



Québec, le 28 juin 2023



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2023-06-13-015

Monsieur,

En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courrier le 12 juin dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant les manquements graves en matière de salubrité.

Notez que la catégorie « manquements graves » n'existe pas dans nos bases de données. Ainsi, les dossiers extraits pour répondre à votre demande sont issus de la liste des dossiers présentant un risque de danger imminent pour la santé et la sécurité des consommateurs.

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

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

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

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



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

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

AVIS IMPORTANT

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

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation; si cette personne est mineure, le consentement peut également être donné par le titulaire de l'autorité parentale;

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgation, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent de l'identifier.

Article 51

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

Article 135

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.

Les des établissements condamnés pour dangers imminents

Du 2021-06-13 au 2023-06-13

NO_EXPLOITANT	NO_ENTITE	NOM_EXPLOITANT	SECTEUR	TE	NO_INSPECTION	DATE_INSPECTION	TYPE_CONSTAT	NO_CONSTAT	NO_RI	MOTIF_INFRACTION	AMENDE
23030	1	BOULANGERIE & PATISserie LESAGE INC.	6	BOUL./ PATIS. DE DEPOT	3440151	2022-04-08	GRAND CONSTAT		363383	HYGIENE ET SALUBRITE	5 000 \$
23030	1	BOULANGERIE & PATISserie LESAGE INC.	6	BOUL./ PATIS. DE DEPOT	3440151	2022-04-08	GRAND CONSTAT		363384	INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
224748	2	PLACE TEVERE INC.	6	REST. SERVICE RAPIDE	3397437	2021-12-06	GRAND CONSTAT		363179	INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
742858	4	LE PETIT BOULANGER G.D. INC.	2	BISCUIT./BOULANG./PATISS.	3350189	2021-07-15	GRAND CONSTAT		363022	INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	250 \$
742858	4	LE PETIT BOULANGER G.D. INC.	2	BISCUIT./BOULANG./PATISS.	3482265	2022-08-09	PETIT CONSTAT	1004005060554022		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
1393380	1	9105-7364 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3405111	2021-12-23	GRAND CONSTAT		363210	HYGIENE ET SALUBRITE	500 \$
1393380	1	9105-7364 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3405111	2021-12-23	PETIT CONSTAT	1004005060551309		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
1393380	1	9105-7364 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3492021	2022-09-13	GRAND CONSTAT		363689	HYGIENE ET SALUBRITE	1 000 \$
1393380	1	9105-7364 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3492021	2022-09-13	GRAND CONSTAT		363688	INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	2 000 \$
1521864	1	9123-6745 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3501087	2022-10-03	PETIT CONSTAT	1004005060451971		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
1774392	1	HERITAGE SAINT-BERNARD INC.	6	REST. SERVICE RAPIDE	3368221	2021-09-10	GRAND CONSTAT		362990	INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	250 \$
2051925	1	OZE BAGEL PLUS INC.	6	BOUL./ PATIS. DE DEPOT	3400561	2021-12-08	PETIT CONSTAT	1004005060550780		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2232968	1	9290-8045 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3466431	2022-09-16	PETIT CONSTAT	1004005060528349		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2292324	3	9312-0921 QUEBEC INC.	2	BISCUIT./BOULANG./PATISS.	3492489	2022-09-20	PETIT CONSTAT	1004005060522359		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2292324	3	9312-0921 QUEBEC INC.	2	BISCUIT./BOULANG./PATISS.	3546797	2023-02-17	PETIT CONSTAT	1004005060477935		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2307720	1	9310-3810 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3384893	2021-10-26	PETIT CONSTAT	1004005060551085		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2366594	1	9318-8860 QUEBEC INC.	6	REST. SERVICE RAPIDE	3413267	2022-01-24	PETIT CONSTAT	1004005060551143		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2382561	1	9335-4553 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3424335	2022-02-21	PETIT CONSTAT	1004005060550798		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2384109	1	LES PLACEMENTS DES FIDUCIES KTS INC.	6	CENTRE D'ACCUEIL	3480597	2022-08-03	PETIT CONSTAT	1004005060467043		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2401838	1	MARCHE BELLE CHUTES INC.	6	MARCHE PROXIM.PERMIS MCF	3482851	2022-08-10	GRAND CONSTAT		363639	INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2463649	2	LES ALIMENTS BONFIRE PHOENIX INC.	6	CAMP DE VACANCES	3483283	2022-08-11	PETIT CONSTAT	1004005060501395		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2510921	1	9351-4321 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3404643	2021-12-21	PETIT CONSTAT	1004005060554287		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2515335	1	9365-8342 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3488629	2022-09-01	PETIT CONSTAT	1004005060518902		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2535191	1	9376-3100 QUEBEC INC.	6	REST. SERVICE RAPIDE	3430869	2022-03-14	PETIT CONSTAT	1004005060469288		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2535588	1	9370-0664 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3494349	2022-09-14	PETIT CONSTAT	1004005060551218		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2539991	1	9379-7587 QUEBEC INC.	6	REST. SERVICE RAPIDE	3411513	2022-01-19	PETIT CONSTAT	1004005060518860		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2545284	1	CHONESLYA BAR RESTAURANT INC.	6	RESTAURANT	3464243	2022-06-29	GRAND CONSTAT		363572	HYGIENE ET SALUBRITE	500 \$
2570183	1	9389-9847 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3359971	2021-08-18	PETIT CONSTAT	1004005060522276		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	250 \$
2625190	1	9377-5427 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3424853	2022-02-22	PETIT CONSTAT	1004005060550806		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2659236	1	9422-5174 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3391055	2021-11-11	PETIT CONSTAT	1004005060486357		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2659236	1	9422-5174 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3396007	2021-11-25	PETIT CONSTAT	1004005060476200		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2681529	2	9426-0056 QUEBEC INC.	6	MARCHE PROXIM.PERMIS PRG	3514981	2022-11-09	PETIT CONSTAT	1004005060451989		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2686240	1	9429-2471 QUEBEC INC.	6	REST. METS-EMPORTER	3514767	2022-11-08	PETIT CONSTAT	1004005060467076		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2719660	1	9442-1096 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3383053	2021-10-29	PETIT CONSTAT	1004005060526285		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2751295	1	9461-6364 QUÉBEC INC.	6	RESTAURANT	3489257	2022-09-07	PETIT CONSTAT	1004005060522334		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2754141	1	9461-4476 QUEBEC INC.	6	REST. SERVICE RAPIDE	3539875	2023-01-30	PETIT CONSTAT	1004005060470864		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2764085	1	9461-6919 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3473261	2022-07-05	GRAND CONSTAT		363617	INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2764085	1	9461-6919 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3498681	2022-10-26	PETIT CONSTAT	1004005060470849		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$
2785308	1	9458-8605 QUEBEC INC.	6	RESTAURANT	3518707	2022-11-17	PETIT CONSTAT	1004005060526343		INSECTES, RONGEURS, AUTRES ANIMAUX OU EXCREMENTS	1 000 \$



