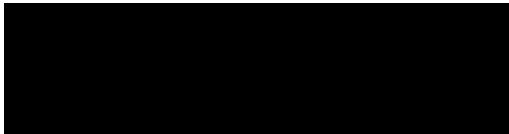




Québec, le 6 juin 2023



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2023-05-17-006

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 17 mai dernier, concernant les rapports d'inspection de La Mante du Carré à Danville.

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.

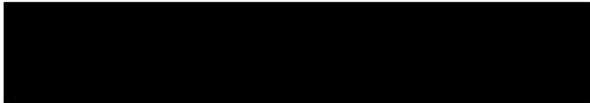
De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et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

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.

...2

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

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



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

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

AVIS IMPORTANT

Par souci d'équité envers tous les demandeurs, **depuis le 1^{er} avril 2017**, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation applique de façon intégrale le Règlement sur les frais exigibles pour la transcription, la reproduction et la transmission de documents et de renseignements personnels (chapitre A-2.1, r. 3), pour toute demande de documents comportant 150 pages et plus et ce, sans regard du mode de transmission exigé par le demandeur. Pour plus de détails, consultez le mapaq.gouv.qc.ca/accesinformation.

Article 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 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 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: 2022-04-05

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3418923

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: MARCHE PUBLIC MANTE DU CARRE

Établissement: MANTE DU CARRE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 6 RUE DANIEL-JOHNSON, DANVILLE, J0A1A0, (Québec)

Numéro de dossier: 1880891 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication inexacte / Mode de conservation / Mention Garder réfrigérer une fois ouvert sur des semi-conserves fabriqués sur place; inscrire seulement Garder réfrigérer.
2	Garder congelés les produits aquatiques fumés ou utiliser des emballages qui permettent l'échange adéquat d'oxygène.	Paquets de truite fumée dont l'emballage n'est pas ouvert depuis moins de 14 jours. / Emballages ouverts
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 produits.	Équipements malpropres / Grille protectrice du mélangeur (sous-sol) sale.

REMARQUES

**Absence de liste d'ingrédients sur des produits réemballés sur place (fromage, Capicollo).

**Produits Au coeur du pain; absence d'étiquetage (liste d'ingrédients, poids, adresse du préparateur ou distributeur).

**Absence du port du filet par certaines manipulatrices d'aliments; le filet a été mis suite à mon arrivée.

***Semi-conserves: s'assurer de bien remplir les registres de fabrication et que ces derniers soient disponibles lors des inspections; il n'y a pas de fabrication de semi-conserves pour l'instant et ce depuis quelques mois.

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: MARILÈNE NOURY

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4234

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Marilene.Noury@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-04-05

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3418923 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2021-08-18

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3360695

Raison de la visite: visite plainte (04)

Exploitant: MARCHE PUBLIC MANTE DU CARRE

Établissement: MANTE DU CARRE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 6 RUE DANIEL-JOHNSON, DANVILLE, J0A1A0, (Québec)

Numéro de dossier: 1880891 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Inspection suite à la réception d'une plainte relative à l'usage et la vente d'aliments périmés.

- L'apparence des aliments frais et congelés est conforme. Il y a une gestion des stocks avec des dates de préparation.
- Discussion avec [REDACTED] au sujet des méthodes de travail utilisées à la cuisine. Rien à signaler de ce côté.
- Propreté des lieux et température de conservation des aliments conformes. Rotation des aliments 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

« 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: FRANCOIS LAPRADE

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

Téléphone: 819 475-8506 poste 4713

Télécopieur: 819 475-8427

Courriel : francois.laprade@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-08-18

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3360695 a été remis à



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

Signature :



Date: 2021-04-15

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3321243

Raison de la visite: visite PRIS (15)

Exploitant: MARCHE PUBLIC MANTE DU CARRE

Établissement: MANTE DU CARRE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 6 RUE DANIEL-JOHNSON, DANVILLE, J0A1A0, (Québec)

