection a traité l'animal comme un plus que 30 mois. La tête du bovin a été sectionnée à l'aide d'un couteau jaune MRS au niveau de la moelle épinière par l'employé mais le reste de la carcasse n'a pas été traité comme MRS par ce même employé. Lors de la remise du rapport, après vérification, la tête percutée était avec la carcasse en chambre froide.

La désinfection du pistolet percuteur et de la scie à carcasse ont été désinfectés avec du chlore 2%, à la demande du personnel inspecteur.

- Ajouter litière dans le parc des bovins.

Étant donné les constatations, le dossier sera soumis à la direction afin de déterminer si un rapport d'infraction sera rédigé.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié.

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-03-07

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3087189 a été remis à 

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



Date: 2019-03-13

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 2813776

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)

Raison de la visite : Inspection en absence d'abattage (97)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

REMARQUES

Absence d'abattage.

Opération de nettoyage en cours. Vérification des chambres froides.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY MORIN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5352

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel Audrey.Morin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-03-13

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2813776 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2019-03-21

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 2813788

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

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 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Parage absent ou insuffisant lorsque requis / Plaie saignée non parée / Mauvaise méthode de travail cessée et parage de la carcasse effectuée.
2 *	Se laver les mains après avoir été en contact avec des animaux ou de la viande infectée, après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée, et après s'être mouché ou à chaque fois qu'il y a risque de contamination des aliments.	Comportement hygiénique inadéquat / Lavage à l'eau chaude seulement après avoir les mains contaminés
3	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / deux stérilisateurs à 71 et 74 C
4	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des aliments.	Équipements malpropres / Scie, couteau et porte couteau MRS, poignées ose, rouille sur la lame de la scie

REMARQUES

Abattage de chèvres lors de l'inspection.

Des feuilles ATQ, avec tous les numéros des bovins en place sont maintenant disponible sur le plancher d'abattage.

Autres exigences: présence de toiles d'araignée et saleté sur le plafond et murs de l'Étable.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY MORIN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5352

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Audrey.Morin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-03-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2813788 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2019-05-15

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection:3109849

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)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

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

Loi sur la santé des animaux

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 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Méthode de préparation, de conditionnement ou de transformation inadéquate / Présence de 10 carcasses d'agneaux qui se touchent avant l'éviscération. Présence de plaie de saignée sur les carcasses de bovin. / Mauvaise méthode de travail cessée et parage de la carcasse effectuée. Présence d'un abcès sur une carcasse d'agneau et présence d'une grande accumulation de soie sur les carcasses de porc. / Mauvaise méthode de travail cessée et parage de la carcasse effectuée.
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 / La température du stérilisateur à la saignée est à 47,9°C
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des aliments.	Équipements malpropres / tels que: scie, pistolet et boyau d'eau chaude, crochet

4	Entreposer adéquatement les viandes non comestibles de façon à contrôler la vermine et les odeurs.	Présence d'une forte odeur en provenance des viandes non-comestibles (la salle des non-comestibles est pleine).
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Présence d'une accumulation de saleté et de toile d'araignée sur les murs et plafond.

ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ ET DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Assurer l'entretien et donner les soins de base qu'exigent l'état des animaux et les besoins de l'espèce.	Vérifié conforme
2	Mettre en tout temps de l'eau à la disposition des animaux et la renouveler régulièrement.	Vérifié et non conforme / Absence d'eau / bac bleu vide dans le parc de porcs.
3	Fournir aux animaux un accès à de la nourriture en quantité et en qualité compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce.	Non évalué
4	Offrir un espace suffisant pour que tous les animaux puissent se coucher simultanément à l'abri et au sec, selon les règles généralement reconnues.	Vérifié et non conforme / Présence d'entassement des animaux à l'étable.
5	Fournir une quantité suffisante de litière propre et sèche.	Vérifié et non conforme / Litière insuffisante
6	Retirer immédiatement les cadavres de l'aire des animaux vivants ou des zones où ils peuvent être en contact avec ces derniers.	Vérifié et non conforme / Présence de cadavres en contact avec les animaux vivants / Présence d'un porc mort dans un parc avec d'autres porcs et une chèvre.

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.	Non conforme et corrigé immédiatement. / Le MRS n'est pas coloré d'encre bleue.

REMARQUES

Inspection en présence d'abattage d'ovins.
Grille MRS complétée.

Présence de 8 boîtes de l'abattoir Correia contenant de la viande sous-vide de l'abattoir Poissant. Selon le responsable sur place, celle-ci est utilisée pour faire de la viande hachée. La mention "Abattoir Correia" sur les boîtes n'est pas hachurée tel que mentionné lors des dernières inspections. Cette façon de faire est de la fraude. À notre demande, la mention "Abattoir Correia" a été hachurée.

- Votre dossier sera soumis à la direction afin d'évaluer votre dossier.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CATHERINE DESMARAIS

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5532

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Catherine.Desmarais@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-05-15

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3109849 a été remis à 

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

PERMIS

1399591-0004-01

5

Loi visant la régularisation et le développement
d'abattoirs de proximité (L.R.Q., chapitre R-19.1)

ABATTOIR DE PROXIMITÉ

NOM ET ADRESSE DE L'EXPLOITANT

9121-8461 QUEBEC INC.
182, RANG SAINT-ANDRE
SAINT-PHILIPPE, (Qc)
J0L 2K0

ADRESSE DE L'ABATTOIR DE PROXIMITÉ

ABATTOIRE CLEMENT POISSANT
182, RANG SAINT-ANDRE
SAINT-PHILIPPE, (Qc)
J0L 2K0

ADRESSE DU PREMIER ATELIER DE PRÉPARATION

ABATTOIRE CLEMENT POISSANT
182, RANG SAINT-ANDRE
SAINT-PHILIPPE, (Qc)
J0L 2K0

ADRESSE DU DEUXIÈME ATELIER DE PRÉPARATION

CONDITIONS: LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE A ABATTRE DES ANIMAUX DES ESPECES BOVINE, CHEVALINE, PORCINE, CAPRINE, OVINE AINSI QUE DES VOLAILLES ET DES LAPINS.



Laurent Lessard

ORIGINE					
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361328	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Frédéric Lessard, 109 rue St-Charles, bureau 1.01b, St-Jean-sur-Richelieu, J3B2C2					
A DÉFENDEUR					
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/>		PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>			
NOM 1		NOM 2		PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME 9121-8461 Québec inc.			DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/>	SEXE M <input type="radio"/> F <input type="radio"/>
RAISON SOCIALE Abattoir Clément Poissant					
ADRESSE 182, rang St-André			APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL J0L 2K0
MUNICIPALITÉ St-Philippe		PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC <input type="checkbox"/>
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS <input type="checkbox"/>	PLAQUE D'IMMATRICULATION <input type="checkbox"/>		PROVINCE/ÉTAT QC	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS <input type="checkbox"/>
NEQ <input checked="" type="checkbox"/>	1161087136	Autres <input checked="" type="checkbox"/>	Taxe foncière	Autres <input type="checkbox"/>	
B INFRACTION					
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU <input type="radio"/>	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2019-07-11	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 09:30	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 1399591 0004	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 3.1 al.2		N° LOI/RÉG. APPL. 1			
ARTICLE RÉGL. APPL. 1					
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 206	CODE DÉF.	CODE VEH.
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A TITRE D'EXPLOITANT D'UN LIEU OU L'ON DETIENT DES PRODUITS EN VUE DE LA VENTE, N'A PAS EMPECHE QUE L'EXECUTION DES OPERATIONS DE PREPARATION, DE CONDITIONNEMENT OU DE TRANSFORMATION DES PRODUITS SOIT SUSCEPTIBLE D'AFPECTER LA SALUBRITÉ DES PRODUITS.					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
C LIEU D'INFRACTION					
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Chambre froide Abattoir Clément Poissant 182, rang St-André, St-Philippe, J0L2K0			NO RAPPORT D'INSPECTION 3127093		
			LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 67010	DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS					
CHOSSES SAISIES <input type="checkbox"/>	DESCRIPTION				ANNEXE <input type="checkbox"/>
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER				
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input type="checkbox"/>					
E FAITS ET GESTES PERTINENTS					
Je me suis présentée en tant qu'une personne autorisée du MAPAQ. J'ai rencontré [REDACTÉ] de l'établissement. Je suis accompagnée de Mme Mireille Gagnon, inspectrice au MAPAQ. Je fait les constatations suivantes:					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>					
PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric		NOM Gagnon	PRÉNOM Mireille	
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 693		AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 702	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : Inspecteur		DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-10-28	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-10-28
SIGNATURE [REDACTÉ]			SIGNATURE [REDACTÉ]		

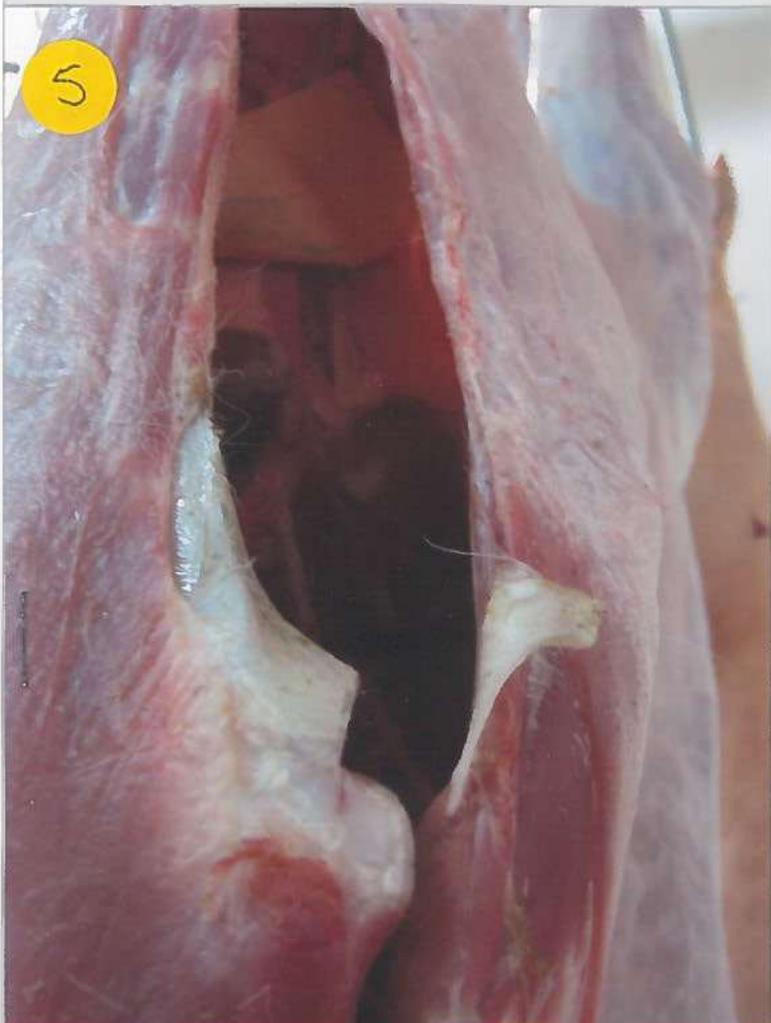
ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361328
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Frédéric Lessard, 109 rue St-Charles, bureau 1.01b, St-Jean-sur-Richelieu, J3B2C2			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<p>COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/></p> <p>Constatations article 3.1 al.2</p> <p>Dans une chambre froide attenant à l'abattoir;</p> <p>Il y a présence d'un bac contenant environ 50 lb de retailles de boeuf entreposés à côté du hachoir à viande en vu de faire éventuellement de la viande hachée. Celles-ci sont couvertes d'une substance visqueuse et certains morceaux ont une apparence verdâtre.</p> <p>Entreposé sur une tablette, il y 4 boîtes de carton souillées et dégoulinantes avec des pièces de boeuf sous-vide à l'intérieur. Dans chaque boîte se retrouve 2 sacs de retailles de boeuf d'environ 20 livres chacun qui sont eux aussi destinés à faire de la viande hachée. Après l'ouverture de ces sacs, sur 8 d'entre eux, 7 sont revêtus d'un exsudat gluant et dégageant une odeur nauséabonde. (photo 1)</p> <p>Toujours en chambre froide, il y a présence d'une vingtaine de carcasses de porc avec des signes de dégradation. C'est en général au niveau du flan des carcasses que se retrouve plusieurs petits points blancs qui s'apparentent à de la moisissure. (photo 2,3)</p> <p>De nombreuse carcasses de porcs et d'agneaux ont des amas de poils à certains endroits. (photo 4-5)</p> <p>Dans la chambre froide de ressuage, je constate la présence de plusieurs gouttelettes de condensation au niveau du plafond et des rails. Celles-ci tombent de manière constante sur les carcasses qui se retrouvent en dessous. Des gouttes sont visibles sur la carcasse. L'eau de condensation est une source reconnue de pathogènes.</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric	NOM Gagnon	PRÉNOM Mireille
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 693	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 702
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-10-28	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-10-28
SIGNATURE		SIGNATURE	



RI ou PCO no: Photo no: 1
Rapport d'inspection no: 3127093
Date de l'infraction: 2019-07-11
Photo prise par: Frédéric Lessard
Signature: [Redacted]

RI ou PCO no: Photo no: 3
Rapport d'inspection no: 3127093
Date de l'infraction: 2019-07-11
Photo prise par: Frédéric Lessard
Signature: [Redacted]

RI ou PCO no: Photo no: 2
Rapport d'inspection no: 3127093
Date de l'infraction: 2019-07-11
Photo prise par: Frédéric Lessard
Signature: [Redacted]



RI ou PCO no: Photo no: 4
Rapport d'inspection no: 3127093
Date de l'infraction: 2019-07-11
Photo prise par: Frédéric Lessard
Signature

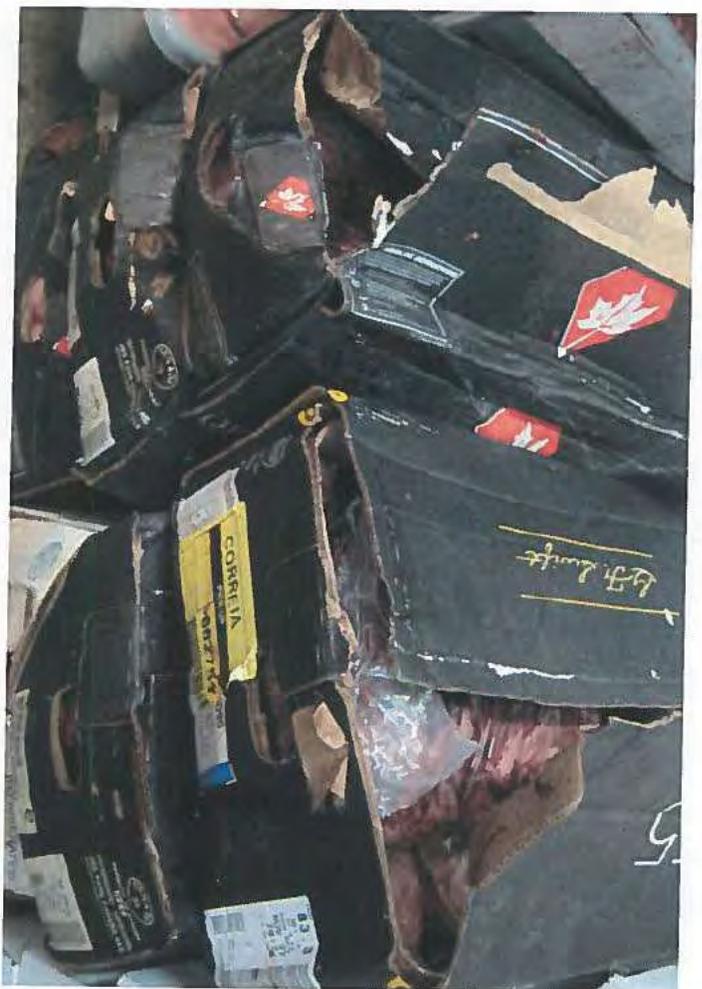
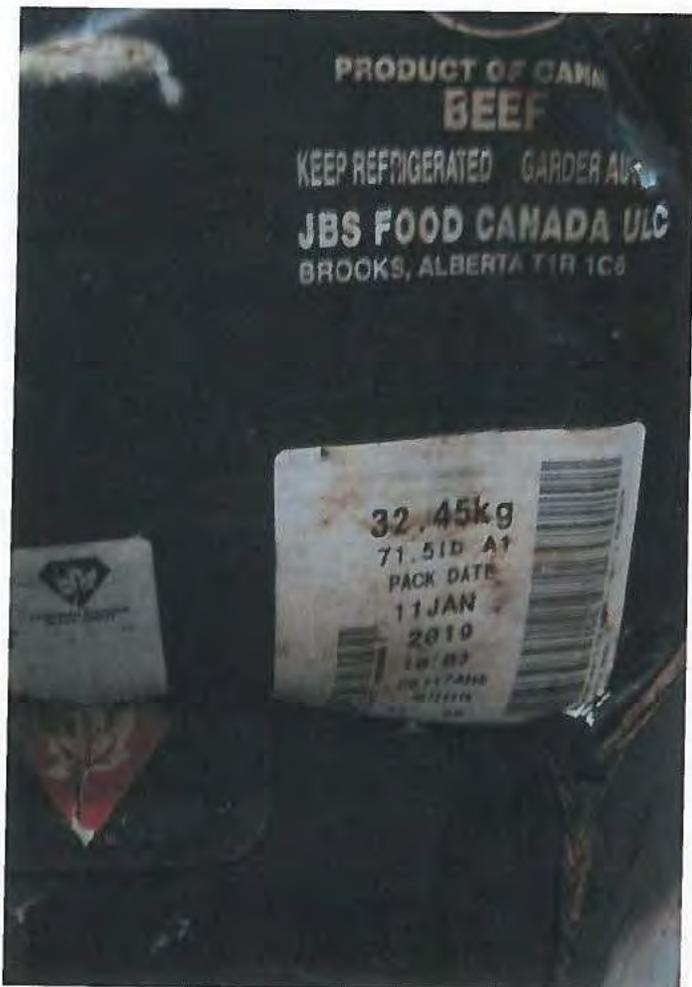
RI ou PCO no: Photo no: 5
Rapport d'inspection no: 3127093
Date de l'infraction: 2019-07-11
Photo prise par: Frédéric Lessard
Signature

Copie conforme à l'original

Par : Frédéric Lessard

Date : 2019-07-17

Signature : [REDACTED]

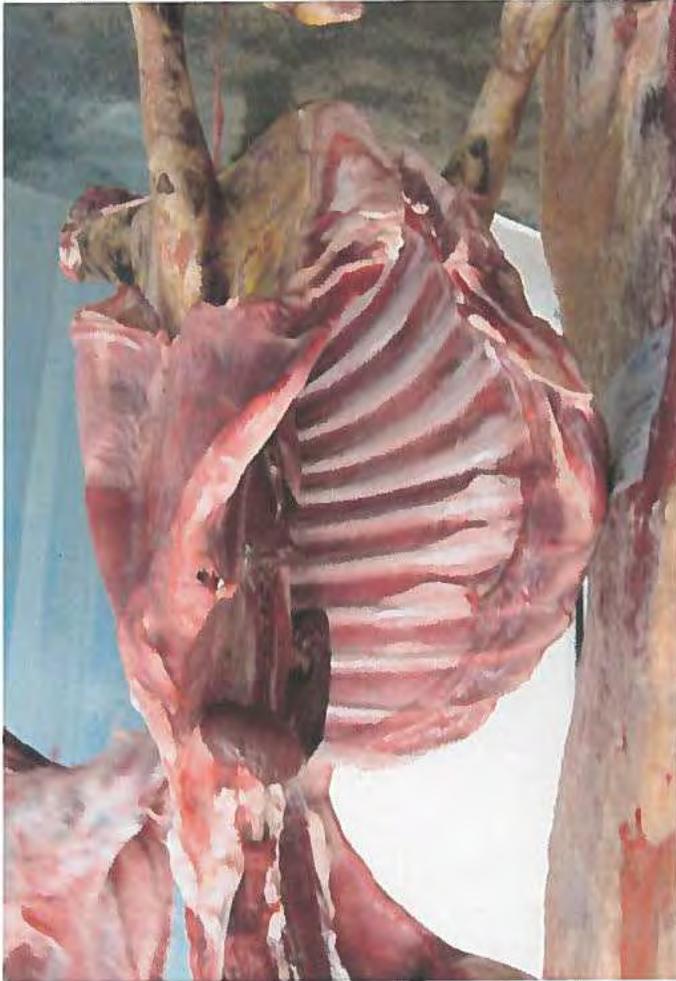


Copie conforme à l'original

Par : Frédéric Lessard

Date : 2019-07-17

Signature : [REDACTED]

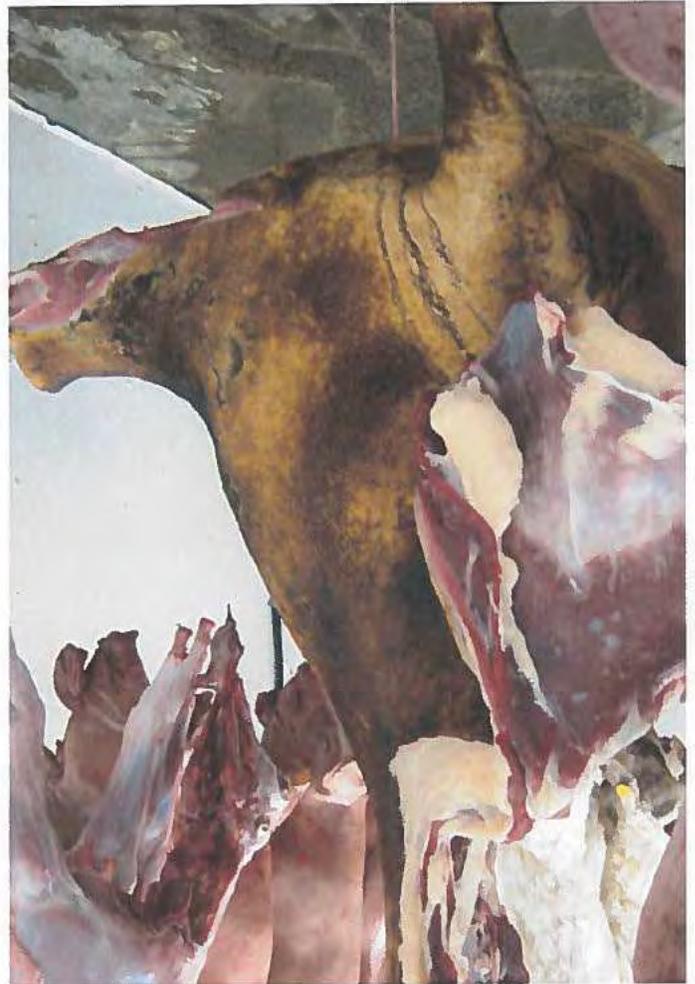


Copie conforme à l'original

Par : Frédéric Lessard

Date : 2019-07-17

Signature : [REDACTED]