Date: 2022-04-08

Heure d'arrivée: 11:20

Numéro du rapport d'inspection: 3440151
Raison de la visite: visite suivi de maîtrise (02)

Exploitant: BOULANGERIE & PATISserie LESAGE INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 809 HARVEY, ALMA, G8B5V8, (Québec)

Numéro de dossier: 23030 - 1

Numéro spécifique: 43LESA67330715

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 *	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.	Méthode de conditionnement inadéquate / Le rouleau de sacs en plastique qui recouvre les boules de pâtes à pizza, les poches de farines contenant les recettes préparé à l'avance ne sont pas refermés et ils sont entreposés directement sur le sol
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.	Insalubrité généralisée des équipements / Ordonnance de fermeture
3 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Signe d'infestation de rongeurs dans l'aire de préparation et d'entreposage. Présence importante d'excréments dans l'étuveuse, aires d'entreposages et sur les tablettes de rangements. Forte odeur d'urine dans l'étuveuse. / Rongeurs / Ordonnance de fermeture Présence d'amas de poils de rongeurs à proximité d'un trou dans l'étuveuse. Présences d'insectes nuisibles / Présence d'insectes vivants et morts sur des sacs de farine, table de travail et collé sur le petit plafond secteur fabrication juste au dessus de l'ébouleuse.

4 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité généralisée des aires de préparation et d'entreposage des aliments / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations
5	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.	Absence d'assainissement / Des équipements et des surfaces de travail
6	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement non respectée

REMARQUES

Visite d'inspection réalisée suite à la visite du 2022-01-20 et du rapport d'infraction rédigé.
Je suis accompagnée de Jonathan Simard-Leclerc, Inspecteur.