Numéro de dossier: 1880891 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

ÉVALUATION DE LA FABRICATION DES SEMI-CONSERVES

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Détermination du procédé à risque spécifique (PRIS)	> 45 jours / > 6 mois / Aucune / Produit carné / Mijoté de boeuf / 1 fois par mois / N > 45 jours / > 6 mois / Aucune / Sauce / Sauce Alfredo / 1 fois par mois / N > 45 jours / > 6 mois / Aucune / Sauce à la viande / Sauce bolognaise / 1 fois par mois / N > 45 jours / > 6 mois / Aucune / Soupe / Crème de betteraves / 1 fois par mois / N > 45 jours / > 6 mois / Aucune / Soupe / Crème de carottes / 1 fois par mois / N > 45 jours / > 6 mois / Aucune / Soupe / Crème de courge / 1 fois par mois / N > 45 jours / > 6 mois / Aucune / Soupe / Soupe aux pois / 1 fois par mois / N
2	Consigner immédiatement au registre les données ou les résultats	Registre incomplet / Registre de production / Données non-consignées au registre
3	Soumettre, après le conditionnement, tous les constituants du produit au traitement thermique de pasteurisation de 90 °C pendant 20 minutes ou équivalent pour une conservation de plus de 45 jours sous réfrigération	Non-respect du couple temps-température / Température insuffisante / Temps calculé à partir du moment que les pots sont dans l'eau bouillante / Poursuivre la pasteurisation
4	Consigner au registre pour chacun des lots les données et les résultats relatifs à la pasteurisation	
5	Consigner au registre pour chacun des lots les données et les résultats relatifs au conditionnement à chaud	
6	Consigner au registre pour chacun des lots les données et les résultats relatifs au refroidissement	Registre incomplet / Température de la pasteurisation du produit / Absence des données pour chaque production

REMARQUES

Inspection durant la fabrication de semi-conserves afin de vérifier la méthode utilisée pour la fabrication (90C pendant 20 minutes après conditionnement)

-Registre (formulaire) de fabrication: s'assurer d'inscrire que ce soit le contenu qui atteigne 90C et non l'eau dans laquelle se retrouve les pots; corriger la température dans la première mesure corrective.

***Important: bien remplir le registre à chaque lot; pour le refroidissement, il est possible de consigner les données pour 3 lots et ainsi démontrer que la méthode est concluante et éviter de prendre les températures pour chacun des lots par la suite.

**Inverser les pots après la pasteurisation (à la sortie de l'eau bouillante).

**Calibrer les thermomètres de façon régulière (vérifier avec eau et glace)

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: MARILÈNE NOURY

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4234

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Marilene.Noury@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à [REDACTED]@manteducarre.com

Fait à VICTORIAVILLE ce 2021-04-16

Signature :

[REDACTED]



Date: 2021-02-05

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 3299441

Raison de la visite: visite plainte (04)

Exploitant: MARCHE PUBLIC MANTE DU CARRE

Établissement: MANTE DU CARRE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 6 RUE DANIEL-JOHNSON, DANVILLE, J0A1A0, (Québec)

Numéro de dossier: 1880891 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ACCOMMODEMENT CNESST-COVID

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

REMARQUES

Inspection suite à une plainte concernant l'insalubrité des lieux, des mauvaises odeurs dans les réfrigérateurs.

**L'état des lieux et équipements sont conformes.

**Constat de vente de semi-conserves avec une durée de vie d'un an. Des données de pH sont prises pour les produits à la température ambiante. Pour les autres produits, le procédé du 90C pendant 20 minutes est appliqué. Reste à peaufiner les registres; un exemple sera envoyé.

Mandat CNESST: vérification des mesures sanitaires imposées par la COVID 19.

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: MARILÈNE NOURY

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 100, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4234

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Marilene.Noury@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-02-05

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3299441 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2020-10-21

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3266491

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: MARCHE PUBLIC MANTE DU CARRE

Établissement: MANTE DU CARRE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 6 RUE DANIEL-JOHNSON, DANVILLE, J0A1A0, (Québec)

Numéro de dossier: 1880891 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Produit d'assainissement absent

REMARQUES

****Le nettoyage et l'assainissement des surfaces venant en contact avec les aliments doivent se faire en 2 étapes distinctes; l'assainisseur étant efficace sur une surface propre.**

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: MARILÈNE NOURY

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 100, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4234

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Marilene.Noury@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-10-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3266491 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2020-04-14

Heure d'arrivée: 10:35

Numéro du rapport d'inspection: 2851938

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: MARCHE PUBLIC MANTE DU CARRE

Établissement: MANTE DU CARRE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 6 RUE DANIEL-JOHNSON, DANVILLE, J0A1A0, (Québec)

Numéro de dossier: 1880891 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Vérification effectuée dans le cadre de l'arrêté ministériel 2020-008 relatif à la pandémie COVID-19.
L'établissement 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: MARTIN DION

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4325

Télécopieur: 819 820-3651

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-04-14

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2851938 a été remis à N/A

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

Signature :

non remis Vérification Covid-MSSS



Date: 2019-10-04

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3140021

Exploitant: MARCHE PUBLIC MANTE DU CARRE

Établissement: MANTE DU CARRE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 6 RUE DANIEL-JOHNSON, DANVILLE, J0A1A0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1880891 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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 être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État ou nature inadéquat / Étagères du réfrigérateur rouillées

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: MARJOLAINE NADEAU

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 100, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4231
Télécopieur: 819 758-2132
Courriel : Marjolaine.Nadeau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-10-04

Signature :