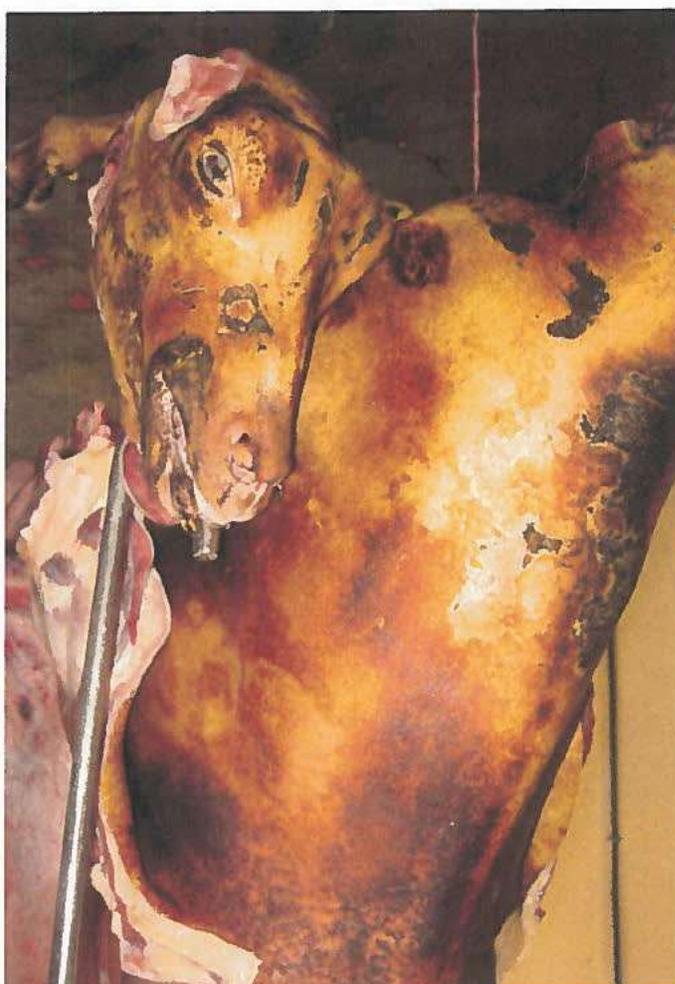
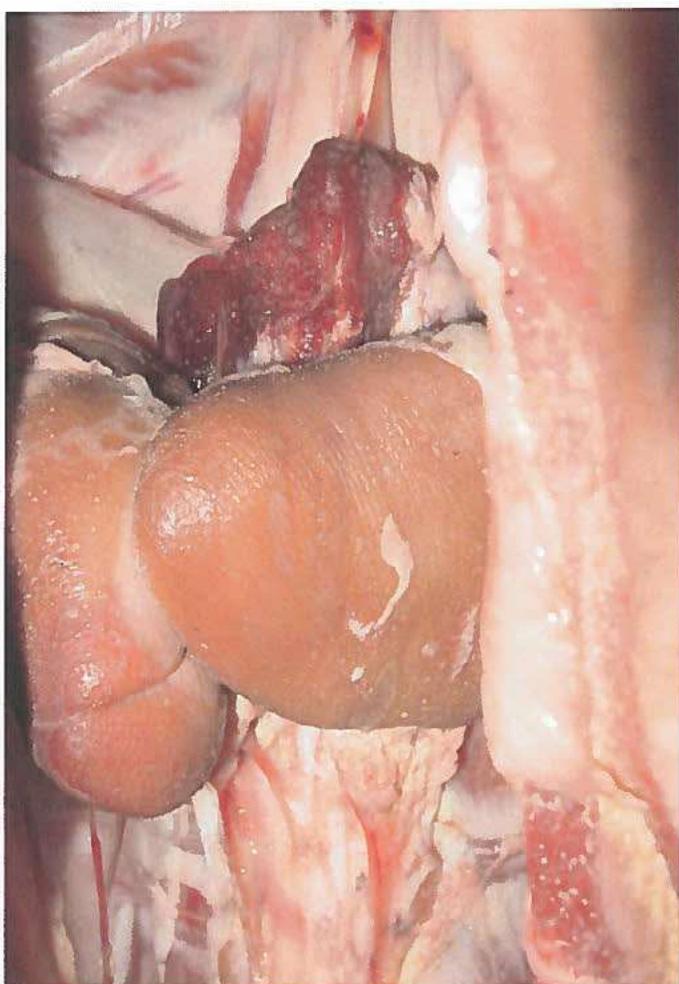
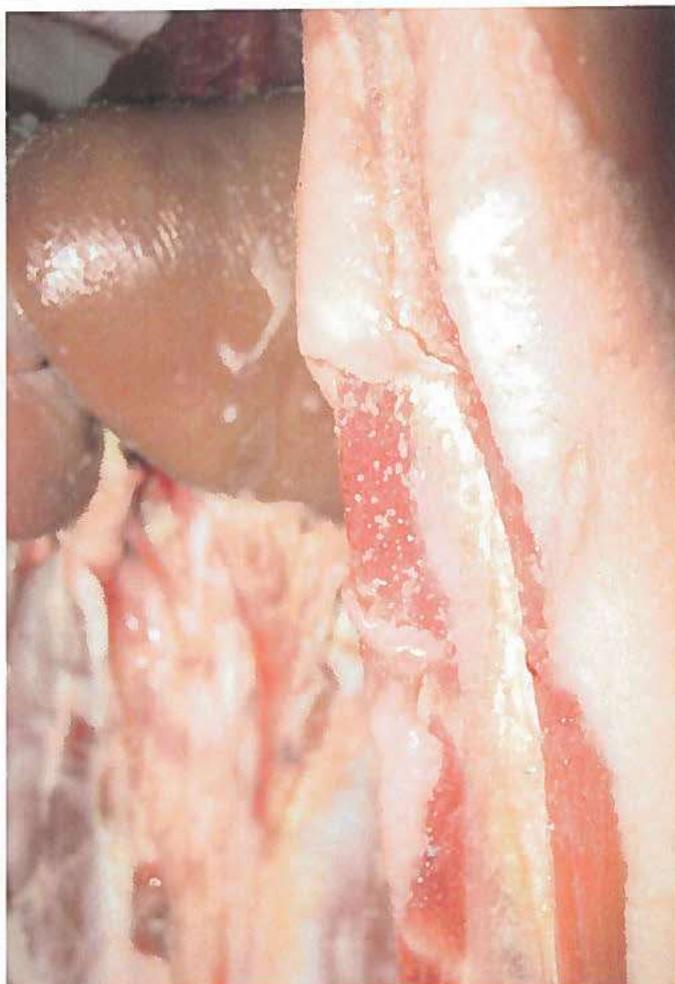


Copie conforme à l'original

Par : Frédéric Lessard

Date : 2019-07-17

Signature

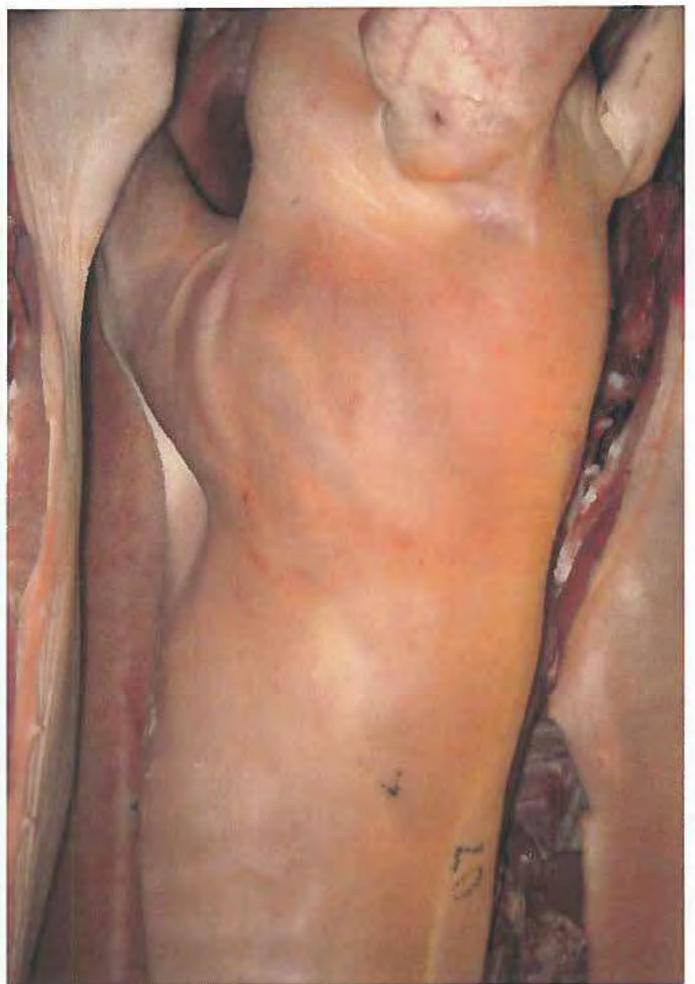
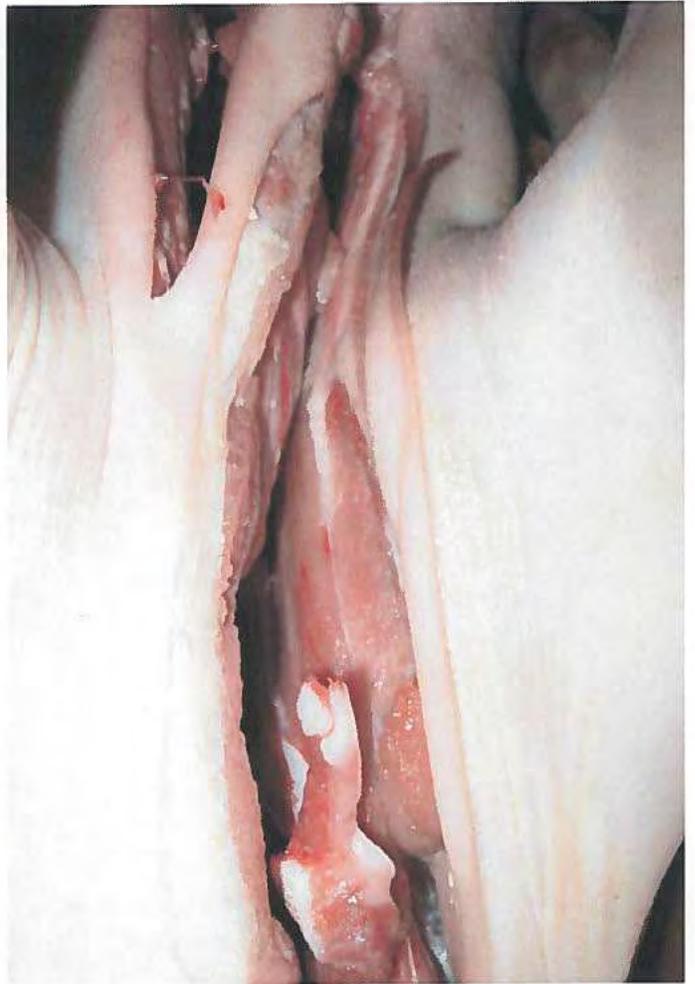


Copie conforme à l'original

Par : Frédéric Lessard

Date : 2019-07-17

Signature



Copie conforme à l'original

Par : Frédéric Lessard

Date : 2019-07-17

Signature



Copie conforme à l'original

Par : Frédéric Lessard

Date : 2019-07-17

Signature : [REDACTED]

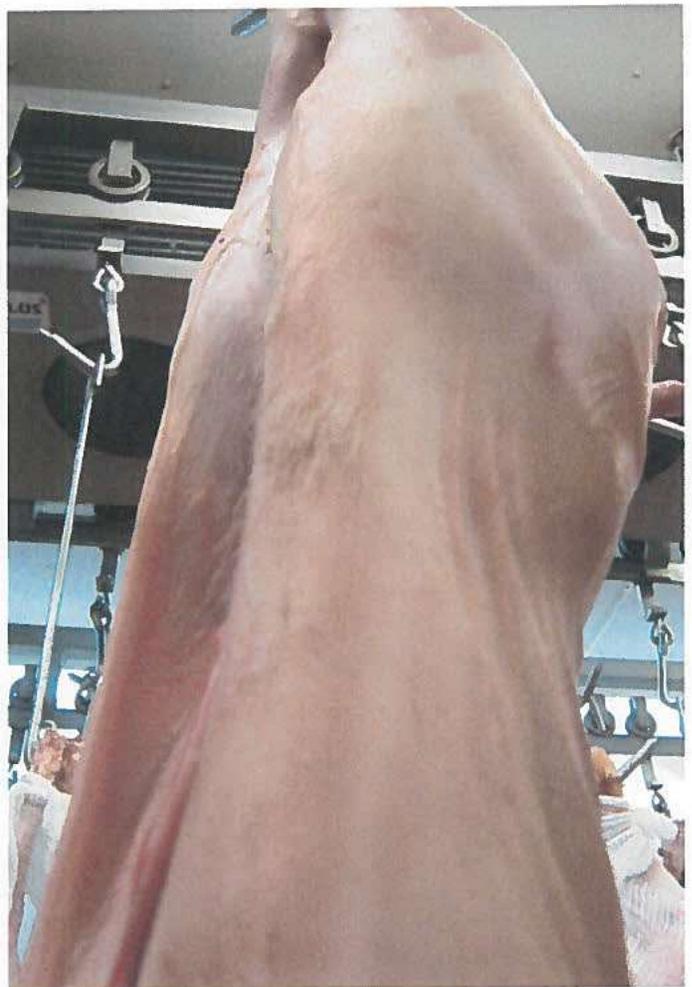


Copie conforme à l'original

Par : Frédéric Lessard

Date : 2019-07-17

Signature : [REDACTED]

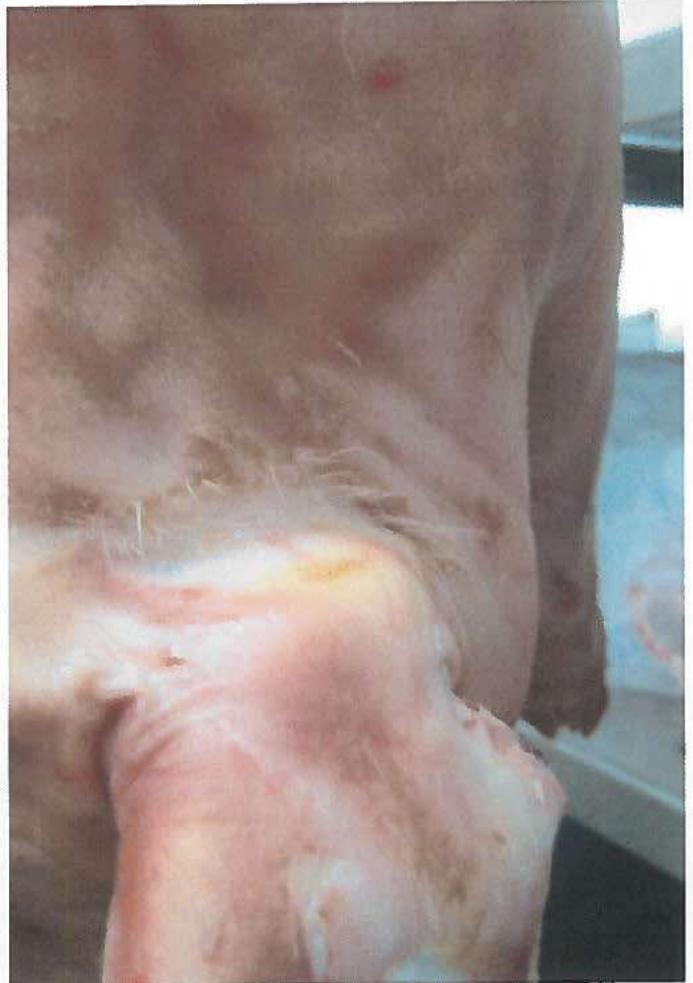


Copie conforme à l'original

Par : Frédéric Lessard

Date : 2019-07-17

Signature :



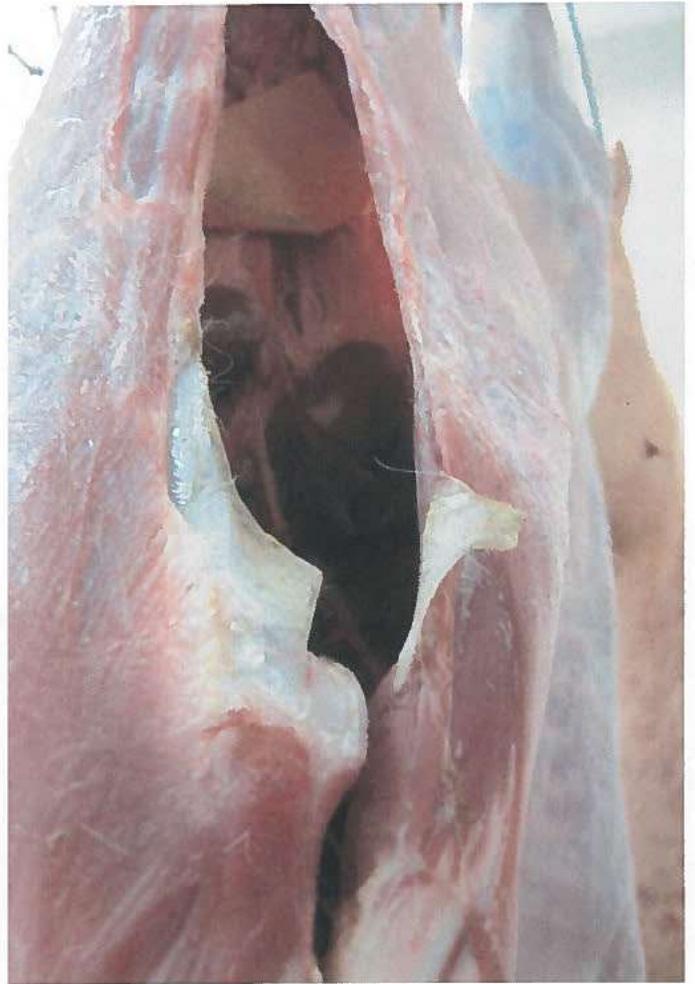
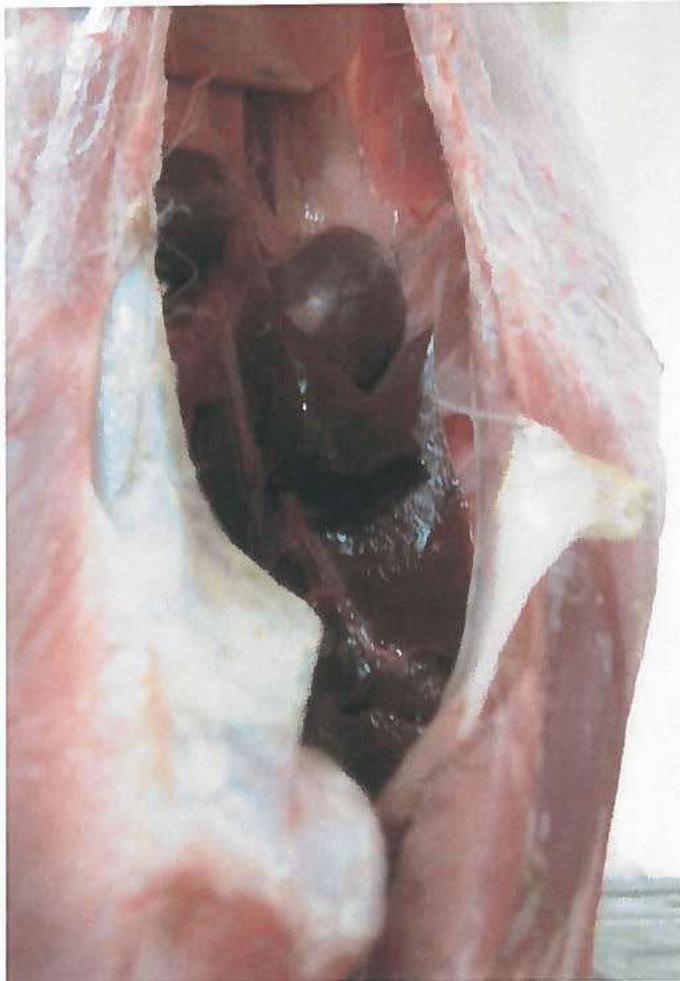
Copie conforme à l'original

Par : Frédéric Lessard

Date : 2019-07-17

Signature

[Redacted signature]





Date: 2019-07-11

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection:3127093

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)

Raison de la visite : Inspection en absence d'abattage (97)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

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

Loi sur la santé des animaux

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 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation, de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Rotation déficiente - aliments périmés / Plusieurs carcasses de porc et de boeufs, pièces de porc, trimures pour viande hachée et abats avec signe de dégradation. (destruction volontaire ou parage effectué) / Procès-verbal de saisie rédigé.
2 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Condensation qui coule sur les carcasses dans la chambre froide de ressuage(parage effectué) / Aliment disposé de façon sécuritaire. Présence de poils, soies ou plumes sur les carcasses avant l'éviscération / Beaucoup de poils sont présents sur les carcasses de porcs et d'agneaux Entreposage inadéquat / Abats entreposés directement dans des paniers Contact entre les espèces en chambre froide

REMARQUES

Absence d'abattage lors de notre inspection. Deux chèvres échaudées ont été abattues avant notre arrivé.

Il n'y a pas de cage de contention pour les petits animaux. (à venir en 2020 selon [REDACTED])

Il n'y a pas d'équipement sur place pour insensibiliser la volaille et les lapins car ceux-ci sont abattus de manière halal.

Signature de la lettre pour la fête de l'Aid el-Adha. [REDACTED] a choisi l'option 2. L'étiquette à donner aux clients ainsi que le formulaire de compilation des statistiques d'abattage ont été donnés avec le rapport d'inspection.