Vu la présence évidente d'une infestation de rongeurs et de la malpropreté généralisée des équipements et des lieux, nous avons des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de l'établissement représente un danger imminent pour les consommateurs.

Un avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement est rédigé à 14h30 et remis à l'exploitant. En guise de commentaires, l'exploitant a annoncé qu'il allait contacter une firme de nettoyage.

À la lumière des commentaires reçus, les motifs raisonnables de croire que l'exploitation de l'établissement représente un danger imminent pour les consommateurs sont maintenus. Ainsi, une ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement pour une période de 5 jours a été rédigé à 15h10 et remise à l'exploitant.

L'exploitant s'est engagé à détruire les produits ayant été dans l'étuveuse.

Le dossier sera soumis à la direction pour évaluer la possibilités de poursuites par le ministère de la justice.

Des photos ont été prises.

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: VERONIQUE BERGERON

Adresse: 801, CHEMIN DU PONT TACHE N., RC 22, ALMA, G8B5B7, (Québec)

Téléphone: 418 668-2371 poste 2894
Télécopieur: 418 669-0600
Courriel : veronique.bergeron@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 : 2022-04-13

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3440151 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2021-12-06

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3397437

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: PLACE TEVERE INC.

Établissement: PLACE TEVERE INC. (LAVAL)

Bannière: PLACE TEVERE

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 3035 BOUL. LE CARREFOUR, F003, LAVAL, H7T1C8, (Québec)

Numéro de dossier: 224748 - 2

Numéro spécifique: 70TEVE83411717

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Préparer les aliments de manière à prévenir leur altération et leur contamination et à assurer leur innocuité.	Aliment contaminé / Aliments dont l'emballage n'est pas hermétiquement fermé ou manipulés / préparés sur place dans un milieu où on constate la présence d'insectes vivants très nuisibles: blattes / Aliment détruit volontairement par l'exploitant

2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Présence de blattes vivantes très actives et de grandeurs différentes (de petits à très grandes) à plusieurs endroits : sous la machine à glace, sous la table froide à breuvage, sous la table froide de la section pizza, dans l'armoire, au-dessous de l'évier situé en face de la caisse / Ordonnance de fermeture Présence d'insectes très nuisibles / Présence, dans la section de préparation, d'une grande quantité de blattes mortes à plusieurs endroits: sous la machine à glace, sous la table froide adjacente à la machine, sous la table froide à breuvage (en face de réchaud), sur l'étagère de poêles, sur les étagères de la caisse, dans l'armoire de l'évier (en face de la caisse) et en arrière et sous la machine à café ainsi que sur certains pièges, surtout le piège de la section d'entreposage sacs en plastiques pour les commandes (caisse) / Ordonnance de fermeture
3	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.	Nettoyage et assainissement effectués en une seule étape / Mélange de savon avec l'assainisseur (l'eau de Javel) Concentration du produit non respectée / Dilution non précise de l'assainisseur (à utiliser 18mL / 5L d'eau, selon les instructions du fabricant) Tampon métallique / 2 éviers
4	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Montre, bague
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 produits.	Équipements malpropres / Machine à glace, table froides, contenants de sel et sucre (étage), support du malaxeur, table de travail, dessus du réfrigérateur à breuvage, etc.
6	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 / Accumulation de résidus en dessous des équipements (sections de préparation et chambre froide) , de poussière sur le plafond, murs et les bouches d'aération Présence de murs tâchés

REMARQUES

***Un Avis d'intention et une Ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement pour une période de 10 jours ont été remis à l'exploitant, suite à la présence d'un danger imminent pour la santé de consommateurs causé par la présence d'une grande quantité d'insectes nuisibles (blattes mortes et vivantes) dans plusieurs sections de la cuisine.

- Pour une Mainlevée avant la fin de l'Ordonnance composez 1-800-463-5023

***Après la remise de l'AVIS de cesser l'exploitation de l'établissement, l'exploitant nous a transmis les commentaires suivants:

- Un nettoyage complet sera effectué

- Un traitement par l'exterminateur est prévu le 7 décembre

- Nous transmettre le rapport de l'exterminateur pour l'intervention de 7 décembre
- Un nettoyage/assainissement de toutes les surfaces doit être effectué
- À éliminer toutes les produits ou emballages non protégés ainsi que les aliments qui ont été en contact avec des surfaces susceptibles de contaminer les aliments

***Le dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice. . Des photos ont été prises

***Une partie de l'inspection a été réalisée conjointement avec mon collègue Ahmed Toujani

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: NICOLETA POPESCU

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5415

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Nicoleta.Popescu@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à [REDACTED] (PLACE TEVERE),