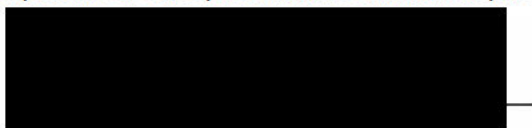


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3140021 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2019-03-01

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 3079851

Exploitant: MARCHE PUBLIC MANTE DU CARRE

Établissement: MANTE DU CARRE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 6 RUE DANIEL-JOHNSON, DANVILLE, J0A1A0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1880891 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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	Détenir des aliments provenant de sources reconnues légalement.	Aliment provenant d'une source illégale / Vente au détail de produits carnés ne provenant pas d'un établissement détenant un permis de vente en gros
2	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Entreposage inadéquat / Couteaux entreposés entre les tables de travail
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 produits.	Équipements malpropres / Présence de résidus d'aliments séchés sur les poignées des plats de pyrex, à l'intérieur de plusieurs réfrigérateurs, sur la structure du mélangeur et sur le coupe-patate
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Présence de poussière sur l'unité de réfrigération du réfrigérateur (7up)

REMARQUES

Autres exigences réglementaires:

* Absence de liste d'ingrédients sur la salsa de Pina. Fournir à la clientèle les informations sur la composition du produit.

* Suite à l'avis de non-conformité concernant les normes d'aménagement, des travaux ont été effectués et un ingénieur est venu vérifié la structure. Cependant de nombreux travaux restent à faire pour rendre les murs, plancher et plafonds conforme à l'article 2.1.5. Un suivi sera effectué dans quelques mois afin de s'assurer que les travaux ont été effectués. Dans le cas contraire, puisqu'un avis de non-conformité a déjà été remis, des procédures judiciaires pourraient être entreprises.

2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits:

1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles;

2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;

3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.5; D. 1573-91, a. 20; D. 725-94, a. 14.

Des photos sont prises.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1194908

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 : 6.5.2.26	1000 + frais \$
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 6.5.2.29 al.1(a)	1000 + frais \$
6.5.2.26. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur doivent, quelle que soit leur destination, provenir exclusivement: a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1er suppl.)); et b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un abattoir ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes. Seul le paragraphe a du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, alors que seul le paragraphe b s'applique aux viandes de caribou. La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé. Le paragraphe a du premier alinéa s'applique à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa. Toutefois, les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant ne peuvent provenir: a) d'un autre détaillant; b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30; c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe b du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.26; D. 1055-82, a. 10; D. 314-95, a. 14. 6.5.2.29. Il est prohibé à un restaurateur de détenir ou d'utiliser des viandes ou aliments carnés à moins qu'ils ne proviennent exclusivement: a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1er suppl.)); et b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui les a reçues exclusivement d'un abattoir ou d'un atelier décrit aux paragraphes a et b du premier alinéa de l'article 6.5.2.26. La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au caribou. Cependant, les viandes de caribou doivent provenir d'un car bou:	

- a) abattu conformément au paragraphe b du quatrième alinéa de l'article 6.2.1; et
b) qui a subi une inspection post mortem dans un atelier de charcuterie exploité par un exploitant autorisé ou un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.29; D. 314-95, a. 17.

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: MARJOLAINE NADEAU

Adresse: 767, BOUL.PIERRE-ROUX EST, BUR. 100, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4231

Télécopieur: 819 758-2132

Courriel : Marjolaine.Nadeau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-03-01

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3079851 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2018-01-24

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 2962313

Exploitant: MARCHE PUBLIC MANTE DU CARRE

Établissement: MANTE DU CARRE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 6 RUE DANIEL-JOHNSON, DANVILLE, J0A1A0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1880891 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / Absence de liste d'ingrédients sur des mets préparés (mousaka, lasagne, viandes) ou de date meilleur avant (sauce)
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 / Présence de résidus d'aliments séchés dans le bac à ustensiles et sur la structure du mélangeur
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Présence de poussière sur l'unité de réfrigération du réfrigérateur (7up)

REMARQUES

Autres exigences réglementaires:

- * Les planchers de la cuisine et du sous-sol sont fissurés. Au sous-sol l'aménagement est propice à l'introduction de vermine. Voir à combler les fissures dans le plancher.
- * Le port du filet à barbe (lorsque requis) est obligatoire.
- * Surélever les contenants d'aliments du sol (sacs/ chaudières).

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1165980

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 : 2.1.5	250 + frais
2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits: 1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles; 2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide; 3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.5; D. 1573-91, a. 20; D. 725-94, a. 14. 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 !

Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARJOLAINE NADEAU

Adresse: 767, BOUL.PIERRE-ROUX EST, BUR. 100, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4231

Télécopieur: 819 758-2132

Courriel : Marjolaine.Nadeau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-01-24

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2962313 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]