Selon [REDACTED] nous aurait déjà envoyée les documents. [REDACTED] va l'informer de nous les transmettre dans les plus brefs délais au courriel au bas du rapport. Il nous manque les statistiques de janvier à juin.

Vérification MRS (124000110618846, 124000111267356, 124000111062439).

Saisie de 4 carcasses de boeuf. Les carcasses devront être parées en présence du service d'inspection. Téléphoner au 1-800-463-5023 au poste 8900 lorsque vous serez prêt.

Entassement des agneaux dans un parc. [REDACTED] mentionne qu'un tri sera effectué et plusieurs animaux seront transférés.

Un rapport d'infraction sera rédigé et soumis 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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-07-11

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3127093 a été remis à Luis Correia.

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

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3127093 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2019-07-12

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection:3127221

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)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Contenants d'aliments au sol / pattes porcs / Mauvaise méthode de travail cessée et parage de la carcasse effectuée. La ligature de l'oesophage n'est pas faite à notre arrivée / Opération cessée, parage effectué et la méthode de travail est changée. Papier étamine pour les carcasses touche au sol et l'employé commence à emballer la pièce de viande avec celle-ci / Mauvaise méthode de travail cessée et parage de la carcasse effectuée.
2	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation, de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	
3	Éviscérer les carcasses sans délai et terminer une demi-heure après la saignée.	Délai d'éviscération plus d'une heure. Présence d'abcès sur les carcasses de chèvre dans la salle de ressuage. Présence d'aces sur un foie et l'employé le considérait conforme
4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des aliments.	Équipements malpropres / Pistolet buyau arrosage, bac clips oesophage, crochets carcasses.

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Saletés et rouille sur les rails dans la salle de ressuage. Sources de contamination microbiologique / Présence d'eau sur les rails dans la salle de ressuage
---	---	---

REMARQUES

Visite suite à la saisie 117788. Mainlevée partielle de 3 carcasses .

Présence d'entassement excessif dans l'étable, un parc est rempli de moutons.

De plus, les lapins sont dans le local annexé au local du local d'abattage de volaille, Il y a environ 25 cageots dans ce petit local avec odeur très forte d'ammoniaque sans ventilation. Situation inacceptable pour les animaux lors de canicule. La ventilation est partie suite à notre demande et la porte extérieure est ouverte.

Des photos sont 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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY MORIN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5352

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Audrey.Morin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-07-12

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3127221 a été remis à 

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

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3127221 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



PAR HUISSIER

Québec, le 18 juillet 2019

[REDACTED]
9121-8461 Québec inc.
182, rang Saint-André
Saint-Philippe (Québec) J0L 2K0

Objet : Modification des conditions au permis no 1399591-0004-01

Monsieur,

Un préavis vous a été transmis le 17 juin 2019, indiquant l'intention du ministre de modifier les conditions au permis numéro no 1399591-0004-01.

Conformément à la Loi sur la justice administrative, vous aviez 10 jours, à compter de la notification du préavis, pour présenter vos observations et, s'il y a lieu, pour produire des documents avant que la décision ne soit rendue. Nous avons reçu vos observations le 2 juillet 2019 et les avons transmises au ministre.

Ainsi, je vous informe de la décision du ministre de modifier les conditions au permis 1399591-0004-01. En regard de cette décision, les conditions inscrites au permis n'autoriseront plus le titulaire à abattre des animaux d'espèce bovine. Dorénavant, le permis autorisera le titulaire à abattre seulement des animaux des espèces équines, porcines, caprines, ovines ainsi que des volailles et des lapins. De plus, votre permis sera renouvelé pour une période de 6 mois.

Votre permis vous sera acheminé par la poste d'ici les prochains jours.

Veillez agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

[REDACTED]
Jean Bergeron, directeur

c. c. Lise Robert, Directrice régionale

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1116967
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : ABATTOIR CLEMENT POISSANT
Adresse : 182 Rang Saint-André
Municipalité : SAINT-PHILIPPE

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2019-07-17 08:00:01	SIMARD JOSÉE	1	7	1
2019-07-16 11:27:01	BUISSON MARILYNE P.	1	9	4

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

METHODE DE TRAVAIL

Description complémentaire :

La dame est allé porter pour les faire abattre.
Elle n'est pas sûre que ce sont les siens. Le
boucher fumait dehors sans se

Description complémentaire :

laver les main. Employés travaillent dans
l'abattoir sans filet et en sandales. Pleins de
sang. Poulet pas vidé, pas

ensaché individuellement, vraiment degueulasse et

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3129543	2019-07-18	0	1399591	4	9121-8461 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
JOSÉE SIMARD	2019-07-17

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2019-07-17

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : [REDACTED] s. Les modifications de son permis sont changés parce qu'il ne contrôle pas les risques liés au MRS. Possibilité d'envoyer un avis administratif selon le prochain suivi. Plusieurs interventions vont être fait dans les prochaines semaine (respect des conditions au permis, fête du mouto

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité	:
Plainte fondée	: F
Retour information au plaignant	: 2019-07-18 00:00:00
Plainte réglée le	: 2019-08-09

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2019-07-18

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3129543

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)

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

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

REMARQUES

Mainlevée de la saisie # 117788. Le parage de la carcasse de bœuf a été effectué devant le service d'inspection.

Entassement d'agneaux dans un parc dans l'étable et le parc des bœufs est à nettoyer.

Nous n'avons pas encore reçu les statistiques d'abattage du mois de janvier à juin 2019. Un délai de 10 jours vous est donné sans quoi un rapport d'infraction sera rédigé avec les articles de loi suivants. Il est à noter que les articles ont été lus à [REDACTED] en l'absence de [REDACTED].

Loi sur les produits alimentaires

33. La personne autorisée qui a des motifs raisonnables de croire que des produits ou d'autres objets auxquels s'applique la présente loi se trouvent dans une conserverie ou dans un établissement, lieu ou véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins philanthropiques ou promotionnelles, met à la disposition du public de la glace ou une fontaine d'eau embouteillée, met en vente ou vend un produit ou détient un produit en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins philanthropiques ou promotionnelles ainsi que dans un lieu où l'on fabrique, reproduit, détient ou utilise une estampille visée à l'article 6 de même que dans un lieu où l'on effectue de l'abattage, dans un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou dans un lieu où se trouvent des denrées non comestibles peut, dans l'exercice de ses fonctions:

1° pénétrer, à toute heure raisonnable, dans cette conserverie, cet établissement, ce lieu ou ce véhicule;

2° faire l'inspection dans cette conserverie, cet établissement, ce lieu ou ce véhicule des locaux, de l'équipement, du matériel, des appareils et de tout produit, animal ou autre objet auxquels s'applique la présente loi et prélever gratuitement des échantillons;

3° ordonner l'immobilisation de tout véhicule servant au transport d'un produit ou d'un animal et en faire l'inspection;

4° prendre des photographies de ce produit, de cet animal, de cet objet, de cette conserverie, de cet établissement, de ce lieu, de ce véhicule, de ce local ou de ce matériel, cet appareil ou cet équipement;

5° exiger la communication pour examen, reproduction ou établissement d'extraits, de tout livre, connaissance ou autre document ou dossier, si elle a des motifs raisonnables de croire qu'ils contiennent des renseignements relatifs à l'application de la présente loi ou de ses règlements;

6° employer tout dispositif technique approprié pour empêcher les opérations de tout titulaire de permis en dehors des horaires d'exploitation fixés conformément à l'article 34.

1974, c. 35, a. 30; 1977, c. 35, a. 9; 1981, c. 29, a. 7; 1983, c. 53, a. 4; 1986, c. 95, a. 240; 1990, c. 80, a. 9; 1996, c. 50, a. 8; 1997, c.

43, a. 875; 2000, c. 26, a. 19; 2009, c. 10, a. 33.

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

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.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-07-18

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3129543 a été remis à 

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



Date: 2019-08-01

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection:3133485

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)

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

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

Loi sur la santé des animaux

REMARQUES

Inspection afin de vérifier si les nouvelles conditions au permis sont respectées soit de ne plus abattre d'animaux d'espèce bovine.

La signification de la lettre mentionnant les nouvelles conditions au permis a été remise par huissier le 22 juillet 2019.

Il y a 5 petits veaux dans l'étable. (124000120061458, 124000111542253, 124000120120846, 124000111587166, 124000120028881) Il y a environ 9 bœufs dans une remorque à l'extérieur qui sont destinés à l'abattoir Correia de St-Isidore à des fins d'abattage vendredi le 2 août.

Il y a 13 carcasses de bœuf en chambre froide qui ont été abattues entre le 19 et le 21 juillet 2019. (2 carcasses ont le même numéro et une autre n'a pas le bon numéro) Il y a aussi 5 crochet bananes avec plusieurs pièces de bœuf qui, selon [REDACTED], ont été abattues avant le 19 juillet.

Voici l'article de règlement qui s'applique lorsqu'il est question du non respect des conditions au permis:

33.1. La personne autorisée peut saisir tout produit, tout animal ou tout autre objet auquel s'applique la présente loi, si elle a des motifs raisonnables de croire que ce produit, cet animal ou cet objet a servi à commettre une infraction à la présente loi ou à ses règlements, qu'une infraction a été commise à leur égard ou que ce produit est impropre à la consommation humaine, qu'il est altéré de manière à le rendre impropre à la consommation humaine ou que son innocuité n'est pas assurée pour cette consommation.

En outre, la personne autorisée peut saisir tout produit destiné à la consommation animale si elle a des motifs raisonnables de croire que ce produit représente un danger pour la vie ou la santé des consommateurs.

1986, c. 95, a. 240; 1990, c. 80, a. 10; 2000, c. 26, a. 21; 2009, c. 10, a. 36.

Vérification du registre MRS. Dans celui-ci, il y a seulement les PTM qui y figure. Les dates de découpe doivent être présentes dans ce registre et les MTM également.

Plusieurs carcasses d'agneaux, de chèvres brûlées et de pièces de bœuf sont emballées dans une étamine. Selon [REDACTED], c'est une pratique qui a été instaurée afin de dissuader les clients de toucher les viandes.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

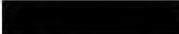
Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-08-01

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3133485 a été remis à 

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



Date: 2019-08-12

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection:3137201

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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		
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 tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Parage absent ou insuffisant lorsque requis / Absence de parage lors de notre arrivé. Présence de contamination fécale et de poil sur les carcasses sur la chaîne et dans la chambre froide. / Opération cessée, parage effectué et la méthode de travail est changée.
2	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Stérilisateur à la saignée à 60°C(un autre a été installé) et celui pour la scie à coffre à 78°C
3	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 inadéquat / Certains clients aident dans la découpe sans porter la tenue vestimentaire appropriée(filet à cheveux, tablier et absence de bijoux
4	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes nuisibles / Beaucoup de mouches sont présentes dans l'abattoir

REMARQUES

Inspection dans le cadre de la fête de l'aid el adha.

L'inspection a été effectuée en compagnie de Frédéric Lessard, inspecteur au MAPAQ.

L'exploitant respecte l'option qu'il a choisi, soit l'option #2.

Une cinquantaine d'agneaux ont été abattus lors de notre inspection.

En chambre froide, 3 carcasses tête attachées avec peau sont présentes(demande d'un client). Les têtes ont été coupées et jetées à la demande du service d'inspection.

À l'extérieur du bâtiment, il y a quelques sacs transparents avec des morceaux d'estomac et des contenus de panse. La vérification du bon de travail de sanimax a été effectué et ceux-ci sont passés le 12 août en matinée.(présence de 9 poubelles pleines lors de notre inspection). Selon l'information que nous avons eu, des clients auraient fouillés dans les poubelles pour récupérer les panses. Voir à mettre plus de surveillance pour éviter que la situation se reproduise.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MIREILLE GAGNON

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4275

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED]

Fait à SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU ce 2019-08-14

Signature : [REDACTED]



Date: 2019-08-13

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection:3137195

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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		
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 tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Parage absent ou insuffisant lorsque requis / Présence de carcasses avec contamination fécale et poils dans la chambre froide / Mauvaise méthode de travail cessée et parage de la carcasse effectuée.
2	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation, de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Présence de carcasse abattues la veille dans la chambre froide de ressuage.Ont été déplacées dans la grosse chambre froide.
3	Éviscérer les carcasses sans délai et terminer une demi-heure après la saignée.	À notre arrivé, 6 carcasses étaient en attente d'être éviscérées et la vitesse de la chaîne n'était pas rapide. (demande d'attendre avant d'en abatte d'autre)
4	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Stérilisateur à scie à coffre à 75°C.
5	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes nuisibles / Beaucoup de mouches dans l'abattoir

REMARQUES

Inspection dans le cadre de la fête de l'aid el adha.

L'inspection a été effectuée en compagnie de Camille Ploux, inspecteur au MAPAQ.

L'exploitant respecte l'option qu'il a choisi soit l'option #2.

Une vingtaine d'agneaux ont été abattus lors de notre inspection.

Absence de boyau à 82°C.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MIREILLE GAGNON

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4275

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à [REDACTÉ]

Fait à SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU ce 2019-08-14

Signature : [REDACTÉ]



Date: 2019-08-14

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 2794620

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)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

REMARQUES

Vérification des chambres froides, de l'étable et du local de VNC.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MIREILLE GAGNON

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4275

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-08-14

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2794620 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2019-09-18

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection:3148309

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)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

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

Loi sur la santé des animaux

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

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.	Animaux présentant les conditions énumérées aux sections 3.5 et 4.6 du Manuel des méthodes d'inspection en abattoir. / beaucoup d'adhérence sur un poumon dans le bac à abats / Aliment détruit volontairement par l'exploitant.
2	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Le stérilisateur à la saignée n'atteint pas 82°C.

REMARQUES

Abattage de chèvres échaudées.

- Lors de notre inspection, un employé coupe le coffre d'un chèvre échaudée avec un scie dans un abcès. Il rince la scie à l'eau chaude. Un autre employé lui dit d'attendre avant de couper à nouveau pour stériliser la lame avec le produit assainisseur.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CATHERINE DESMARAIS

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5532

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Catherine.Desmarais@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-09-18

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3148309 a été remis à



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

ORIGINE					
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361835	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Jolène Lamoureux, 109, rue St-Charles, bureau 1.01B, Saint-Jean-sur-Richelieu, J3B 2C2					
A DÉFENDEUR					
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/> PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>					
NOM 1		NOM 2		PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME 9121-8461 QUEBEC INC.			DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/>	SEXE M <input type="radio"/> F <input type="radio"/>
RAISON SOCIALE Abattoire Clément Poissant					
ADRESSE 182 RANG SAINT-ANDRE			APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL JOL 2K0
MUNICIPALITÉ SAINT-PHILIPPE		PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC <input type="checkbox"/>
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> 1399591-0004		PLAQUE D'IMMATRICULATION <input checked="" type="checkbox"/> [REDACTED]		PROVINCE /ÉTAT QC
	NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1161087136		Autres <input type="checkbox"/>		AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS <input type="checkbox"/>
B INFRACTION					
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU <input type="radio"/>	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2019-09-27	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH-MM) 10:00	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH-MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 1399591 0004	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Regl. sur les aliments			
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 6.4.2.9					
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 101	CODE DÉF.	CODE VÉH.
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A OMIS DE VOIR À CE QUE LES VIANDES NON COMESTIBLES SOIENT EXPÉDIÉES, SOUS LA RESPONSABILITÉ DE L'EXPLOITANT DE L'ABATTOIR, À UN ATELIER D'ÉQUARRISSAGE OU RÉCUPÉRÉES PAR L'EXPLOITANT D'UN TEL ATELIER OU UN RÉCUPÉRATEUR.					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
C LIEU D'INFRACTION					
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Boite de camion identifiée Les Viandes St-Laurent sur le terrain du 159, montée Saint-Jacques, Saint-Jacques-le-mineur, J0J 1Z0 et camion GMC Savana immatriculé [REDACTED].			NO RAPPORT D'INSPECTION 3151599		
			LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 68040	DISTRICT JUDICIAIRE Iberville	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS					
CHOSSES SAISIES <input checked="" type="checkbox"/>	DESCRIPTION procès-verbal de saisie				ANNEXE <input checked="" type="checkbox"/>
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER				
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input type="checkbox"/>					
E FAITS ET GESTES PERTINENTS					
Je me suis présenté comme étant une personne autorisée du MAPAQ pour effectuer une inspection. J'ai rencontré le [REDACTED] [REDACTED] qui se présente comme étant [REDACTED]. J'ai fait les constatations suivantes:					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>					
PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM Lamoureux	PRÉNOM Jolène		NOM	PRÉNOM	
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 553		AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>		DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-11-29	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input type="checkbox"/>		DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspectrice des aliments			QUALITÉ :		
SIGNATURE [REDACTED]			SIGNATURE		



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361835
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Jolène Lamoureux, 109, rue St-Charles, bureau 1.01B, Saint-Jean-sur-Richelieu, J3B 2C2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »



OU

SUITE DE « F »



Le 18 septembre 2019, nous recevons une plainte mentionnant qu'il y aurait des viandes louche dans la van identifiée abattoir Correia (GMC Savana).

Le 19 septembre 2019, nous recevons une plainte pour l'adresse 159 montée Saint-Jacques, pour abattage de chiens.

Le 27 septembre, je passe sur cette route pour me rendre à St-Mathieu et remarque à cette adresse le GMC Savana identifiée Les abattoirs Correia Inc. 450-992-1143, immatriculée [REDACTÉ] avec un homme avec un sarrau blanc et un couvre-chef blanc sur la tête. Le GMC Savana est stationnée de reculons dans le petit chemin qui rejoint la boîte de camion identifiée Les Viandes St-Laurent. L'homme a une boîte dans les mains.

Je rebrousse chemin et me stationne dans la cours. Le GMC Savana est rendu devant la bâtisse au toit vert. Je me présente avec mon identification au conducteur et à un autre homme à côté du véhicule. L'homme à côté me fait signe « oui, MAPAQ ». Le conducteur a un sarrau identifié abattoir Clément Poissant et une résille blanche sur la tête. Le conducteur ne parle pas vraiment français ni anglais. L'autre homme parle mieux anglais. Je lui demande d'ouvrir la porte arrière. Je constate environ 34 boîtes de carton identifiées Abattoirs Correia C-1242 attachée avec des bandes blanches de plastique. J'ouvre une boîte pour vérifier le contenu. Ce sont des emballages sous vide de viande rouge congelés. Il n'y a pas d'identification sur les emballages. Il y a également un sac avec quelques poulets entiers. (photos 1-3) Je demande d'où ça vient et où ça s'en va. Les réponses ne sont pas claires dû à la barrière de la langue. Je lui demande si elles proviennent de la boîte de camion à droite du bâtiment. Réponse vague, il me pointe la boîte de camion.

Je me rends à la boîte de camion identifiée Les viandes St-Laurent. Je constate qu'un compresseur est fonctionnel à l'arrière de la boîte, il y a des morceaux de carton et des bandes blanches en plastique identique à celles sur les boîtes dans le GMC Savana. Il y a également un morceau d'os au sol et une grande quantité de mouches. La porte est fermée par une barre de métal. (photos 4-7) J'ouvre la porte et constate que la boîte de camion est sous congélation et qu'il y a une grande quantité de sacs et de boîtes contenant des viandes. (photos 8-10)

SUITE PAGE SUIVANTE



PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :

A B C D E F NOM
LamoureuxPRÉNOM
JolèneAGENT DE LA PAIX MATRICULE
553PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ : Inspectrice des aliments

DATE (AAAA-MM-JJ)

2019-11-29

SIGNATURE

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :

A B C D E F

NOM

PRÉNOM

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ :

DATE (AAAA-MM-JJ)

SIGNATURE



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361835
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Jolène Lamoureux, 109, rue St-Charles, bureau 1.01B, Saint-Jean-sur-Richelieu, J3B 2C2			

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »

NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

arrive sur les lieux. Je me présente. Je lui demande d'où viennent toutes ces viandes et à quoi sert-elle? Il me répond que c'est de la viande pas bonne qui n'ont pas été capable de vendre dans les abattoirs et qu'ils nourrissent les chiens de avec. Je regarde un peu le contenu des sacs. Il mentionne avoir des chiens de garde qu'il promène dans différents bâtiments pour éviter le vol. Au total 15 chiens. me montre les enclos à l'arrière du bâtiment au toit vert. Environ 10 enclos. Présence de 4 chiens. (photos 11-12) mentionne avoir 3 autres chien à l'abattoir Poissant présentement. me fait entrer dans le bâtiment au toit vert. Je vois l'entrepôt à droite. Entrepôt d'objet divers. Le local ne semble pas être utilisé à d'autres fins que de l'entreposage. Il y a plusieurs portes fermées. On m'indique que ce sont les chambres des employés d'abattoirs. La section de gauche comporte des enclos. Ce serait des enclos intérieur pour les chiens. Il y a également de l'entreposage personnel. dit qu'il s'installe dans cette section pour faire cuire la viande destiné aux chiens. Donc la viande entreposée dans le GMC Savana serait destinée à être cuite dans le garage. Après vérification, il n'y a pas de matériel pour ce genre d'opération sur place. Il mentionne ensuite que le matériel est entreposé à l'une des abattoirs.

me contact par téléphone par l'entremise de Je me présente. Il me confirme que ce sont ses chiens. Qu'il en a 15 au total. J'essaie de savoir où sont les autres (8) chiens. Il ne veut pas répondre. Je lui repose les mêmes questions. D'où les viandes proviennent et à quoi servent-elles? Les réponses de sont: "Elles proviendrait des abattoirs. C'est ce qui n'est pas vendu au public. Ça sert à nourrir les chiens. On décongèle la viande, on l'a fait cuire dans le garage." Je lui mentionne que les produits seront mit sous saisie le temps d'évaluer la situation.

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>
NOM Lamoureux	PRÉNOM Jolène		NOM	PRÉNOM	
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 553		AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice des aliments	DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-11-29	<input checked="" type="checkbox"/>	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)	<input type="checkbox"/>
SIGNATURE			SIGNATURE		



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361835
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Jolène Lamoureux, 109, rue St-Charles, bureau 1.01B, Saint-Jean-sur-Richelieu, J3B 2C2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

L'inspectrice Kadidja Bassirou Hamadou me rejoint avec la banderole de saisie. Nous retournons à la boîte de camion Les viandes St-laurent. J'ouvre quelques sacs et fait le dénombrement des produits pour la saisie.