[REDACTED]@placetevere.com

Fait à LAVAL ce 2021-12-09

Signature :



Date: 2022-08-09

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3482265

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: LE PETIT BOULANGER G.D. INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 9042 BOULEVARD DES HETRES, SHAWINIGAN, G9N4X8, (Québec)

Numéro de dossier: 742858 - 4

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / Présence d'insectes nuisibles dans l'environnement, sur divers équipements de préparation des produits alimentaires et contenant d'ingrédient sec / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présence d'insectes nuisibles (tribolium) dans diverses aires de préparation et d'entreposage (contenant d'ingrédients secs, saupoudreuse, divers équipements de préparation, etc.) / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations
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 / Accumulation de résidus alimentaires sur diverses portions d'équipements tels emballouse, «overhead», façonneuse, etc.

4	S'assurer que les équipements ainsi que les appareils de contrôle de ces équipements sont fonctionnels et en bon état.	Malfunctionnement d'un équipement / Fuite d'eau dans l'étuveuse; présence d'une accumulation d'eau stagnante sur le plancher. Un contenant est présent pour la récolte de la fuite, mais ce dernier déborde.
5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Plusieurs convoyeurs d'équipements usés et paniers de la balancelle perforés
6	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C), en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Traitement de l'eau inadéquat ou non sécuritaire / Température de l'eau chaude à 35°C à l'évier situé dans l'aire de tranchage du pain

REMARQUES

Suite aux constatations, un constat d'infraction est remis concernant la présence d'insectes nuisibles sur les lieux.

Suite aux constatations effectuées lors de l'inspection, un avis d'intention de cesser les opérations est émis à [REDACTED], technicienne en assurance qualité, concernant la présence d'insectes nuisibles en bonne quantité dans l'environnement ainsi que sur des équipements où s'effectue la préparation d'aliments. Un délai de 15 minutes est alors émis à [REDACTED] est présent lors de l'avis.

Suivant ce délai, une ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement est émise à [REDACTED] pour une durée de 10 jours. J'ai indiqué qu'à partir du moment de l'ordonnance, aucune opération se doit d'être effectuée avant l'accord du service d'inspection.

Veuillez me faire parvenir par courriel un plan d'action détaillé des mesures effectuées afin d'éviter

- Bien vouloir effectuer un nettoyage en profondeur des équipements afin d'éviter la présence de vermine
- Contactez votre firme externe de lutte antiparasitaire et me faire part d'un suivi aux coordonnées ci-dessous;
- Contrôles mis en place (ex.: inspections visuelles régulières des équipements, augmentation des fréquences de nettoyage, etc.)

**** Veuillez me contacter lorsque les correctifs auront été appliqués afin qu'une levée d'ordonnance vous soit remise dans la circonstance que le service d'inspection jugera acceptable les conditions dans lesquelles vous allez opérer. ****

Un suivi sera fait prochainement.

Des photos ont été prises.

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: GENEVIEVE DAVID

Adresse: 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4658

Télécopieur: 819 371-4907

Courriel : Genevieve.David@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-08-10

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3482265 a été remis à

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

Signature :



Date: 2021-07-15

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 3350189

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: LE PETIT BOULANGER G.D. INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 9042 BOULEVARD DES HETRES, SHAWINIGAN, G9N4X8, (Québec)

Numéro de dossier: 742858 - 4

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Faible**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / Présence d'insectes nuisibles dans une hûche d'ingrédient sec. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présence d'insectes dans le lieu de préparation des aliments, (contenants d'ingrédients secs, équipements servant à la préparation des produits) / Ordonnance de fermeture
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 / Plusieurs équipements de préparation de produits de boulangeries, hûches, étagères métalliques, moules...
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 / Saleté et coulisses au niveau des murs et plafond, chambre de vapeur...

REMARQUES

Inspection effectuée suite à une plainte reçue à nos bureaux concernant la possible lacune d'insalubrité et de possible présence d'insectes.

Suite aux constatations effectuées lors de l'inspection, un avis d'intention de cesser les opérations est émis au responsable M. [REDACTED] concernant la présence d'insectes nuisible en bonne quantité dans l'environnement ou s'effectue de la préparation d'aliments. Un délai de 15 minutes est alors émis à [REDACTED]

Suivant ce délai, une ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement est émise à [REDACTED] pour une durée de 5 jours. J'ai indiqué qu'à partir du moment de l'ordonnance, aucune opération se doit d'être effectuée avant l'accord du service d'inspection,

Voir à me faire parvenir par courriel un plan d'action détaillé des mesures effectuées afin de régler le danger imminent dans le cas présent.