Dénombrement :

-La boîte de camion est au $\frac{3}{4}$ pleine de viande crue;

-il y a des boîtes de carton identifiées 87 rg st-régis sud St-Isidore. Environ 11 visibles. Plusieurs autres boîtes au fond du camion;

-il y a des volailles non identifiées;

-un sac de sabot de bœuf brûlé;

-un sac de ce qui ressemble à des oreilles / peau de porc brûlé;

-une tête de porc;

-une tête de bœuf;

-une grande quantité de lapin entier sous vide;

-une grande quantité de viande rouge découpée et emballée sous vide;

-il y a des boîtes identifiées agneau;

-un sac de viande hachée.

La plupart des viandes sont emballées dans des sacs de plastique transparent ou bleu.

[REDACTED] revient sur place. Je lui montre quelques produits et lui demande c'est quoi et d'où ça vient. Il me confirme quelques informations, tel les espèces de viande. (photos 13-16)

Le ruban de saisie est attaché autour de la porte, un scellé y est inséré # 0082053. Un PV de saisie est rédigé #0111567.

Les documents sont remis et expliqué à [REDACTED]

Les viandes qui ne sont pas destinée à la consommation humaine sont par définition des viandes non comestibles. (article 7.1.1.) Donc les viandes entreposées dans la boîte de camion identifiée Les viandes St-Laurent et celles entreposées dans la camionnette GMC Savana qui sont destinées à nourrir les chiens sont des viandes non comestibles.

La provenance des viandes est confirmée par le courriel reçu le 22 octobre 2019 par [REDACTED]

[REDACTED] Le courriel mentionne que ce sont des viandes provenant de l'abattage de l'abattoir de

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F NOM
LamoureuxPRÉNOM
JolèneAGENT DE LA PAIX MATRICULE
553PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ : Inspectrice des aliments

DATE (AAAA-MM-JJ)

2019-11-29

SIGNATURE

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F NOM
Bassirou HamadouPRÉNOM
KadidjaAGENT DE LA PAIX MATRICULE
852PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ : Inspectrice des aliments

DATE (AAAA-MM-JJ)

2019-12-04

SIGNATURE

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361835
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Jolène Lamoureux, 109, rue St-Charles, bureau 1.01B, Saint-Jean-sur-Richelieu, J3B 2C2			

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »

proximité et que la viande avait été mise de côté pour nourrir ses chiens domestiques.
Donc, l'abattoire Clément Poissant a omis de voir à ce que les viandes non comestibles soient expédiées à un atelier d'équarrissage ou récupérées par un exploitant d'un tel atelier ou un récupérateur.
De plus, aucun permis d'atelier d'équarrissage ou de récupérateur n'est délivré à l'adresse où ont été retrouvées les viandes non comestibles, soit au 159, montée Saint-Jacques, Saint-Jacques-le-Mineur, Qc. J0J 1Z0.

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>	
NOM Lamoureux	PRÉNOM Jolène	NOM Bassirou Hamadou	PRÉNOM Kadidja
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 553	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 852
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: Inspectrice des aliments <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-11-29	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: Inspectrice des aliments <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-12-04
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361835
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Jolène Lamoureux, 109, rue St-Charles, bureau 1.01B, Saint-Jean-sur-Richelieu, J3B 2C2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	ABATTOIR TRANSITOIRE OU PROXIMITÉ		
N° DE PERMIS	1399591-0004		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9121-8461 QUEBEC INC. 182 rang Saint-André, Saint-Philippe J0L 2K0		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	ABATTOIRE CLEMENT POISSANT		
DATE DE DÉLIVRANCE	2019-07-01		
DATE D'EXPIRATION	2020-01-01		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION . DES CLIENTS CONSOMMENT .
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :
 - ON ENTREPOSE , SERT , OFFRE EN VENTE , VEND , FOURNIT , PRÉPARE , CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS , DE LA GLACE
 - OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES , DES PRODUITS CARNÉS , DES OEUFS , DES PRODUITS LAITIERS , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ,
 - DES PRODUITS MARINS , DES PRODUITS D'EAU DOUCE , DES PRODUITS VÉGÉTAUX , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME ,
 - DES REPAS OU COLLATIONS DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE .
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :
 - ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ,
 - DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX .
- ON Y ABAT DES ANIMAUX . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU . ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE DE LA SEMENCE ANIMALE .
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) .

TYPE	NOMBRE
chiens	4

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR .

(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE , PRODUITS , OBJETS , ÉQUIPEMENTS , LIEUX OU VÉHICULES .

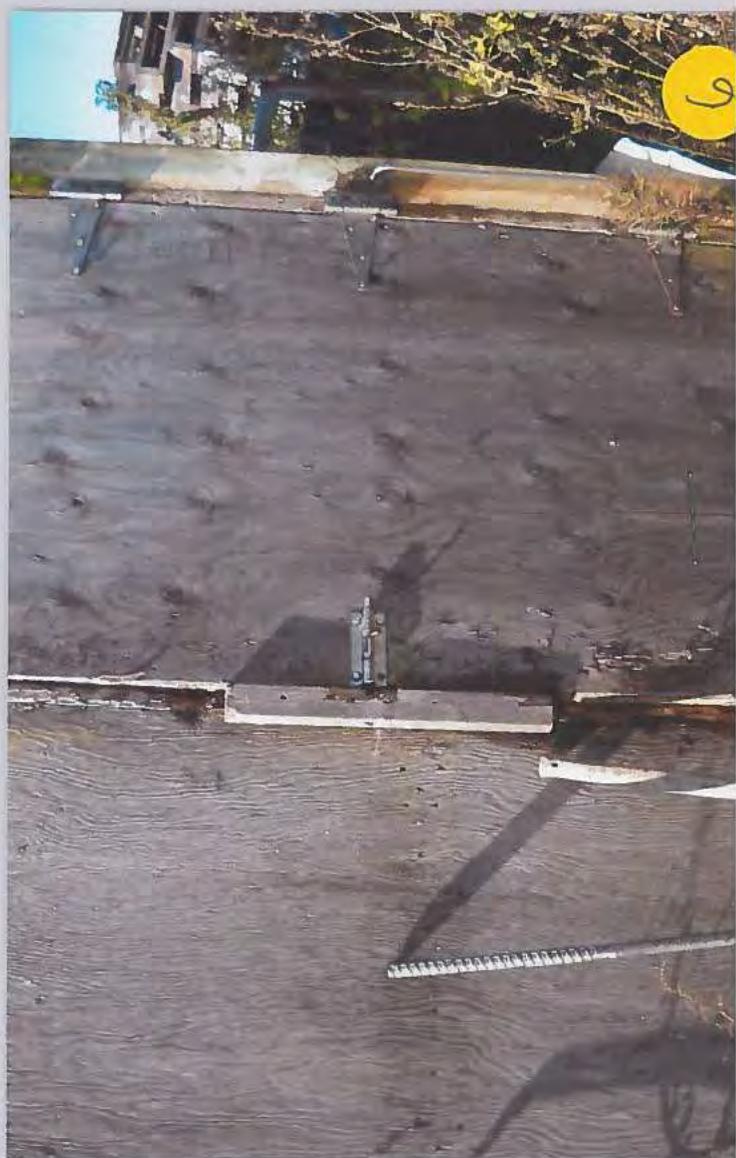
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Jolène Lamoureux

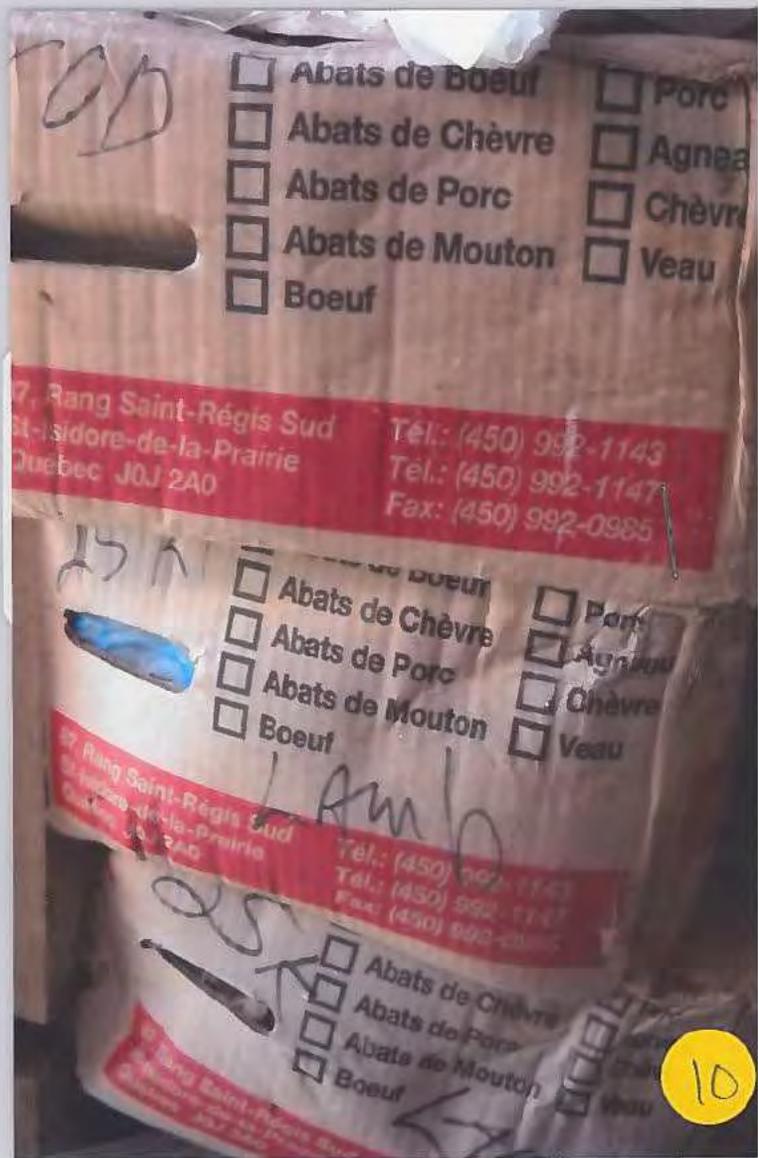
PREMIER AGENT ATTESTATION

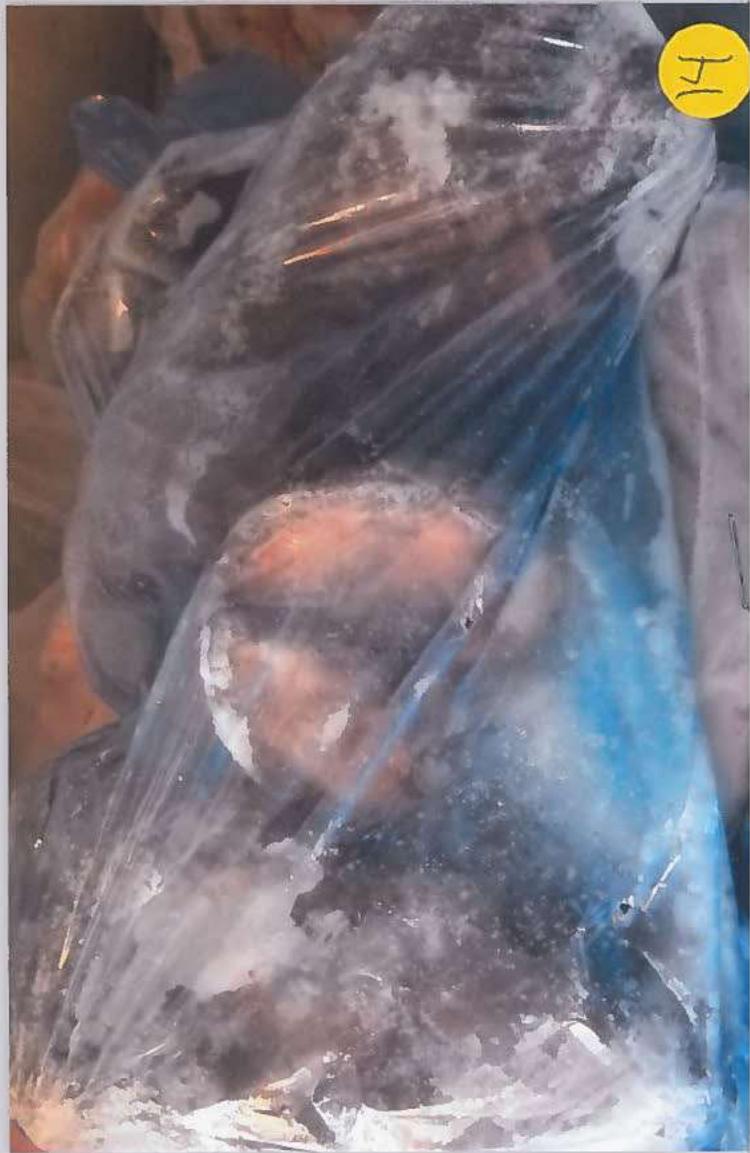
DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>	
NOM Lamoureux	PRÉNOM Jolène	NOM Bassirou Hamadou	PRÉNOM Kadidja
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 553	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 852
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice des aliments <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-11-29	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice des aliments <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2019-12-04
SIGNATURE		SIGNATURE	











Copie conforme à l'original

Par : Jolène Lamoureux

Date : 2019-11-06

Signature : 



Copie conforme à l'original

Par : Jolène Lamoureux

Date : 2019-11-06

Signature : _____





Copie conforme à l'original

Par : Jolène Lamoureux

Date : 2019-11-04

Signature : _____

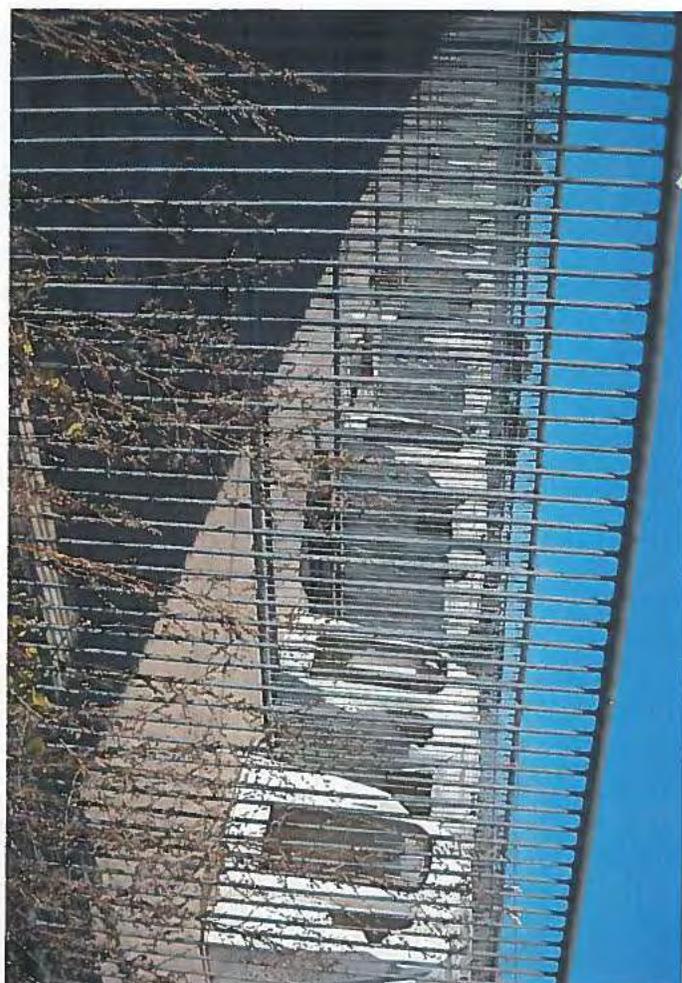


Copie conforme à l'original

Par : Jolène Lamoureux

Date : 2019-11-06

Signature : [REDACTED]



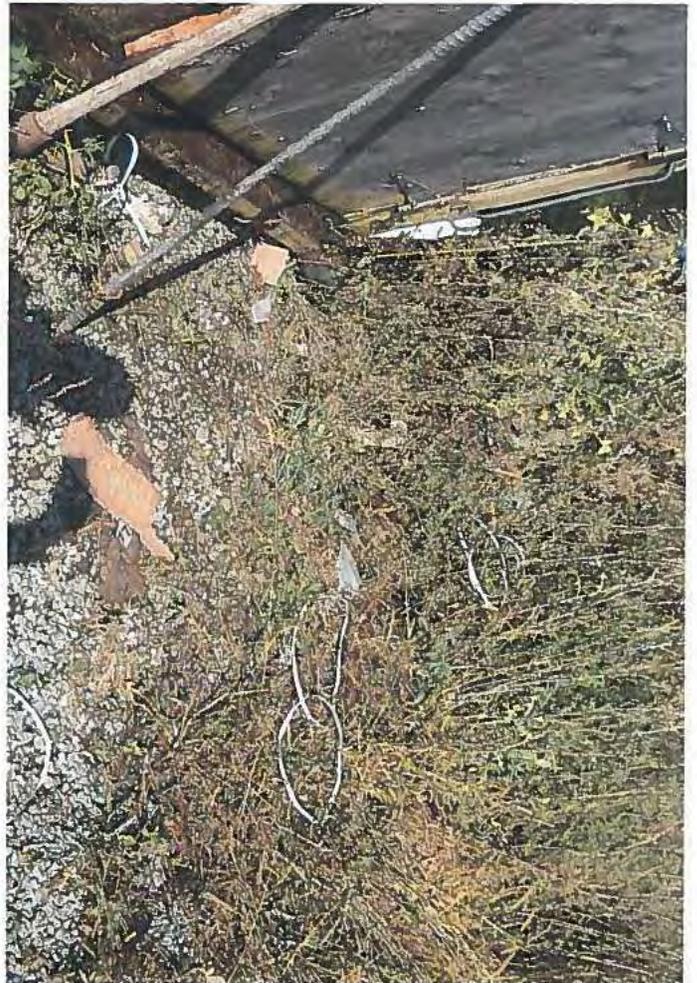
Copie conforme à l'original

Par : Jolène Lamoureux

Date : 2019-11-06

Signature : _____





Copie conforme à l'original

Par : Jolène Lamoureux

Date : 2019-11-06

Signature : _____



Copie conforme à l'original

Par : Jolène Lamoureux

Date : 2019-11-06

Signature : _____



Copie conforme à l'original

Par : Jolène Lamoureux

Date : 2019-11-06

Signature : _____



Date: 2019-10-09

Heure d'arrivée: 19:00

Numéro du rapport d'inspection: 3162033

Raison de la visite: visite autres (99)

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 les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

AUTRES CONSTATATIONS No 7 233

Vérification conditions au permis

Inspection dans le but de vérifier le respect des conditions aux permis de l'établissement.

Lors de l'inspection il n'y a aucun abattage. Les lumières de l'abattoir sont éteinte et le personnel se prépare à quitter. Aucun client 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

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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], SAINT-PHILIPPE, J0L2K0, (Québec)

Fait à LONGUEUIL ce 2019-10-31

Signature :

ORIGINE					
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361817	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Frédéric Lessard, 109 rue St-Charles, bureau 1.01b, St-Jean-sur-Richelieu, J3B2C2					
A DÉFENDEUR					
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/> PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>					
NOM 1		NOM 2		PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME 9121-8461 Québec inc.			DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/>	SEXE M <input type="radio"/> F <input type="radio"/>
RAISON SOCIALE Abattoire Clément Poissant					
ADRESSE 182, rang St-André			APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL JOL 2K0
MUNICIPALITÉ St-Philippe		PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC <input type="checkbox"/>
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> mapaq # 1399591-4		PLAQUE D'IMMATRICULATION <input checked="" type="checkbox"/>		PROVINCE /ÉTAT QC
	NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1161087136		Autres <input type="checkbox"/>		AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS <input type="checkbox"/>
B INFRACTION					
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU <input type="radio"/>	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2019-11-02	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 08:45	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)
N° Dossier (BAK) 1399591 0004		EXPLOITANT-ENTITÉ 0004	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments			
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1					
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 206	CODE DÉF.	CODE VEH.
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITÉ UN LIEU OU EST EXERCÉ L'ABATTAGE DONT LES LIEUX ET LES ÉQUIPEMENTS SERVANT AU CONDITIONNEMENT, À L'ENTREPOSAGE DU PRODUIT, N'ÉTAIENT PAS PROPRES.					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
C LIEU D'INFRACTION					
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire d'abattage Abattoire Clément Poissant 182, rang St-André, St-Philippe, JOL2K0				NO RAPPORT D'INSPECTION 2692700	
				LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 67010	DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS					
CHOSSES SAISIES <input type="checkbox"/>	DESCRIPTION				ANNEXE <input type="checkbox"/>
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER				
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input type="checkbox"/>					
E FAITS ET GESTES PERTINENTS					
Je me suis présentée en tant qu'une personne autorisée du MAPAQ. J'ai rencontré [REDACTED] de l'établissement. Je suis accompagnée de M. Benoît Desormeaux, inspecteur au MAPAQ. Voici mes constatations:					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>					
PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric		NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoît	
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 693		AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 570	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspecteur		DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspecteur		DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10
SIGNA [REDACTED]			SIGNATUR [REDACTED]		



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361817
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Frédéric Lessard, 109 rue St-Charles, bureau 1.01b, St-Jean-sur-Richelieu, J3B2C2			

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »

Constatations article 2.2.1

Salle d'abattage:

- Présence d'une importante accumulation de viandes séchées à l'intérieur des boîtiers ainsi que sur la structure de la scie à découper les carcasses. De plus, la lame de la scie est complètement rouillée (photos #1, #2).
- Sur les scies à main rouillées, je constate la présence de sang séché ainsi que des résidus de viandes séchées (photo #3).
- Il y a présence de résidus viandes séchées sur l'ensemble des crochets utilisés pour suspendre les carcasses (photo #4). Lors de l'inspection, une carcasse d'agneau est suspendue et on peut constater la présence de contamination fécale sur le crochet près des pattes (photo #5).
- Dans le bassin utilisé pour le refroidissement des abats, il y a présence de résidus de viandes séchées (photo #6).
- Le tablier ainsi que la brosse utilisés pour effectuer les activités de nettoyage et d'assainissement sont recouverts de résidus noirâtres (photos #7, #8). De plus, le pistolet du boyau d'arrosage est recouvert de viandes séchées (photo #9).

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric	NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoît
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 693	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 570
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10
QUALITÉ: Inspecteur		QUALITÉ: Inspecteur	
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361817
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Frédéric Lessard, 109 rue St-Charles, bureau 1.01b, St-Jean-sur-Richelieu, J3B2C2			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS <input type="radio"/> OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) <input checked="" type="radio"/>			
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	ABATTOIR TRANSITOIRE OU PROXIMITÉ		
N° DE PERMIS	1399591-0004		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9121-8461 QUEBEC INC 182 RANG SAINT-ANDRÉ, SAINT-PHILIPPE, QC, J0L 2K0		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Abattoir Clément Poissant		
DATE DE DÉLIVRANCE	2019-07-01		
DATE D'EXPIRATION	2020-01-01		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION <input checked="" type="checkbox"/> . DES CLIENTS CONSOMMENT <input type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE <input checked="" type="checkbox"/> , SERT <input type="checkbox"/> , OFFRE EN VENTE <input checked="" type="checkbox"/> , VEND <input checked="" type="checkbox"/> , FOURNIT <input type="checkbox"/> , PRÉPARE <input type="checkbox"/> , CONDITIONNE <input type="checkbox"/> OU TRANSFORME <input type="checkbox"/> DES ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DE LA GLACE <input type="checkbox"/>			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS CARNÉS <input checked="" type="checkbox"/> , DES OEUFS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS LAITIERS <input type="checkbox"/> , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS <input type="checkbox"/> ,			
DES PRODUITS MARINS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input type="checkbox"/> , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE <input type="checkbox"/> , DE L'EAU AU VOLUME <input type="checkbox"/> ,			
DES REPAS OU COLLATIONS <input type="checkbox"/> DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DES CONTENANTS D'ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE <input type="checkbox"/> ,			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> DESTINÉS AUX ANIMAUX <input type="checkbox"/> ,			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX <input checked="" type="checkbox"/> . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU <input type="checkbox"/> , ON PRÉLÈVE <input type="checkbox"/> , GARDE <input type="checkbox"/> , DISTRIBUE <input type="checkbox"/> , UTILISE <input type="checkbox"/> OU FAIT LE COMMERCE <input type="checkbox"/>			
DE LA SEMENCE ANIMALE <input type="checkbox"/> .			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) <input type="checkbox"/> .			
TYPE		NOMBRE	
Ovins et caprins		plus de 100	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____, _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR <input type="checkbox"/> .			
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE <input checked="" type="checkbox"/> , PRODUITS <input checked="" type="checkbox"/> , OBJETS <input type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , LIEUX <input checked="" type="checkbox"/> OU VÉHICULES <input type="checkbox"/> .			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : <u>Benoît Desormeaux</u>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric	NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoît
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 693	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 570
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10
SIGNATURE		SIGNATURE	

1



2



3



RI ou PCO no: Photo no: 1

Rapport d'inspection no: 2692700

Date de l'infraction: 2019-11-02

Photo prise par: Benoit Desormeaux

Signature : 

RI ou PCO no: Photo no: 2

Rapport d'inspection no: 2692700

Date de l'infraction: 2019-11-02

Photo prise par: Benoit Desormeaux

Signature : 

RI ou PCO no: Photo no: 3

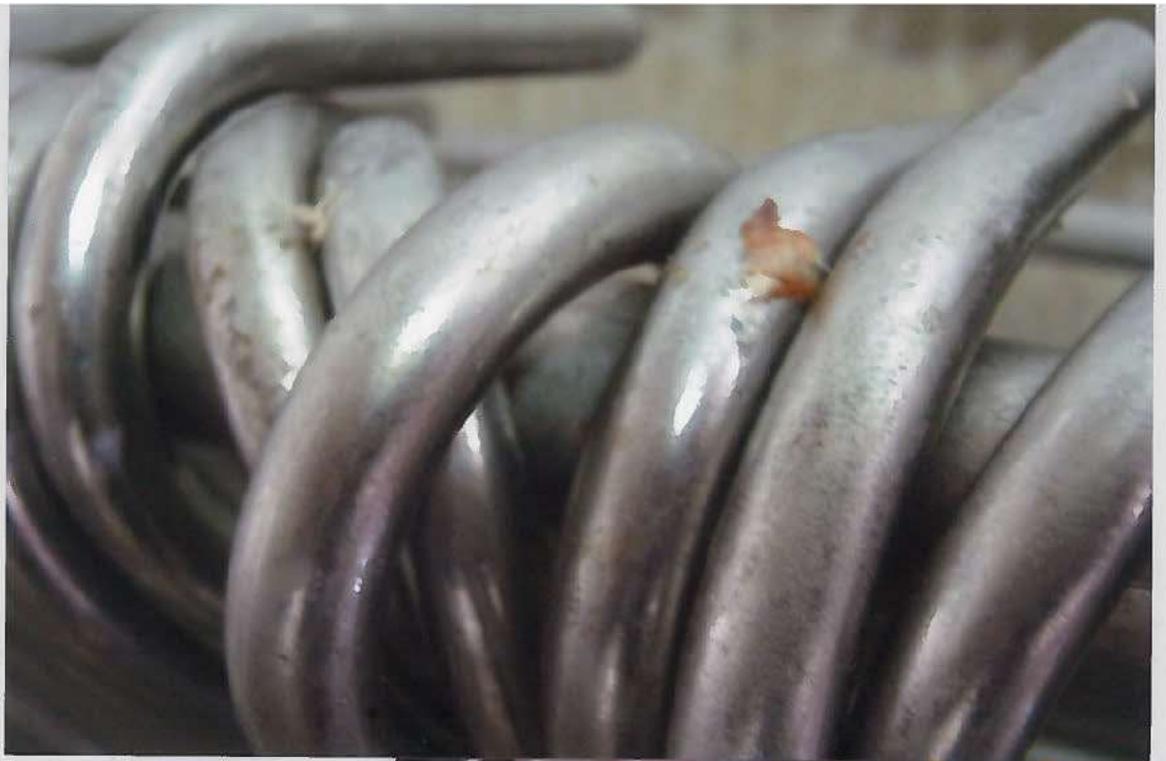
Rapport d'inspection no: 2692700

Date de l'infraction: 2019-11-02

Photo prise par: Benoit Desormeaux

Signature : 

4



5



6



RI ou PCO no: Photo no: 4

Rapport d'inspection no: 2692700

Date de l'infraction: 2019-11-02

Photo prise par: Benoit Desormeaux

Signature : _____

RI ou PCO no: Photo no: 5

Rapport d'inspection no: 2692700

Date de l'infraction: 2019-11-02

Photo prise par: Benoit Desormeaux

Signature : _____

RI ou PCO no: Photo no: 6

Rapport d'inspection no: 2692700

Date de l'infraction: 2019-11-02

Photo prise par: Benoit Desormeaux

Signature : _____

7



8



9



RI ou PCO no: Photo no: 7

Rapport d'inspection no: 2692700

Date de l'infraction: 2019-11-02

Photo prise par: Benoit Desormeaux

Signature

RI ou PCO no: Photo no: 8

Rapport d'inspection no: 2692700

Date de l'infraction: 2019-11-02

Photo prise par: Benoit Desormeaux

Signature :

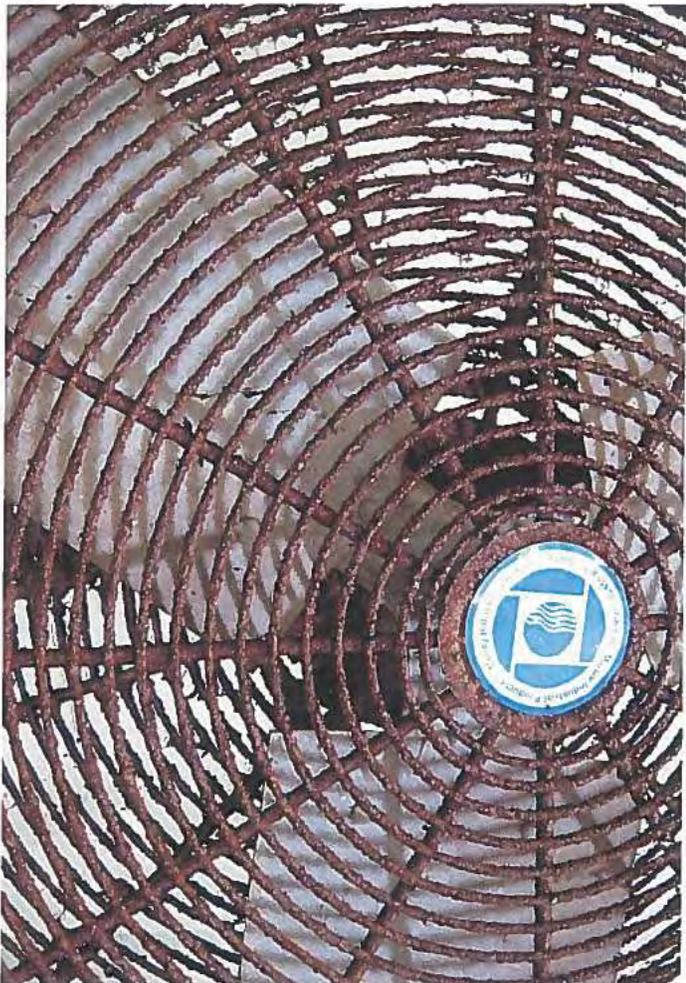
RI ou PCO no: Photo no: 9

Rapport d'inspection no: 2692700

Date de l'infraction: 2019-11-02

Photo prise par: Benoit Desormeaux

Signature :



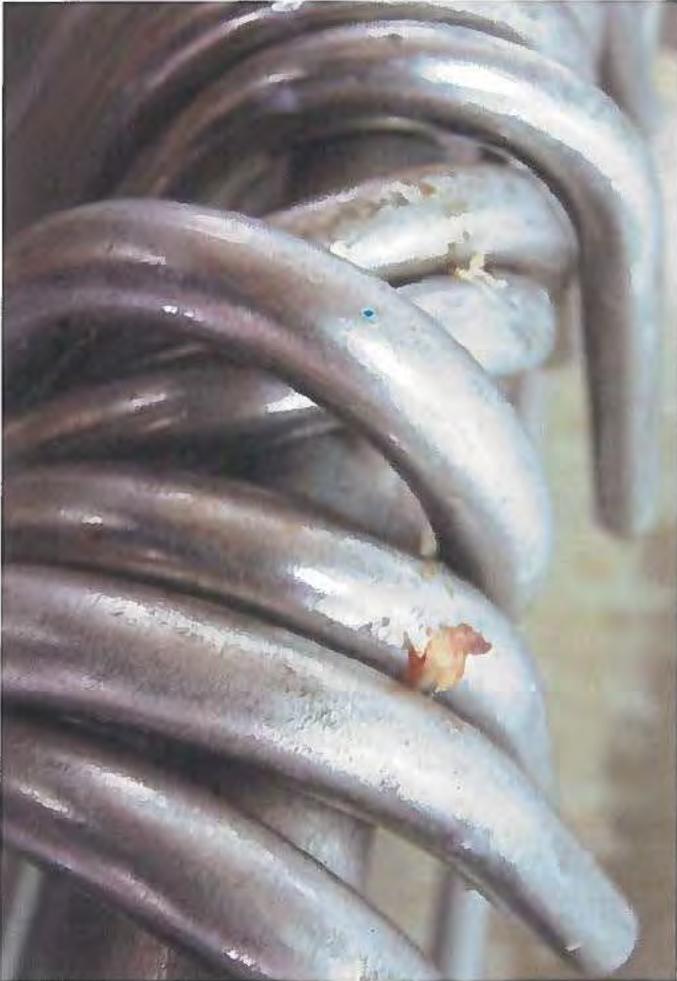
Copie conforme à l'original

Par : Benoit Desormeaux

Date : 2019-11-02

Signature :





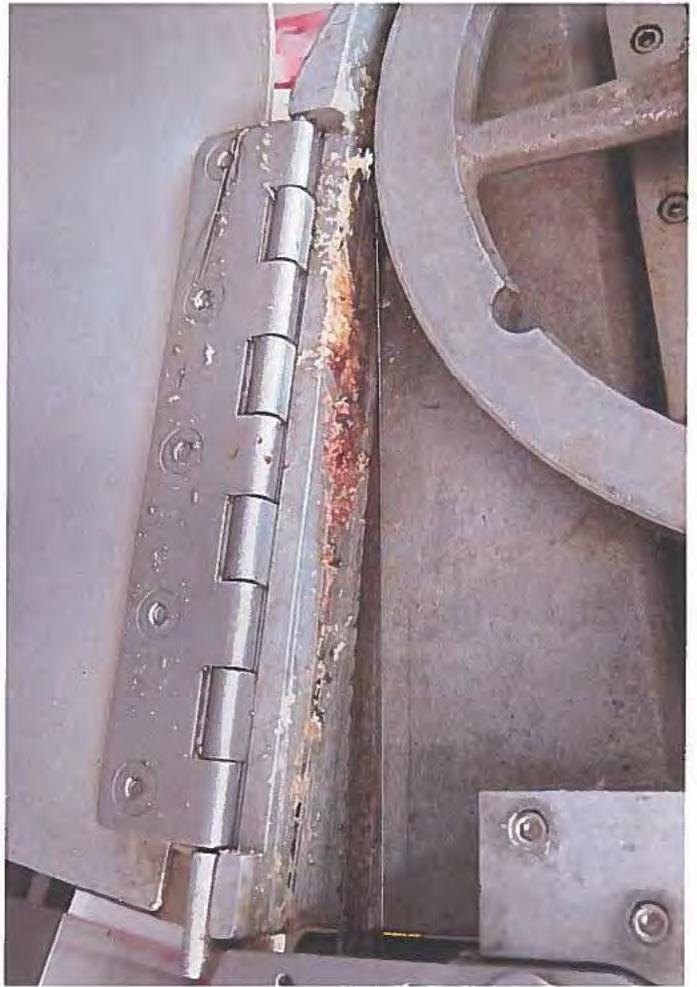
Copie conforme à l'original

Par : Benoit Desormeaux

Date : 2019-11-02

Signature :



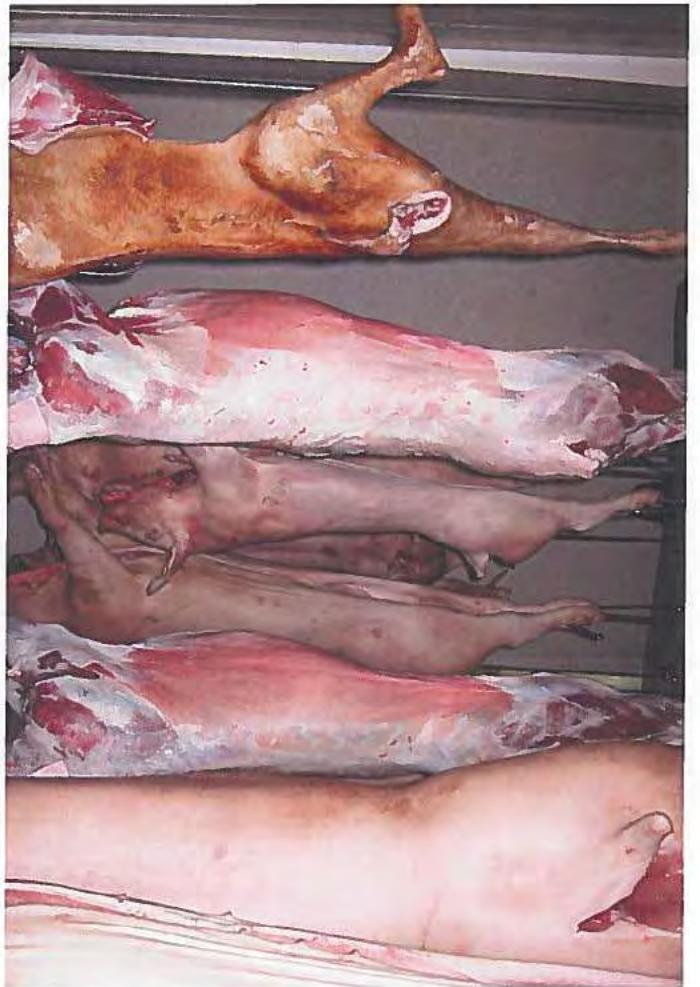


Copie conforme à l'original

Par : Benoit Desormeaux

Date : 2019-11-02

Signature : 

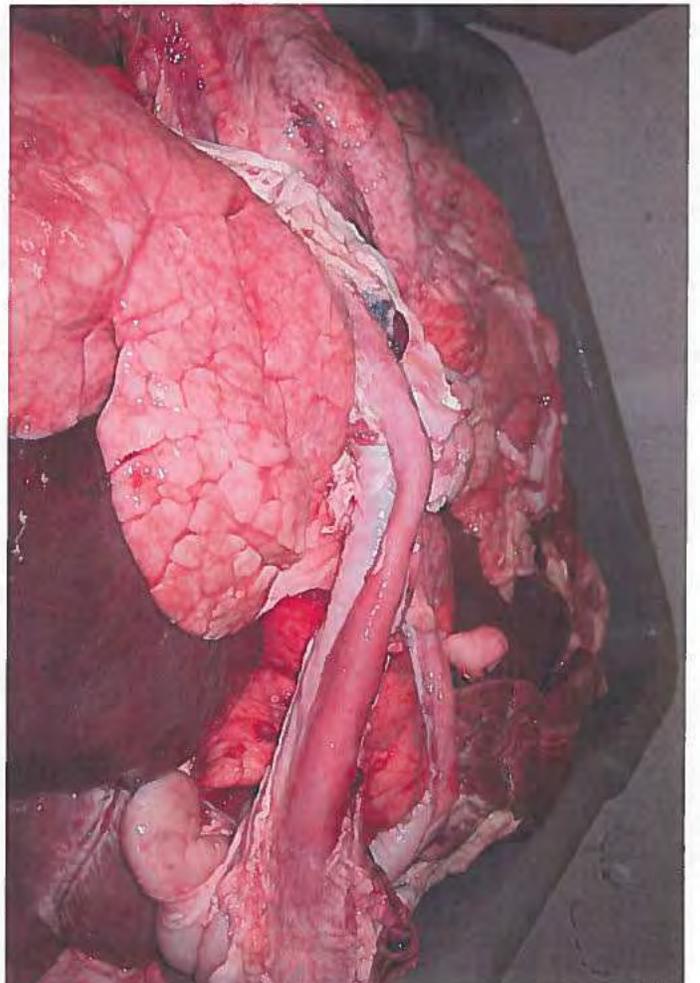
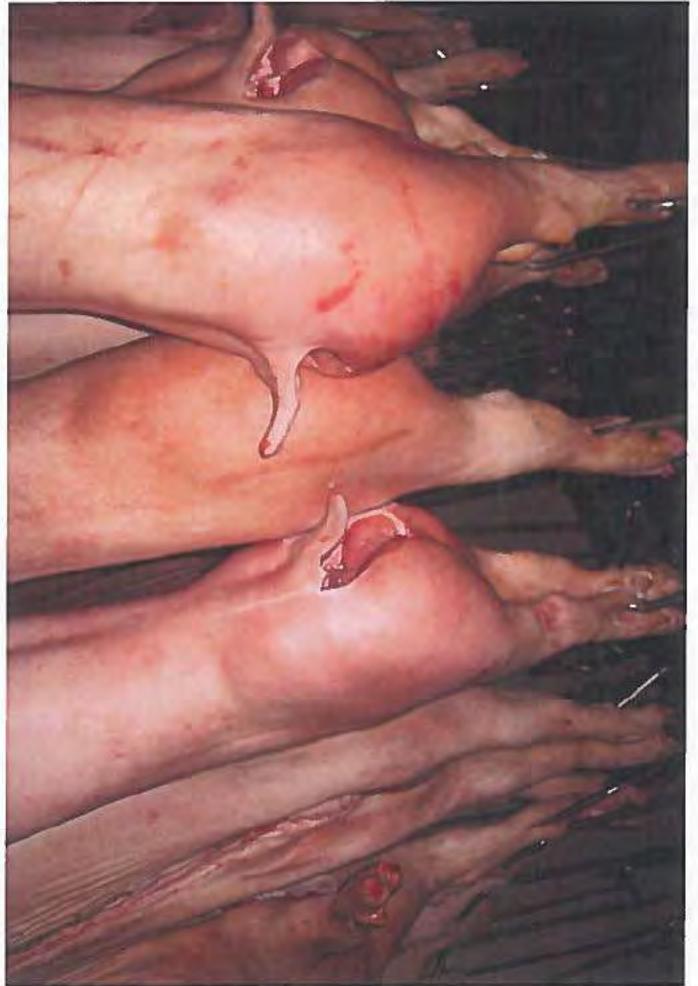


Copie conforme à l'original

Par : Benoit Desormeaux

Date : 2019-11-02

Signature : 



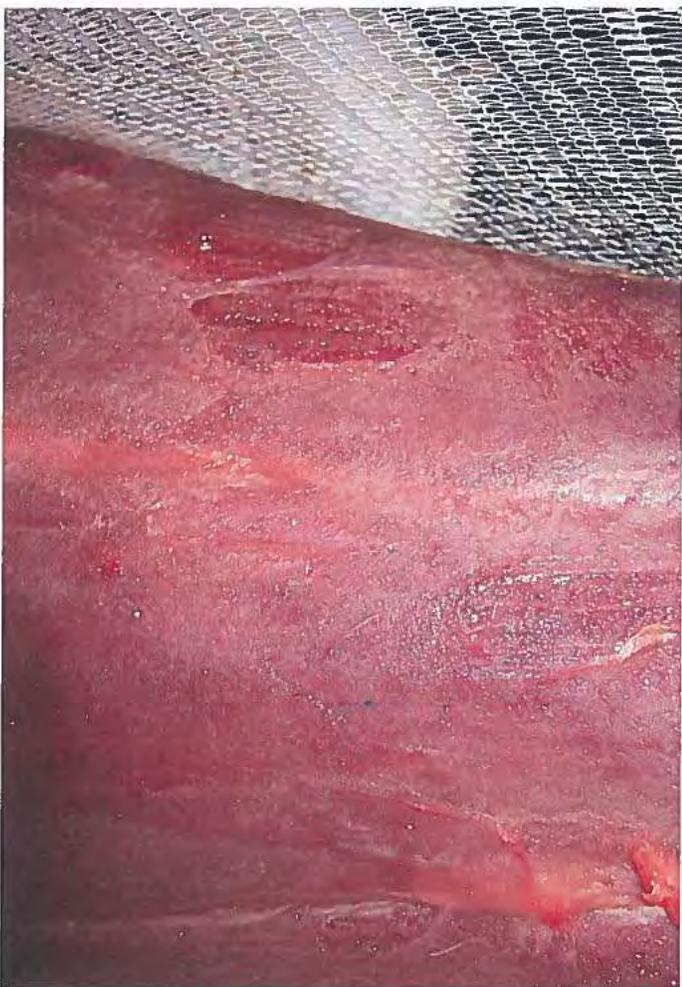
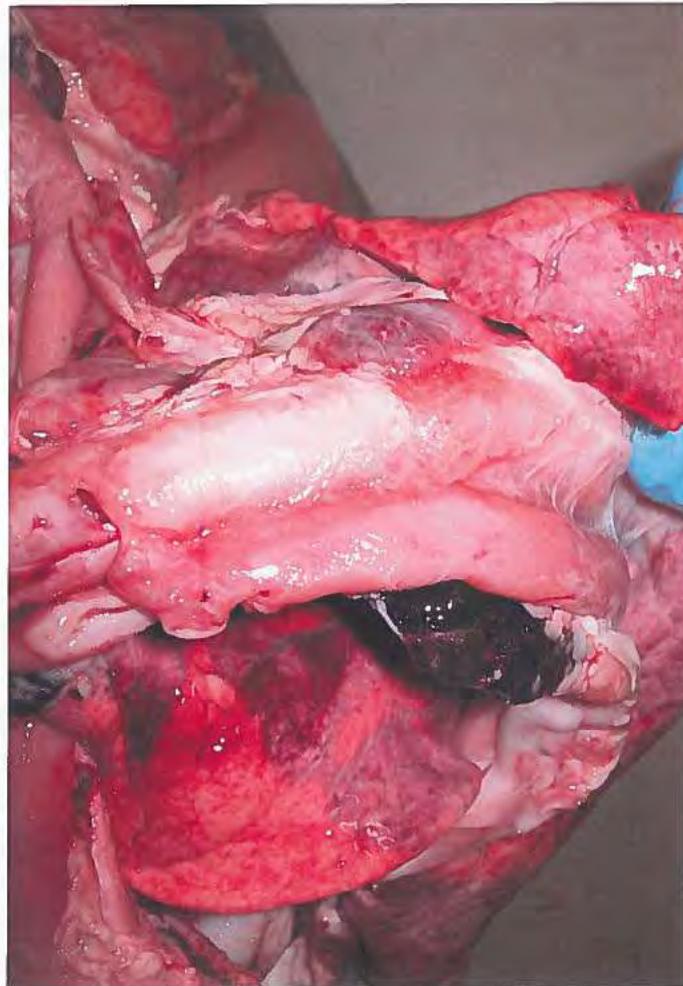
Copie conforme à l'original

Par : Benoit Desormeaux

Date : 2019-11-02

Signature





Copie conforme à l'original

Par : Benoit Desormeaux

Date : 2019-11-02,

Signature :



ORIGINE					
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361879	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Benoît Desormeaux, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, J4L1M8					
A DÉFENDEUR					
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/> PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>					
NOM 1		NOM 2		PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME 9121-8461 QUÉBEC INC.			DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/>	SEXE M <input type="radio"/> F <input type="radio"/>
RAISON SOCIALE Abattoir Clément Poissant					
ADRESSE 182 rang St-André			AFF.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL JOL 2K0
MUNICIPALITÉ Saint-Philippe		PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE 450-659-3630	HORS QUÉBEC <input type="checkbox"/>
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> mapaq # 1399591-4		PLAQUE D'IMMATICULATION <input type="checkbox"/>		PROVINCE /ÉTAT QC
	NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1161087136	Autres <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS <input type="checkbox"/>
B INFRACTION					
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU <input type="radio"/>	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2019-11-02	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 08:45	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)
HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)		N° Dossier (BAK) 1399591 0004		MÈME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29
ART. LOI PRINCIPALE 3.1 al.2		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires			
ARTICLE RÉGL. APPL. 1		N° LOI/RÉG. APPL. 1			
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 207	CODE DÉF. CODE VÉH.
DESCRIPTION DE L'INFRACTION À titre d'un exploitant d'un abattoir de proximité ou l'on détient des produits en vue de la vente, n'a pas empêché que leur entreposage ou que l'exécution de toute autre opération soit susceptible d'affecter la salubrité des produits.					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
C LIEU D'INFRACTION					
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire d'abattage. Abattoir Clément Poissant. 182 rang St-André, Saint-Philippe, QC, JOL2K0				NO RAPPORT D'INSPECTION 2692700	
				LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 67010	DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS					
CHOSSES SAISIES <input type="checkbox"/>	DESCRIPTION				ANNEXE <input type="checkbox"/>
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER				
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input type="checkbox"/>					
E FAITS ET GESTES PERTINENTS					
Je me suis présenté comme étant une personne autorisée du MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection. Était également présent M. Frédéric Lessard, inspecteur du MAPAQ. J'ai rencontré [REDACTÉ] J'ai fait les constatations suivantes;					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>					
PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoît		NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric	
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 570		AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 693	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspecteur		DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspecteur		DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10
SIGNATURE [REDACTÉ]			SIG [REDACTÉ]		



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361879
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Benoît Desormeaux, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, J4L1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<p>COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/></p>			
<p>Lors de mon arrivée sur le plancher d'abattage un seul employé est présent et travail à enlever la peau d'une chèvre et d'un agneau. Lorsque l'employé effectue cette opération il coupe avec son couteau à travers de la peau qui est visiblement contaminée par du fumier et utilise le même couteau pour passer le long du muscle afin de la retirer complètement. La contamination qui se trouve sur son couteau est alors transférée sur le muscle de la carcasse. De plus, après avoir enlevé la peau, l'employé prend un crochet pour suspendre la carcasse par les pattes. Le crochet utilisé est plein de matières fécales et de sang séchés et croûtés. Il est en contact direct avec le muscle de la patte. Pour exécuter les opérations d'abattage, l'employé doit utiliser un équipement permettant la stérilisation de ses couteaux à chaque fois qu'il y a contamination. Les équipements permettant la stérilisation des couteaux présent dans la salle d'abattage de l'établissement sont des récipients métalliques munis d'un élément qui permet, lorsque fonctionnel, de chauffer de l'eau à au moins 82 degrés Celsius et ainsi assainir efficacement et rapidement les couteaux. Cet équipement est communément appelé un stérilisateur.</p> <p>Lors de la vérification de la température, la température de l'eau présent dans les stérilisateurs varie entre 16 et 63 degrés Celsius selon les différentes stations, soit;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 16 degrés Celsius pour le stérilisateur dans l'aire de saignée - 30 degrés Celsius pour le stérilisateur situé sur la plate-forme d'habillage - 39 degrés Celsius pour le stérilisateur situé sur la plate-forme du tire-peau - 55 degrés Celsius pour le stérilisateur situé sur la plate-forme d'éviscération - 63 degrés Celsius pour le stérilisateur situé sur la plate-forme de parage. <p>Aucun autre stérilisateur n'est fonctionnel sur le plancher d'abattage et les stérilisateurs énumérés ci-dessus sont tous placés aux endroits où l'employé travaille. De plus, l'employé n'utilise aucune méthode alternative qui pourrait être jugée adéquate pour assainir ses couteaux lorsque nécessaire, tel que l'emploi d'un produit chimique. D'ailleurs, aucun produit assainissant n'est présent à proximité ou accessible rapidement sur le plancher d'abattage lors de l'inspection.</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoît	NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 570	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 693
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : inspecteur		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : inspecteur	
DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10		DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10	
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361879
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Benoit Desormeaux, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, J4L1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS <input checked="" type="radio"/> OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) <input type="radio"/>			
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	ABATTOIR TRANSITOIRE OU PROXIMITÉ		
N° DE PERMIS	Abattoir Clément Poissant		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9121-8461 QUEBEC INC. 182 RANG SAINT-ANDRE, Saint-Philippe, QC, J0L2K0		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Abattoire Clément Poissant		
DATE DE DÉLIVRANCE	2019-07-01		
DATE D'EXPIRATION	2020-01-01		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION <input checked="" type="checkbox"/> . DES CLIENTS CONSOMMENT <input type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE <input checked="" type="checkbox"/> , SERT <input type="checkbox"/> , OFFRE EN VENTE <input checked="" type="checkbox"/> , VEND <input checked="" type="checkbox"/> , FOURNIT <input type="checkbox"/> , PRÉPARE <input type="checkbox"/> , CONDITIONNE <input type="checkbox"/> OU TRANSFORME <input type="checkbox"/> DES ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DE LA GLACE <input type="checkbox"/>			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS CARNÉS <input type="checkbox"/> , DES OEUFS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS LAITIERS <input type="checkbox"/> , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS <input type="checkbox"/>			
DES PRODUITS MARINS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input type="checkbox"/> , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE <input type="checkbox"/> , DE L'EAU AU VOLUME <input type="checkbox"/>			
DES REPAS OU COLLATIONS <input type="checkbox"/> DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DES CONTENANTS D'ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE <input type="checkbox"/>			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> DESTINÉS AUX ANIMAUX <input type="checkbox"/>			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX <input checked="" type="checkbox"/> . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU <input type="checkbox"/> . ON PRÉLÈVE <input type="checkbox"/> , GARDE <input type="checkbox"/> , DISTRIBUE <input type="checkbox"/> , UTILISE <input type="checkbox"/> OU FAIT LE COMMERCE <input type="checkbox"/>			
DE LA SEMENCE ANIMALE <input type="checkbox"/> .			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) <input type="checkbox"/> .			
TYPE		NOMBRE	
Ovins et caprins		plus de 100	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR <input type="checkbox"/> .			
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE <input checked="" type="checkbox"/> , PRODUITS <input checked="" type="checkbox"/> , OBJETS <input type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , LIEUX <input checked="" type="checkbox"/> OU VÉHICULES <input type="checkbox"/> .			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : _____			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoit	NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 570	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 693
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-06-10
SIGNATURE		SIGNATURE	



Date: 2019-11-02

Heure d'arrivée: 08:45

Numéro du rapport d'inspection:2692700

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)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1399591 - 4

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

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 / Présence de plusieurs poumons pêle-mêles avec oesophage dans un bac à abats
2	Éviscérer les carcasses sans délai et terminer une demi-heure après la saignée.	Entreposage inadéquat / Présence de carcasses chaudes et de carcasses froides dans la chambre de ressuage Temps de préparation trop long / Chèvre échaudée
3	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Contact entre une carcasse d'agneau et une carcasse de chèvre avant le parage final (contamination visible sur les carcasses)
4	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Stérilisateurs: Saignée à 16°C; Plateforme habillage #1, 30°C; Plateforme tire-peau à 39°C; Plateforme éviscération à 55°C et parage à 63°C.
5	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Absence d'un réseau d'eau à 82°C dans l'abattoir.
6	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 / Scie à carcasse, scie à main (2), pistoles des boyaux d'arrosage, intérieur du bassin de refroidissement des abats, crochets

7	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-Conception-Utilisation-Entretien inadéquats / Présence de rouille sur scie à main (2), scie à coffre, ventilateur
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Accumulation de fumier dans le parc près de l'aire d'abattage. Portes qui donnent accès à l'étable, ouvertes. Sources de contamination microbiologique / Forte odeur sur le plancher d'abattage.

REMARQUES

Inspection régulière et vérification des conditions au permis.

Constatations et autres exigences réglementaires:

* Lors de la vérification dans la salle des viandes non comestibles aucun bac contenant des déchets n'est coloré (dénaturé)

* Absence de pistolet perceur près de l'aire de saignée.

* Étant donné que vous avez un puits artésien vous devez nous fournir 2 analyses d'eau par année (printemps, automne).

* Absence de lumière dans la salle de ressuage.

Étant donnée les constatations, le dossier sera soumis et évalué par la direction.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-11-02

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2692700 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2019-11-28

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3171203

Raison de la visite: visite autres (99)

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 les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

AUTRES CONSTATATIONS No 7 373

Remise de la lettre

Rencontre de [REDACTED] au 87 rang St-Régis Sud, St-Isidore, en compagnie de Benoît Desormeaux afin de remettre la lettre:
Préavis de requête en prolongation de saisie au sujet du procès-verbal # 0215608.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-11-28

Signature :

[REDACTED SIGNATURE]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3171203 a été remis à [REDACTED]

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



Date: 2019-12-13

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 3177149

Raison de la visite: avis de non conformité

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 visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité

REMARQUES

Le 2 novembre 2019 une inspection a été effectuée dans votre établissement. Lors de cette inspection des numéros ATQ de certaines carcasses d'ovins ont été notés afin de valider les déclarations faites auprès de SImplitrace.

Une première vérification faite le 13 novembre 2019 démontre que la carcasse # 124000 537660699 (abattue le 2019-11-02 pendant la visite d'inspection), ainsi que la carcasse # 124000 537710416 (agneau dans la peau présent dans la chambre froide de l'abattoir et avec le tag ATQ encore attaché à l'oreille) ne sont pas déclarés comme étant abattus auprès de l'organisme Agri Traçabilité Québec.

Une deuxième vérification effectuée le 13 décembre 2019 concernant les deux mêmes carcasses démontre qu'aucune déclaration n'a été faite auprès de l'organisme.

Lors de cette même vérification du 13 décembre, plusieurs autres lacunes ont été observées, tel que;

- Aucune déclaration d'abattage d'ovins pour le mois d'août 2019 n'a été faite alors qu'il y a eut un fort abattage d'ovins en lien avec la fête du mouton.
- Aucune déclaration d'ovins n'a été faite entre janvier 2019 et juillet 2019. L'établissement a déclaré abattre des bovins mais aucun ovin malgré la présence soutenue et en très grand nombre d'ovins observés à l'étable lors des inspections.

De plus, veuillez noter qu'en vertu de la Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité (R-19.1), vous devez respecter en outre l'article 12 de ce règlement;

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.

Et que,

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;

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1025703

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 TRACABILITE DE CERTAINS ANIMAUX, Article : 28	625
R.7 - REGL. SUR L'IDENTIFICATION ET TRACABILITE DE CERTAINS ANIMAUX, Article : 20 al.1(1)	625

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.

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.

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

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

Le rapport d'inspection a été réimprimé pour corriger une donnée administrative, sans modification du rapport d'inspection.

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à **Abattoir Clément Poissant, 182 RANG SAINT-ANDRE, SAINT-PHILIPPE, J0L2K0, (Québec)**

Fait à LONGUEUIL ce 2019-12-19

Signature :



PERMIS

1399591-0004-01

5

Loi visant la régularisation et le développement
d'abattoirs de proximité (L.R.Q., chapitre R-19.1)

ABATTOIR DE PROXIMITÉ

NOM ET ADRESSE DE L'EXPLOITANT

9121-8461 QUEBEC INC.
182, RANG SAINT-ANDRE
SAINT-PHILIPPE, (Qc)
J0L 2K0

ADRESSE DE L'ABATTOIR DE PROXIMITÉ

ABATTOIRE CLEMENT POISSANT
182, RANG SAINT-ANDRE
SAINT-PHILIPPE, (Qc)
J0L 2K0

ADRESSE DU PREMIER ATELIER DE PRÉPARATION

ABATTOIRE CLEMENT POISSANT
182, RANG SAINT-ANDRE
SAINT-PHILIPPE, (Qc)
J0L 2K0

ADRESSE DU DEUXIÈME ATELIER DE PRÉPARATION

MAPAQ

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

Date : 2019-11-25

Signature : 

CONDITIONS: LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE A ABATTRE DES ANIMAUX DES ESPECES CHEVALINE, PORCINE, CAPRINE, OVINE AINSI QUE DES VOLAILLES ET DES LAPINS.



André Lamontagne

Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

CE PERMIS PREND EFFET LE 01-juil.-19 ET EXPIRE LE 01-janv.-20

ORIGINE					
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 362062	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Benoit Desormeaux, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil, Qc, J4L 1M8					
A DÉFENDEUR					
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/> PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>					
NOM 1		NOM 2		PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME 9121-8461 Québec Inc.			DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/>	SEXE M <input type="radio"/> F <input type="radio"/>
RAISON SOCIALE Abattoir Clément Poissant					
ADRESSE 182 rang Saint-André			APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL J0L 2K0
MUNICIPALITÉ Saint-Philippe		PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC <input type="checkbox"/>
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> mapaq 1399591-0004	PLAQUE D'IMMATRICULATION <input type="checkbox"/>		PROVINCE /ÉTAT QC	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS <input type="checkbox"/>
	NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1161087136	Autres <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		
B INFRACTION					
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU <input type="radio"/>	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2019-11-10	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM)	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ) 2020-01-09	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 1399591 0004	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-42	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur la protection sanitaire des animaux	
ART. LOI PRINCIPALE r.7	N° LOI/RÉG. APPL. 1				
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 28					
N° LOI/RÉG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 101	CODE DÉF.	CODE VEH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION Étant propriétaire ou gardien d'animaux, a omis, dans les 7 jours suivant la mort d'un animal qui n'est pas récupéré, de signaler cet événement au ministre ou à l'organisme gestionnaire et de lui transmettre ses nom, adresse et numéro d'intervenant de même que les renseignements visés au paragraphes 7, 10 et 18 de l'article 2 applicables à cette opération.					
SUITE SUR COMPLÈMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
C LIEU D'INFRACTION					
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Étable, aire d'abattage du 9121-8461 Québec Inc, situé au 182 rang Saint-André, Saint-Philippe, J0L2K0. Abattoir Clément Poissant.			NO RAPPORT D'INSPECTION 2808350		
			LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 67010	DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS					
CHOSES SAISIES <input type="checkbox"/>	DESCRIPTION				ANNEXE <input type="checkbox"/>
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER				
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input checked="" type="checkbox"/>					
E FAITS ET GESTES PERTINENTS					
Étant une personne autorisé du MAPAQ j'ai effectué une vérification de suivi concernant l'inspection du 2 novembre 2019. Lors de cette vérification de suivi je constate les faits suivants;					
L'établissement "Abattoir Clément Poissant" détient un permis d'abattoir de proximité qui offre un service d'abattage d'animaux moyennant rémunération ou pour son propre commerce de vente au détail.					
SUITE SUR COMPLÈMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoit		NOM	PRÉNOM	
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 0570		AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-01-03		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)	
SIGNATURE			SIGNATURE		



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 362062
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Benoit Desormeaux, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil, Qc, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<p>COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/></p>			
<p>Le propriétaire de l'animal et/ou l'exploitant de l'abattoir doit effectuer ses déclarations auprès de l'organisme Agri Traçabilité Québec. Ces données sont enregistrées et l'historique de chaque animal identifié et traçable via la plateforme Simplitrace. Une vérification dans la base de donnée de ce système à été faite le 2020-01-09.</p> <p>J'effectue une vérification concernant les deux carcasses d'ovins portant les identifiants 124000537660699 et # 124000537710416. Ces deux identifiants n'ont aucune date d'abattage de déclarer dans le système alors que j'ai personnellement constaté la présence de ces deux carcasses d'ovins lors d'une inspection effectuée le 2 novembre 2019 dans le même établissement. Par conséquent, ces carcasses d'animaux n'ont pas été déclaré comme étant abattu par l'établissement ciblé dans un délais de 7 jours auprès de l'organisme Agri-Traçabilité-Québec tel que prévu par la réglementation.</p> <p>De plus, lors de l'inspection que j'ai effectué le 2 novembre 2019 deux autres numéros d'ovins sont observés dans l'étable. Les ovins portant les numéros 124000537549667 et 124000314902335 sont bien présents sur place, par contre lorsque je vérifie auprès du système, ceux-ci ne sont pas déclarés comme étant sur le site ou ils ont été observés. Il est de la responsabilité du nouvel acquéreur des animaux de déclarer la présence de ceux-ci sur son site.</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoit	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 570	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : inspecteur		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input type="checkbox"/>	
SIGNATURE 		DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-01-03	
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 362062
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Benoit Desormeaux, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil, Qc, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS <input checked="" type="radio"/> OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) <input type="radio"/>			
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	ABATTOIR TRANSITOIRE OU PROXIMITÉ		
N° DE PERMIS	1399591-4-1		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9121-8461 Québec Inc. 182 rang Saint-André, Saint-Philippe, Qc, J0L2K0		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Abattoir Clément Poissant		
DATE DE DÉLIVRANCE	2020-01-02		
DATE D'EXPIRATION	2021-01-01		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION <input checked="" type="checkbox"/> . DES CLIENTS CONSOMMENT <input type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE <input checked="" type="checkbox"/> . SERT <input type="checkbox"/> . OFFRE EN VENTE <input checked="" type="checkbox"/> . VEND <input checked="" type="checkbox"/> . FOURNIT <input type="checkbox"/> . PRÉPARE <input type="checkbox"/> . CONDITIONNE <input type="checkbox"/> OU TRANSFORME <input type="checkbox"/> DES ALIMENTS <input type="checkbox"/> . DE LA GLACE <input type="checkbox"/>			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES <input checked="" type="checkbox"/> . DES PRODUITS CARNÉS <input type="checkbox"/> . DES OEUFS <input type="checkbox"/> . DES PRODUITS LAITIERS <input type="checkbox"/> . DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS <input type="checkbox"/> .			
DES PRODUITS MARINS <input type="checkbox"/> . DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input type="checkbox"/> . DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input type="checkbox"/> . DE L'EAU EMBOUTEILLÉE <input type="checkbox"/> . DE L'EAU AU VOLUME <input type="checkbox"/> .			
DES REPAS OU COLLATIONS <input type="checkbox"/> DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS <input type="checkbox"/> . DES CONTENANTS D'ALIMENTS <input type="checkbox"/> . DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE <input type="checkbox"/> .			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> . DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> DESTINÉS AUX ANIMAUX <input type="checkbox"/> .			
ON Y ABAT DES ANIMAUX <input checked="" type="checkbox"/> . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU <input type="checkbox"/> . ON PRÉLÈVE <input type="checkbox"/> . GARDE <input type="checkbox"/> . DISTRIBUE <input type="checkbox"/> . UTILISE <input type="checkbox"/> OU FAIT LE COMMERCE <input type="checkbox"/>			
DE LA SEMENCE ANIMALE <input type="checkbox"/> .			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) <input type="checkbox"/> .			
TYPE		NOMBRE	
ovins et caprins		plus de 100	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____, _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR <input type="checkbox"/> .			
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE <input checked="" type="checkbox"/> , PRODUITS <input checked="" type="checkbox"/> , OBJETS <input type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , LIEUX <input checked="" type="checkbox"/> OU VÉHICULES <input type="checkbox"/> .			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : _____			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoit	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 570	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-07-03	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	



Date: 2020-01-15

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 2808346

Raison de la visite: visite 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 les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

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		
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 tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Parage absent ou insuffisant lorsque requis / présence de poils sur plusieurs têtes de chèvres échaudées dans la chambre froide.
2	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Assainisseurs non fonctionnels (non branchés et ou non remplis)
3	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 de la salle à déchets vers la zone d'éviscération ou de préparation des produits / L'employé entre dans la salle des VNC avec ses couteaux
4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des aliments.	Équipements malpropres / Présence de saletés et de résidus noirs dans le contenant ou sont entreposés les clips d'oesophage
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Très forte odeur d'amoniac dans l'étable

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 / 124000313296795 Lecture de l'étiquette imprimée / 124000537151323 Lecture de l'étiquette imprimée / 124000537533936 Lecture de l'étiquette imprimée / 124000537804736

REMARQUES

Abattage d'une chèvre et de deux agneaux lors de l'inspection;

La durée entre la saignée et l'éviscération est trop longue (1h30).

La température de la salle des non comestible est de 14 Celsius (doit être à maximum 7 Celsius)

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)

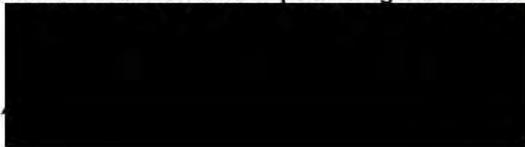
Téléphone: 450 928-7400 poste 5356

Télécopieur: 450 928-7795

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-01-15

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2808346 a été remis à [REDACTED] (non signé)

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

Signature :



Date: 2020-01-24

Heure d'arrivée: 16:00

Numéro du rapport d'inspection: 2808350

Raison de la visite: visite autres (99)

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 les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

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 mort d'un animal dont la carcasse est disposé à l'exploitation / Ovin / 124000537660699 Absence de transmission lors de la mort d'un animal dont la carcasse est disposé à l'exploitation / Ovin / 124000537710416

2	Vérification des renseignements transmis au gestionnaire de la banque de données se rapportant aux numéros d'identification suivants.	Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000313296795 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000313913588 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000314248194 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000314902335 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000537151323 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000537533936 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000537549667 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000537660699 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000537660737 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000537701706 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000537710416 Lecture de l'étiquette imprimée / Ovin / 124000537804736
---	---	--

REMARQUES

Suivi concernant les non conformités reliés à la traçabilité et au registre obligatoire concernant les animaux détenus et abattus dans votre établissement.

Lors de l'inspection du 2 novembre 2019 des numéros d'ovins ont été relevés (animaux abattus le jour même et animaux vivants dans l'étable). Par la suite, tel que mentionné dans les précédents rapports, les vérifications ont démontrées qu'aucune déclaration d'abattage n'a été faite par votre établissement tel que prévu par la réglementation. D'ailleurs un avis de non conformité a été remis le 13 décembre 2019 à cet effet.

En date du 24 janvier 2020, aucun déclaration d'abattage concernant les ovins #124000537660699 et # 124000537710416 n'a été faite auprès d'ATQ.

Lors de cette même vérification, je constate que les dernières déclarations d'abattage effectuées par votre établissement date du 11 décembre 2019 et concerne des animaux abattus le 27 septembre 2019, ce qui fait un délais de 75 jours après l'abattage. Aucun autre animaux abattu après le 27 septembre n'a été déclaré auprès d'ATQ. Il n'y a également toujours aucune déclaration d'abattage d'ovin pour le mois d'aout 2019.

Des lacunes sont aussi observées lors de la vérification de la déclaration des animaux présent dans l'étable de l'abattoir (avant abattage). Après vérification, certains animaux ne sont pas déclaré comme étant à votre site (ex: 124000537549667 et #124000314902335) alors que ceux-ci ont été observés lors de l'inspection du 2 novembre 2019.

De plus, tel que mentionné dans le rapport du 13 décembre 2019 (avec article règlementaire inclus dans le rapport), vous n'êtes toujours pas en mesure de fournir un registre avec toutes les informations requise par l'article 12 de la Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité (R-19.1). En plus d'être complet et à jour, ce registre doit être conservé sur place et disponible pour consultation lorsque requis par le service d'inspection.

Suite à ces constatations le dossier sera soumis à la direction pour évaluation et des mesures coercitives pourraient être 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: 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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Abattoir Poissant, 182 RANG SAINT-ANDRE, SAINT-PHILIPPE, J0L2K0, (Québec)

Fait à LONGUEUIL ce 2020-01-24

Signature :





Date: 2020-05-08

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection:3226119

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 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	Éliminer tout aliment dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assuré / Présence de foies et reins de porcelets de moins de 70 livres carcasse dans le bac à abats. Aucune lettre d'exemption.
2	Éviscérer les carcasses sans délai et terminer une demi-heure après la saignée.	Temps de préparation trop long / Carcasse de chèvre laissée dans la salle d'abattage sans manipulation (au moins une heure avant l'éviscération)
3	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat / Contact entre les carcasses d'espèces différentes dans la chambre froide Méthode de préparation, de conditionnement ou de transformation inadéquate / Rinçage des carcasses de porcelets à côté des autres (sans parage/inspection finale)
4	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 d'entreposage d'aliments non emballés / Un employé passe du sale au propre sans rinçage adéquat.
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des aliments.	Équipements malpropres / Crochets à poulets / plumeuse / pistolet boyau arosage sales
6	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 / Congélateurs type tombeau rouillés et abimés État-Nature inadéquat / Présence de rouille sur les support à pattes (secteur volaille)

7	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 / Plancher de la salle de ressuage très abimé, non lavable
---	---	---

REMARQUES
<p>Abattage de porcelets et d'une chèvre échaudée lors de l'inspection.</p> <p>* Plusieurs contenants de viandes non comestibles ne sont pas identifiés.</p> <p>* Présence de givre à l'intérieur de plusieurs emballages de viande dans les congélateurs de type tombeau.</p> <p>* Voir à fournir les statistiques d'abattage.</p>

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL
<p>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.</p> <p>_____</p> <p>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.</p>

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
<p>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</p>
<p>Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED] 182 rang Saint-André, St-Philippe Fait à LONGUEUIL ce 2020-05-11</p> <p>Signature : [REDACTED]</p>

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1131659
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : Abattoir Clément Poissant
Adresse : 182, rang Saint-André
Municipalité : SAINT-PHILIPPE

RÉCEPTION :

Plainte transmise : AUTRE
Autre source : En ligne
Transféré à le
PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2020-07-06 15:00:01	SIMARD JOSÉE	21	2	5

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

METHODE DE TRAVAIL

Description complémentaire :
Parle d'un abattoir où le lavage des mains étaient
inexistants. Ainsi que toutes les mesures dû aux
Covid-19, aucun masque, aucun respect de la
distanciation sociale. Dis que les conditions
étaient inacceptables. Dis avoir pris une petite
vidéo. Très insistante que je prenne la plainte et
difficile à comprendre. Information incomplète

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3244893	2020-07-31	0	1399591	4	9121-8461 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
BENOIT DESORMEAUX	2020-07-06 00:00:00
FRÉDÉRIC LESSARD	2020-07-06 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2020-07-06

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Cliente très insistante pour que je prenne la plainte et information plus ou moins complète, car j'avais de la
difficulté à la comprendre. Je l'ai avisé qu'il fallait plus avisé corps policier, mais que je transmettais pareil
la plainte en ne sachant pas si elle allait être considérée ou pas.

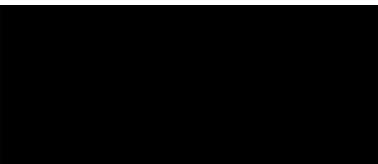
Inspection faite sur place le 31 juillet 2020;

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2020-08-04 00:00:00
Plainte réglée le : 2020-07-31

* * * FIN DU RAPPORT * * *

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1132701
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : Abattoir Clément Poissant
Adresse : 182-A, rang St-André
Municipalité : SAINT-PHILIPPE

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2020-07-31 11:33:01	BENOIT CLAUDIE	21	2	2

MOTIFS :

MAUV. APPARENCE PROD
INSALUBRITE LIEU

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
La fête de mouton aujourd'hui, insalubrité de
lieu, mouton n'est pas nettoyé, les excréments
dessus,

Description complémentaire :

Date de l'incident: 2020-07-31.

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3244893	2020-07-31	0	1399591	4	9121-8461 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
BENOIT DESORMEAUX	2020-07-31 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2020-07-31

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Retour d'appel effectué au plaignant le 12 aout 2020. Une personne répond mais elle me dit que ce n'est pas un bon
numéro selon le nom que je donne.

Résultat de l'évaluation du produit :	Responsabilité :
Plainte fondée	: NF
Retour information au plaignant	: 2020-08-12 00:00:00
Plainte réglée le	: 2020-07-31

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2020-07-31

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection:3244893

Raison de la visite: visite autres (99)

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

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)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat des équipements ou emballages courant / Cornes avec contamination laissées sur tête (après dépouillage) / Mauvaise méthode de travail cessée et parage de la carcasse effectuée. Mauvaise méthode d'habillage / Coupe de certaines pattes à travers la peau et le poils
2	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Le stérilisateur au poste de la saignée est à 45 celsius

ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ ET DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

No	Règle(s)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Offrir un espace suffisant pour que tous les animaux puissent se coucher simultanément à l'abri et au sec, selon les règles généralement reconnues.	Non-Conforme / Densité d'animaux trop élevée / Parc d'agneaux et de chèvres

REMARQUES

Inspection à l'établissement dans le cadre de la fête du Laid, ainsi que suite à la réception de deux plaintes.

* Vous devez nous fournir les statistiques d'abattage pour les mois de février à juin 2020, ainsi que le registre d'abattage incluant toutes les espèces abattues pendant le mois de juin 2020. Un délai jusqu'au 10 août vous est accordé pour nous transmettre ces informations.

Constatations lors de l'inspection;

* Présence de plusieurs clients autour du plancher d'abattage. Une demande est faite au responsable afin de limiter la circulation.

* Étant donné le dysfonctionnement du stérilisateur à la saignée, un employé fait des aller-retour vers un autre stérilisateur pour effectuer l'assainissement entre chaque saignée.

- Présence d'environ 100 carcasses d'ovins et de caprins entre la salle de ressuage et la salle de conservation. Environ 30 carcasses sont en préparation sur le plancher d'abattage.

- Les carcasses sont coupées en quartier et mises dans la glace lorsque données aux consommateurs. Plusieurs palettes de glace sont disponibles sur place.

- Des numéros de boucles (ovins) ont été notés

- La majorité des animaux sont saignés par une personne expérimentée.

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, consultez 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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-07-31

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3244893 a été remis à



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

Signature :

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1133111
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : ABATTOIRE CLEMENT POISSANT
Adresse : 182 rang St-André
Municipalité : SAINT-PHILIPPE
J0L 2K0

9121-8461 QUEBEC INC.

#BAK: 1399591-0001(5)

RÉCEPTION :

Plainte transmise : SITE INTERNET MAPAQ
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2020-08-11 12:00:01	BLANCHET DANIE	23	2	4
2020-08-11 10:12:12	SIMARD JOSÉE	21	2	5
2020-08-11 09:52:01	CHABOT KATHERINE	1	1	7

MOTIFS :

COND. ENTREPOSAGE

PRODUITS IMPLIQUÉS :

PORC

Description complémentaire :

Des ouvriers de la construction font des travaux de démolitions(remplacement de l'isolation dans les murs à cause de la présence de moisissures de couleur noire) et de reconstruction dans l'abattoir. Ces travaux se font en présence des carcasses de porcs dans la même pièce.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3247121	2020-08-11	0	1399591	4	9121-8461 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
BENOIT DESORMEAUX	2020-08-11 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2020-08-11

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Travaux effectués dans la journée (petite section de la chambre froide). Travaux terminés lors de l'inspection. Toiles de protections enlevées. Un employé les transportent vers le conteneur lors de notre arrivée.

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2020-08-12 00:00:00
Plainte réglée le : 2020-08-11

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2020-08-11

Heure d'arrivée: 16:30

Numéro du rapport d'inspection: 3247121

Raison de la visite: visite plainte (04)

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 les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Inspection à l'établissement suite à la réception d'un signalement concernant des rénovations effectués dans l'établissement.

Constatations lors de l'inspection;

- Des travaux ont été effectués sur une partie d'un mur de la chambre froide. Par contre, les travaux sont terminés lors de l'inspection.

L'exploitant nous dit qu'il effectuera les travaux de remplacement des murs par section afin d'être en mesure de continuer les opérations. Une toile de plastique est mise lorsque les travaux sont effectués.

La chambre froide est environ au tiers de la capacité. Il est possible de les déplacer dans une section.

Les travaux sont effectués par la compagnie Lecuyer et Ploudre.

Lors de notre arrivée un employé transporte une grande toile transparente vers le conteneur.

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

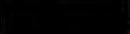
Courriel : Benoit.Desormeaux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-08-11

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3247121 a été remis à Remis à  sans signature

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

Signature :



Date: 2020-08-20

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection:3249099

Raison de la visite: visite enquête (09)

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 les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

AVIS DE NON-CONFORMITÉ

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.

AUTRES CONSTATATIONS No 8 605

Perquisition avec saisie

Perquisition #505-26-021374-205 accompagné de Nathalie Duhaime inspectrice au MAPAQ, de deux agents du service de police Rousillon ainsi que d'un technicien informatique.

Après nous être présenté avec nos cartes de personne autorisée et des cartes d'affaires, nous nous sommes dirigé vers le bureau. Dans le bureau, Nathalie a procédé à la lecture du mandat ainsi que de la mise en garde. Suite à cela, [REDACTÉ] a téléphoné à son avocat.

Nathalie lui a demandé s'il a un ordinateur sur place. [REDACTÉ] a répondu qu'il n'en a pas. Ensuite, Nathalie lui a demandé s'il garde sur place les documents mentionnés au mandat. [REDACTÉ] nous a déclaré à plusieurs reprises qu'il ne garde rien sur place et que toute la gestion des documents est faite à l'abattoir Correia à St-Isidore. Il nous mentionne aussi qu'une partie de ses documents est chez son comptable, qu'il ne garde rien chez lui ou chez une tiers personne. Il nous a fourni les coordonnées de sa comptable à notre demande.

Après vérification dans le bureau, des factures de l'encan de Saint-Hyacinthe (Juin, Juillet), une facture de l'encan de Sawyerville (Mai) ainsi qu'un pad de factures (#35676 à 35689) ont été trouvés et saisis sous scellé #0030922.

[REDACTÉ] a quitté les lieux pour se rendre à l'abattoir de St-Isidore vers 10h30 et nous a laissé avec [REDACTÉ].

Nathalie a téléphoné à la comptable [REDACTÉ] vers 10h50 pour lui demander si elle a des documents mentionnés au mandat en sa possession. [REDACTÉ] lui demandé un délais d'environ 1h00 afin de fouiller et de venir nous porter ce qu'elle a directement à l'abattoir.

Aucun autre document n'a été saisi par la suite. Les documents apportés par [REDACTÉ] n'étaient que des copies provenant de l'abattoir Correia.

L'inspectrice Nathalie Duhaime est gardienne des documents saisis lors de la perquisition. Le dossier sera évalué par la direction.

Un avis de non conformité est rédigé pour absence de registre d'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: FRANCIS LABONTÉ

Adresse: 1525, BOUL. SAINT-JOSEPH, BUR. 3.00, DRUMMONDVILLE, J2C2E9, (Québec)

Téléphone: 819 475-8506 poste 4704

Télécopieur: 819 475-8427

Courriel : Francis.Labonte@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED] 182 rang Saint-André, Saint-Philippe

Fait à DRUMMONDVILLE ce 2020-08-21

Signature : [REDACTED]



Date: 2020-09-02

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3252445

Raison de la visite: visite autres (99)

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

Je me suis présenté accompagné de Nathalie Duhaime, inspectrice tel que convenu par rendez-vous afin de remettre les documents saisis lors de la perquisition du 2020-08-20.

Étant donné que [REDACTED] s'est pas présenté au rendez-vous, malgré le fait que nous nous sommes présentés à l'avance, nous étions prêts à patienter jusqu'à l'heure convenue. [REDACTED] a décidé de ne pas se présenter. Nous nous sommes déplacés vers l'abattoir Clément Poissant afin de rencontrer [REDACTED].

Remise des documents saisis à [REDACTED]:

Bris du scellé #0030926: Dossier factures

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: PIERRE DOMINICK HARVEY

Adresse: 1525, BOUL. SAINT-JOSEPH, BUR. 3.00, DRUMMONDVILLE, J2C2E9, (Québec)

Téléphone: 819 475-8506 poste 4716

Télécopieur: 819 475-8427

Courriel : Pierre-Dominick.Harvey@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-09-02

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3252445 a été remis à 

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

Signature :

ORIGINE					
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 362586	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Benoit Desormeaux, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil, Qc, J4L 1M8					
A DÉFENDEUR					
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/> PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>					
NOM 1		NOM 2		PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME 9121-8461 Québec Inc.			DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/>	SEXE M <input type="radio"/> F <input type="radio"/>
RAISON SOCIALE Abattoir Clément Poissant					
ADRESSE 182 rang Saint-André			APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL J0L 2K0
MUNICIPALITÉ Saint-Philippe		PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC <input type="checkbox"/>
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> mapaq 1399591-0004	PLAQUE D'IMMATICULATION <input type="checkbox"/>		PROVINCE/ÉTAT QC	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS <input type="checkbox"/>
	NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1161087136	Autres <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		
B INFRACTION					
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE <input checked="" type="radio"/> ENTRE LE ET LE <input type="radio"/> DU AU <input type="radio"/>	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2020-09-17	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH-MM) 08:00	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH-MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 1399591 0004	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-42	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur la protection sanitaire des animaux	
ART. LOI PRINCIPALE 22.1	N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.7				
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 28					
N° LOI/RÉG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 101	CODE DÉF.	CODE VEH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION Étant propriétaire ou gardien d'animaux, a omis, dans les 7 jours suivant la mort d'un animal qui n'est pas récupéré, de signaler cet évènement au ministre ou à l'organisme gestionnaire et de lui transmettre ses nom, adresse et numéro d'intervenant de même que les renseignements visés au paragraphes 7, 10 et 18 de l'article 2 applicables à cette opération.					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
C LIEU D'INFRACTION					
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION étable, aire d'abattage du 9121-8461 Québec Inc (Abattoir Clément Poissant), situé au 182 rang Saint-André, Saint-Philippe, J0L2K0			NO RAPPORT D'INSPECTION 3244893		
			LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 67010	DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS					
CHOSSES SAISIES <input type="checkbox"/>	DESCRIPTION				ANNEXE <input checked="" type="checkbox"/>
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER				
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input checked="" type="checkbox"/>	Copie historique-des-evenements-2020-09-17				
E FAITS ET GESTES PERTINENTS					
Étant une personne autorisé du MAPAQ j'ai effectué une vérification de suivi concernant l'inspection du 31 juillet 2020 à l'abattoir Clément Poissant qui détient un permis d'abattoir de proximité qui offre un service d'abattage d'animaux moyennant rémunération ou pour son propre commerce de vente au détail. Lors de cette vérification de suivi je constate les faits suivants;					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		
A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>			A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoit	MATRICULE 0570	NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric	MATRICULE 693
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>			AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : inspecteur		DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-01-29	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : inspecteur		DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-01-29
SIGNATURE			SIGNATURE		

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 362586
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Benoit Desormeaux, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil, Qc, J4L 1M8			

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »

Le propriétaire de l'animal et/ou l'exploitant de l'abattoir doit effectuer ses déclarations auprès de l'organisme Agri Traçabilité Québec. Ces données sont enregistrées et l'historique de chaque animal identifié et traçable via la plateforme Simplitrace. Une vérification dans la base de données de ce système a été faite le 17 septembre 2020.

J'effectue une vérification concernant 4 carcasses d'ovins portant les identifiants numéro 124000537337986, 124000537887589, 124000502240134 et 124000502101738. Ces quatre identifiants n'ont aucune date d'abattage de déclarer dans le système alors que j'ai personnellement constaté la présence de ces carcasses d'ovins sur la chaîne d'abattage lors d'une inspection effectuée le 31 juillet 2020 dans le même établissement. Par conséquent, ces carcasses d'animaux n'ont pas été déclaré comme étant abattu par l'établissement ciblé dans un délais de 7 jours auprès de l'organisme Agri-Traçabilité-Québec tel que prévu par la réglementation.

De plus, lors de la vérification de quatre autres identifiants (124000537856636, 124000537877125, 124000502106237 et 124000501911500) observés lors de l'inspection du 31 juillet 2020, je constate que la déclaration d'abattage a été faite 18 jours suivant la date d'abattage.

Le même type de vérification via la plateforme Simplitrace est effectué par mon collègue Frédéric Lessard, également inspecteur au MAPAQ. Celui-ci confirme avoir observé les mêmes informations que décrite dans le présent rapport d'infraction.

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoit	MATRICULE 570	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric	MATRICULE 693	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: inspecteur		DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-01-29	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-01-29		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 362586
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Benoît Desormeaux, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil, Qc, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS <input checked="" type="radio"/> OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) <input type="radio"/>			
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	ABATTOIR TRANSITOIRE OU PROXIMITÉ		
N° DE PERMIS	2021-01-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	Abattoir Clément Poissant 182 rang Saint-André Saint-Philippe, Qc, J0L2K0		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE	2020-01-02		
DATE D'EXPIRATION	2021-01-01		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION <input checked="" type="checkbox"/> . DES CLIENTS CONSOMMENT <input type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE <input checked="" type="checkbox"/> , SERT <input type="checkbox"/> , OFFRE EN VENTE <input checked="" type="checkbox"/> , VEND <input checked="" type="checkbox"/> , FOURNIT <input type="checkbox"/> , PRÉPARE <input type="checkbox"/> , CONDITIONNE <input type="checkbox"/> OU TRANSFORME <input type="checkbox"/> DES ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DE LA GLACE <input type="checkbox"/>			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS CARNÉS <input type="checkbox"/> , DES OEUFS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS LAITIERS <input type="checkbox"/> , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS <input type="checkbox"/> ,			
DES PRODUITS MARINS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input type="checkbox"/> , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE <input type="checkbox"/> , DE L'EAU AU VOLUME <input type="checkbox"/> ,			
DES REPAS OU COLLATIONS <input type="checkbox"/> DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DES CONTENANTS D'ALIMENTS <input type="checkbox"/> , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE <input type="checkbox"/> ,			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX <input type="checkbox"/> DESTINÉS AUX ANIMAUX <input type="checkbox"/> .			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX <input checked="" type="checkbox"/> . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU <input type="checkbox"/> . ON PRÉLÈVE <input type="checkbox"/> , GARDE <input type="checkbox"/> , DISTRIBUE <input type="checkbox"/> , UTILISE <input type="checkbox"/> OU FAIT LE COMMERCE <input type="checkbox"/>			
DE LA SEMENCE ANIMALE <input type="checkbox"/> .			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) <input type="checkbox"/> .			
TYPE		NOMBRE	
ovins et caprins		plus de 200	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR <input type="checkbox"/> .			
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE <input checked="" type="checkbox"/> , PRODUITS <input checked="" type="checkbox"/> , OBJETS <input type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , LIEUX <input checked="" type="checkbox"/> OU VÉHICULES <input type="checkbox"/> .			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : _____			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	
A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Desormeaux	PRÉNOM Benoît	NOM Lessard	PRÉNOM Frédéric
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 570	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE 693
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-01-29	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-01-29
SIGNATURE		SIGNATURE	



Date: 2020-09-18

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3182277

Raison de la visite: visite 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 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	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat / Carcasses près du sol dans la chambre froide (moins de 10 centimètres)
2	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et /ou d'assainissement inadéquate / Assainissement incomplet de la scie à coffre Méthode de nettoyage et /ou d'assainissement inadéquate / Mauvais utilisation de l'assainissement pour la scie à carcasse (temps de contact eau de javel non respecté)
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des aliments.	Équipements malpropres / Pistolet boyau d'arrosage (section saignée) / scie carcasse /
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Étable sale Sources de contamination microbiologique / Présence de rouille sur les rails et le plafond du local d'abattage (côté saignée)

REMARQUES

Abattage de porcs lors de l'inspection

Constatations lors de l'inspection;

* Assainissement non conforme: l'employé veut utiliser une scie à carcasse qui n'est pas propre. Nous devons lui expliquer qu'il doit la nettoyer avec du savon et l'assainir. Il utilise une solution à base d'eau de javel pour l'assainissement, mais il ne respecte pas le temps de contact. Par la suite, [REDACTED] arrive avec un produit qui nécessite pas de temps de contact. Ce produit ne se trouve pas à proximité sur le plancher d'abattage.

Mélange des abats de chèvres échaudées et des abats de porcs dans le même bassin d'eau.

Présence de 8 carcasses de porcs méchouis (non fendues) dans la chambre de conservation. 4 de ces carcasses ont un poids supérieur à 60 kg. Ces porcs portent des estampilles provenant de l'abattoir Correia.

Absence de contention des porcs lors de l'insensibilisation.

* Vous devez nous fournir le numéros du gestionnaire formé dans votre établissement.

* Avis de non-conformité*

43. Pour obtenir la délivrance du permis visé au paragraphe a.1 du premier alinéa de l'article 9 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29), l'abattoir du requérant doit être aménagé de manière à ne pas affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. Il doit comprendre les locaux, aires et équipements décrits aux articles 4 à 7 ainsi que les suivants:

1° un local d'abattage comportant une aire d'abattage ainsi qu'une aire d'habillage;

2° un local ou une aire pour la réception des animaux qui doit être aménagé de manière à prévenir les blessures et les chutes des animaux et comprendre de la ventilation et, pour la réception des espèces autres que des oiseaux et du lapin, des abreuvoirs et des mangeoires;

3° l'équipement permettant la stérilisation des couteaux dans l'aire d'abattage et dans l'aire d'habillage; 4° une cage de contention pour le boeuf, le cheval et toute autre espèce qui requiert cet équipement pour son insensibilisation, dans l'aire d'abattage.

L'atelier de préparation de viandes ou d'aliments carnés du requérant doit comprendre les équipements visés aux paragraphes 1° à 3° du troisième alinéa de l'article 4.

2009, c. 10, a. 43.

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)

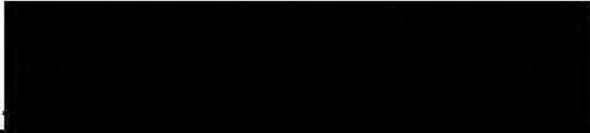
Téléphone: 450 928-7400 poste 5356

Télécopieur: 450 928-7795

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-09-18

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3182277 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2020-10-28

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3269653

Raison de la visite: visite autres (99)

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 les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Remise et lecture de la lettre à [REDACTED] : PRÉAVIS DE REQUÊTE EN PROLONGATION DE SAISIE

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: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED] 182 rang Saint-André, St-Philippe, Qc, J0L2K0

Fait à SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU ce 2020-10-29

Signature : [REDACTED]



St-Isidore le 28 octobre 2020


9121-8461 Québec Inc.
Abattoir Clément Poissant
182 rang Saint-André
Saint-Philippe, J0L 2K0

OBJET : PRÉAVIS DE REQUÊTE EN PROLONGATION DE SAISIE

Monsieur,

L'enquête relative à la saisie effectuée le 20 août 2020 et consignée au procès-verbal de saisie du mandat numéro 505-26-021374-205 n'est pas encore complétée et il sera impossible de la compléter avant l'expiration de ce délai.

En conséquence, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.6 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. A-20.2) nous avons l'intention d'adresser une requête en prolongation de saisie à un juge de paix ou à un juge de la Cour du Québec, chambre criminelle et pénale, le 3 novembre 2020 à 9h30, au palais de justice de Longueuil 1111, boulevard Jacques-Cartier Est, Longueuil (Québec) J4M 2J6. Local 1.28

Cette requête vise à obtenir une ordonnance pour que la période de maintien sous saisie soit prolongée pour un maximum de 90 jours.

Personne autorisée
Frederic Lessard, inspecteur

Adresse : 109 rue St-Charles, bureau 1.01b St-Jean-Sur-Richelieu (Québec) J3B 2C2
Téléphone : 450 357-1596



Date: 2020-11-06

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3272637
Raison de la visite: visite absence d'abattage (97)

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 les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Inspection régulière

L'abattoir n'est pas en opération, vérification des chambres froides, de l'abattoir de la salle des VNC ainsi que de l'étable.

Présence d'un registre d'abattage, des photos ont été prises et un suivi sera effectué à ce sujet.

Les statistiques seront envoyées par courriel et une copie papier sera remise lundi.

Une demande a été faite à [REDACTED] afin d'avoir le nom complet et l'adresse de l'employé Driss d'ici lundi 9 novembre 2020 15:00. Tel que discuté avec Claude Bernier coordonnateur, vous avez l'obligation de fournir l'information demandée et dans le cas contraire, un rapport d'infraction pourrait être rédigé pour entrave et envoyé au Ministère de la Justice.

Constatation:

- Présence de poils sur certaines carcasses de porcs en chambre froide.

- Contact entre certaines espèces en chambre froide.

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: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-11-06

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3272637 a été remis à 

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

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1137389

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Abattoir Clément Poissant
 Adresse : 182 rang St-André, Saint-Philippe,
 MunicipalitéL:KSAINT-PHILIPPE

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2020-12-07 15:30:01	GAGNON MIREILLE	21	2	8

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

METHODE DE TRAVAIL

Description complémentaire :
 L'insensibilisation des lapins se ferait de
 manière barbare en cognant la tête du lapin contre
 une table ou un objet.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3283457	2020-12-08	0	1399591	4	9121-8461 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
FRÉDÉRIC LESSARD	2020-12-07 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2020-12-07

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Absence d'abattage de lapins lors de l'inspection.

Résultat de l'évaluation du produit :
 Responsabilité :
 Plainte fondée : F
 Retour information au plaignant : 2020-12-08 00:00:00
 Plainte réglée le : 2020-12-08

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2020-12-08

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection:3283457

Raison de la visite: visite 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 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)

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 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat / Carcasses chaudes avec carcasses froides dans la salle de ressuage; Contact entre les espèces dans les chambres froides Mauvaise méthode d'habillage / Contact entre les carcasses avant éviscération (ovins) Parage absent ou insuffisant lorsque requis / Plaie de saignée présente sur les porcs; Oreilles suréchaudées sur certains porcs en chambre froide / Mauvaise méthode de travail cessée et parage de la carcasse effectuée.
2	Éliminer tout aliment contaminé et devenu impropre à la consommation humaine.	Aliment contaminé / Présence de plaies de saignées sur les porcs et oreilles suréchaudées.
3	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Outils/appareils de nettoyage et/ou d'assainissement inadéquats / Stérilisateur saignée à 68C; Stérilisateur final à 30C; Stérilisateur scie à coffre à 42C
4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des aliments.	Équipements malpropres / Certains crochets; scie à main; Épileuse; Poubelles des VNC malpropre

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Accumulation de résidus sur le plancher de la salle des VNC
---	--	---

REMARQUES

Inspection régulière et suite à une plainte concernant la méthode d'abattage des lapins qui n'est pas sans cruauté.

L'abattoir est en opération, il y a abattage d'ovins.

* Fournir les factures de récupération VNC, analyse d'eau.

Constatations:

- Discussion avec [REDACTED] suite à la plainte concernant l'abattage des lapins, celui-ci mentionne que les lapins sont abattus Halal et sans cruauté.

- Les poubelles de VNC ne sont pas colorées.

- Absence de cage de contention pour les petits animaux.

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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

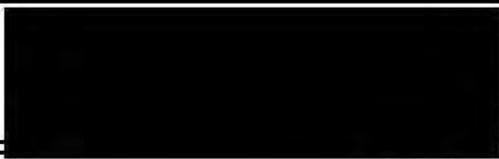
Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-12-08

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3283457 a été remis à



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

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec



PERMIS

1399591-0004-01

5

Loi visant la régularisation et le développement
d'abattoirs de proximité (L.R.Q., chapitre R-19.1)

ABATTOIR DE PROXIMITÉ

NOM ET ADRESSE DE L'EXPLOITANT

9121-8461 QUEBEC INC.
182, RANG SAINT-ANDRE
SAINT-PHILIPPE, (Qc)
J0L 2K0

ADRESSE DE L'ABATTOIR DE PROXIMITÉ

ABATTOIRE CLEMENT POISSANT
182, RANG SAINT-ANDRE
SAINT-PHILIPPE, (Qc)
J0L 2K0

ADRESSE DU PREMIER ATELIER DE PRÉPARATION

ABATTOIRE CLEMENT POISSANT
182, RANG SAINT-ANDRE
SAINT-PHILIPPE, (Qc)
J0L 2K0

ADRESSE DU DEUXIÈME ATELIER DE PRÉPARATION

MAPAQ

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

Date : 2020-06-19

Signature : 

CONDITIONS: LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE A ABATTRE DES ANIMAUX DES ESPECES CHEVALINE, PORCINE, CAPRINE, OVINE AINSI QUE DES VOLAILLES ET DES LAPINS.

André Lamontagne

Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

CE PERMIS PREND EFFET LE 02-janv.-20 ET EXPIRE LE 01-janv.-21



Date: 2021-01-21

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection:3294387

Raison de la visite: visite 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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

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

Le rapport d'inspection a été réimprimé pour corriger une donnée administrative, sans modification du rapport d'inspection.

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Abattoir Clément Poissant, 182 RANG SAINT-ANDRE, saint-Philippe

Fait à LONGUEUIL ce 2021-02-18

Signature :





Date: 2021-01-29

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3297305

Raison de la visite: visite autres (99)

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 les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

En compagnie de Benoît Desormeaux, inspecteur au MAPAQ, remise et lecture de la lettre: Préavis de requête en prolongation de saisie à [REDACTED].

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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-01-29

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3297305 a été remis à 

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

Signature :

Accommodement
COUPO 19



Date: 2021-05-13

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection:3330631

Raison de la visite: visite 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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-05-13

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3330631 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2021-08-05

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3357631

Raison de la visite: visite 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 [REDACTED], pour la vérification du respect du protocole soumis en lien avec la reprise d'abattage de bovins de moins que 30 mois.

Constations:

- 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 arrivés 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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-08-09

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3357631 a été remis à Sur le bureau à la réception de l'abattoir Correia

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

Signature :



Date: 2021-08-26

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection:3363401

Raison de la visite: visite 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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BENYOUCEF CHOUCHAOU

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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTÉ], ABATTOIRE CLEMENT POISSANT, 182 RANG SAINT-ANDRE, SAINT-PHILIPPE, J0L2K0, (Québec)

Fait à LONGUEUIL ce 2021-08-26

Signature :





Date: 2021-09-02

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection:3366027

Raison de la visite: visite 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 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	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.	Contenants d'aliments au sol / Rouleau de sac Entreposage inadéquat / Contact en le porc et le boeuf dans la chambre froide
2	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments.	Équipements malpropres / Poils dans épileuse; Résidus sur l'interrupteur du hachoir à viande
3	Garder les lieux, les locaux propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Collants à mouches entreposés directement au-dessus des équipements

REMARQUES

Inspection régulière

L'abattoir est en opération , il y a abattage de brebis et d'un agneau.

Registres vérifiés.

Aucun boeuf dans l'étable.

Toutes les carcasses de bovins ont un poids inférieur à 180kg.

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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRÉDÉRIC LESSARD

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

Téléphone: 450 357-1596 poste 4278

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Frederic.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-09-02

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3366027 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2021-09-10

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3368445

Raison de la visite: visite 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 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)

AUTRES CONSTATATIONS No 12 729

Suivi protocole abattage bovin MTM.

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 de bovins pendant cette journée.

Constatations :

- Aucun bovin dans l'étable

- Dans le parc numéro 1,2, 3 et 4 présence d'ovins et de caprins.

- Dans la salle de ressuage, présence de carcasses de porc et d'ovins.

Avertissement fait, car l'unité de réfrigération coule près des carcasses de porc, déplacement de celles-ci.

- Dans le local d'éviscération, un stérilisateur est à 74 degrés Celsius.

- Dans le local frigorifique présence de carcasses de bovins estampillés (aucun de l'établissement), carcasses d'ovins, carcasses de porcs et carcasses de chèvres.

- Présence de lapins dans le local attenant à la salle d'abattage de viandes blanche. Ils ont été reçus ce matin et devraient être abattus au courant de la journée.

Vérification du registre d'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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ROXANNE ROY

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

Téléphone: 450 928-7400

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : roxanne.roy@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-09-10

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3368445 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

Remis / Covid-19



Date: 2021-09-16

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3370935

Raison de la visite: visite 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 le bien-être et la sécurité de l'animal

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

REMARQUES

Inspection dans le but de vérifier le respect du protocole d'abattage des bovins en lien avec les conditions au permis.

Constatations lors de l'inspection:

Abattage de 4 veaux. (124000110985182, 124000120465291, 124000120436444 et 124000120563559)

██████████ est présent tout au long de l'abattage.

Les âges des bovins sont vérifiés et les feuilles sont disponibles.

Aucun autre bovin n'est présent à l'étable. Registre d'abattage complété et disponible sur place pour consultation.

Autres constatations:

- Les langues sont mises dans un bac entreposé directement au sol.
- Présence de ruban électrique sur le fil de la scie à carcasse dans le local d'abattage. Le ruban électrique n'est pas lavable et celui-ci est abimé. Le fil touche à la carcasse lors de l'utilisation de la scie.
- La température du grand stérilisateur à de 74 Celsius. Celui-ci doit être fonctionnel pour l'assainissement de la tige à œsophage et la scie à poitrail.
- Les poubelles vides dans la salle des déchets sont très sales. Celles-ci doivent être nettoyées lorsque vidées.
- Présence de rouille sur la lame de la scie à coffre.

AUTRES CONSTATATIONS No 12 815

Abattage de bovins

Vérification de l'exécution du protocole d'abattage des bovins.

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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-09-16

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3370935 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : *Am signé, covid 19*



Date: 2021-10-23

Heure d'arrivée: 08:30

Numéro du rapport d'inspection: 3384133

Raison de la visite: visite 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 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 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.	Parage absent ou insuffisant lorsque requis / Aliment détruit volontairement par l'exploitant. / Présence de poils sur une tête de brebis attachée
2	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation, de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Entreposage inadéquat / Carcasses abattues et refroidies entreposées dans la même chambre froide
3	Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.	Méthode de nettoyage et /ou d'assainissement inadéquate / Utilisation d'un stérilisateur (température inadéquate) pour assainir des couteaux
4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments.	Équipements malpropres / Scie carcasse, boyau d'arrosage, bac abat
5	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 / Présence de rouille sur la scie à main, scie à coffre / drain du bac abat
6	Garder les lieux, les locaux propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Porte étable ouverte

REMARQUES

Inspection régulière en présence de Sandra Plourde, inspectrice

Constatations lors de l'inspection;

- Abattage de porcs.

* À notre arrivée, un client arrive de l'arrière du bâtiment et se dirige vers le stationnement avec un sac contenant des viscères. ■■■■■ est avisé de la situation et le sac est jeté. Vous devez vous assurer que l'accès au bâtiment est protégé.

* Absence de cage de contention pour les petites espèces.

* Présence d'un savonnier entreposé au dessus du bac de refroidissement des abats.

* Entreposage et utilisation d'une bonbonne de propane sur le plancher d'abattage.

* Plusieurs petits cochons n'ont pas accès à la buvette (parc #4). Les animaux sont déplacés à notre demande

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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-10-23

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3384133 a été remis à



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

Signature :



Date: 2022-01-26

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3414455
Raison de la visite: visite absence d'abattage (97)

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 aliments et drogues

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

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

REMARQUES

Inspection en compagnie de Chafik Tentawi, inspecteur.

Aucun abattage lors de l'inspection.

Vérification au niveau des locaux (salle abattage, étable, VNC et découpe)

Vérification des registres (abattage, ATQ) et MRS (grille complétée)

* Présence de condensation sur le plafond de la chambre froide de conservation (employé avisé et situation corrigée).

* Présence de bovin à l'étable. Ceux-ci sont placés dans le parc # 2 alors qu'ils devraient être dans le parc # 4 selon le protocole du 21 mai 2021.

Les affiches sont interchangeables afin de respecter le protocole suite à la constatation.

En attente du renouvellement du permis, le protocole du 21 mai 2021 est toujours en vigueur.

Les statistiques d'abattage pour les mois d'octobre et de novembre sont remis à l'inspection.

PRÉLÈVEMENT No 730015

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 (crochet carcasse) /						
	50cm2	1					4049
2	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (scie à main) /						
	50cm2	1					4049
3	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (couteau) /						
	50cm2	1					4049
4	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (tige œsophage petite) /						
	50cm2	1					4049
5	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (tige œsophage grande) /						
	50cm2	1					4049
6	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (lame scie à coffre) /						
	50cm2	1					4049
7	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (jambier) /						
	50cm2	1					4049
8	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (crochet roulette) /						
	50cm2	1					4049

Condition d'expédition

Date: 2022-01-26 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : GLS (Dicom)

PRÉLÈVEMENT No 730017

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 (abattoir Clément Poissant) /						
	50cm2	1					4050

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
2	EPONGE carcasse agneau (abattoir Clément Poissant) /						
	50cm2	1					4050
3	EPONGE carcasse agneau (abattoir Clément Poissant) /						
	50cm2	1					4050
4	ESSAIS D'ASSAINISSEMENT contact direct (scie carcasse) /						
	50cm2	1					4050

Condition d'expédition

Date: 2022-01-26 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : GLS (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.

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-01-26

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3414455 a été remis à



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

Signature :

Respect du nouveau protocole abattage bovins MTM

Du 2022-02-22

9121-8461 QUEBEC INC.
 ABATTOIRE CLEMENT POISSANT
 1399591-0004

182 RANG SAINT-ANDRE
 SAINT-PHILIPPE

Date de la visite : Rapport # : Inspecteur :			
Points de vérification	C	N-C	Commentaires
RECEPTION			
PREUVES AGE VERIFIÉ (AVEC BATON DE LECTURE) PAR [REDACTED]	X		
PREUVES AGES IMPRIMÉES	X		
MTM= AGE REEL = PLACES DANS LE PARC #4	X		
PTM OU AGE ESTIME OU ABSENCE INFOS = DEPLACÉS DANS LE PARC #5	X		Pas d'âge estimé
PTM OU AGE ESTIME TRANSFÉRÉS AUTRE LIEU EN MOINS 72 HRES			Pas d'âge estimé
Pour les bovins se trouvant dans le parc #4=MTM âge réel			
VERIFICATION POIDS PAR [REDACTED] (si plus de 340kg vivant= parc #5)	X		
VERIFICATION NOMBRE DE DENTS PAR [REDACTED] (si 5 dents ou plus=parc #5)			
IDENTIFICATION DES PARCS #4 ET #5 PAR AFFICHE (#5=ZONE BŒUF MRS)	X		
REGISTRE DES # ATQ des PTM (provenance, destination) DISPONIBLE EN TOUT TEMPS	X		

PREPARATION A ABATTAGE	MTM=PREUVE AGE IMPRIMÉES EN 3 COPIES (bureau; cote propre abattoir et cote sale abattoir)	X		
Points de vérification		C	N-C	Commentaires
ABATTAGE	PRE-OPERATION ET ABATTAGE EN PRESENCE DE [REDACTED] (supervision direct)			Pas abattage de bovin
	CORRELATION # BOUCLE ET PREUVE ECRITE DE L'AGE DU MTM PAR [REDACTED]			Pas abattage de bovin
	BOUCLES GARDÉES POUR DECLARATIONS A ATTESTRA			Pas abattage de bovin
DECLARATION ATTESTRA	BOUCLES GARDÉES LORS DE TOUTES LES OPERATIONS ABATTAGE	X		
	DANS LES 6 JOURS SUIVANT ABATTAGE=DECOMPTE PAR [REDACTED] DES NUMEROS DES BOVINS MTM ABATTUS	X		
	DECLARATIONS ATQ (ENTREE et/ou ABATTAGE et/ou TRANSFERT) DANS LES 6 JOURS VIA SIMPLITRACE EXPRESS SUITE AU DECOMPTE FAIT PAR [REDACTED]	X		
	REGISTRE DE PROVENANCE ET ABATTAGE DISPONIBLE EN TOUT TEMPS	X		
NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT	RESPONSABLE NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT=[REDACTED]	X		
	RESPECT DU PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION SOUMIS PAR L'EXPLOITANT	X		
	REGISTRE DE NETTOYAGE ET DESINFECTION COMPLETE	X		

AUTRES COMMENTAIRES :

Présence d'environ 15 bovins à l'étable. Les âges sont disponibles sur place (feuille SimpliTRACE imprimée)

Pas d'abattage de bovins lors de l'inspection.

Protocole vérifier (questionnement et vérification visuelle)

DB 2021-08-04