- Nettoyage des lieux et équipements
- Appel de service avec votre exterminateur
- Contrôles mis en place

Un rapport d'infraction sera rédigé concernant la présence d'insectes nuisibles et sera transmis au ministère de la justice.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1036429

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	2000.00 + frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250.00 + frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5. 2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

« 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: KEVIN BORDELEAU

Adresse: 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4654

Télécopieur: 819 371-4907

Courriel : Kevin.Bordeleau@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 : 2021-07-21

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3350189 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2022-09-13

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 3492021

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9105-7364 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT AU KINH DO

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 8050 BOUL. TASCHEREAU, BROSSARD, J4X1C2, (Québec)

Numéro de dossier: 1393380 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présence de blattes mortes et vivantes dans les pièges collants, une morte dans le micro-onde, 3 blattes mortes sur des tablettes de rangement et plusieurs blattes mortes et vivantes sur le plancher. / Ordonnance de fermeture
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 / appareils de cuisson et appareils de réfrigération sont graisseux. Les planches à découper, les contenants de plastique d'entreposage, les grilles d'entreposage dans réfrigérateur deux portes vitrées avec les contours de portes. Équipements malpropres / Les grilles de ventilation chambre froide, pinces, poignées des chaudrons, les boutons de contrôle, extérieur lave-vaisselle, extérieur cuiseur riz

3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité de l'aire de préparation des aliments / les planchers sous les appareils, les murs derrière sont gras, la hotte avec gouttelettes de gras en suspension.
---	---	--

REMARQUES

Remise d'un avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement et ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement.

Si vous désirez ouvrir votre établissement avant le 23 septembre, vous devez appeler au 1-800-463-5023 option 3.

Un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la justice. Des photos ont été prises.

Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations:

- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés pouvant avoir été en contact avec les blattes;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopératoire (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopératoire des lieux à la recherche de signes de présence de blattes. Tenir un registre quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des blattes est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

*** Chaque matin jusqu'à extermination complète:

Nettoyer et assainir tous les contenants, vaisselles et équipements non protégés.

Assainissement de toutes les surfaces avant le début des opérations.

Autre exigence réglementaire: La température du réfrigérateur deux portes face aux appareils de cuisson à une température interne et ambiante de 8 degrés Celsius.

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: CAROLE TANGUAY
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5528
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : carole.tanguay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-09-13

Signature

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3492021 a été remis à [REDACTED]
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2021-12-23

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3405111

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9105-7364 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT AU KINH DO

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 8050 BOUL. TASCHEREAU, BROSSARD, J4X1C2, (Québec)

Numéro de dossier: 1393380 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Présence de blattes vivantes et mortes en grande quantité sur des tables de travail, des contenants, des ustensiles, des tablettes, des équipements et au sol / Ordonnance de fermeture
2	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Utilisation d'un produit d'assainissement non approuvé pour l'usage alimentaire / Pour les surfaces 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 / Bacs d'entreposages, tablettes d'entreposages généralisés, woks, bâtis des équipements, poêles et chaudrons, ustensiles, tablettes grillagées, machine à glace.

4	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 inadéquat de l'équipement / Certaines surfaces sont recouvertes d'une pellicule plastique décollée par endroits et brisée./ Présence de ruban adhésif sur les caoutchoucs d'étanchéités des tables réfrigérées.
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Hotte graisseuse, planchers, murs, sous les équipements, dessus du réfrigérateur et du congélateur, plancher de la chambre froide

REMARQUES

Visite suite à une plainte pour hygiène et présence de blattes.

Des photos sont prises lors de la visite.

Un constat d'infraction est remis lors de la visite pour présence d'insectes. Un rapport d'infraction sera rédigé et envoyé au ministère de la justice pour le manque d'hygiène.

La visite est faite avec Mme Maryline Gaucher inspectrice.

Un avis et une ordonnance sont rédigés et remis à [REDACTED].

Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations

-Jeter les aliments PAM, les produits secs non emballés;

-Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.

-Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;

-Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;

-Assainissement pré opérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection pré opérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de blattes. Tenir un registre quotidien;

-Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;

-Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine au début;

-Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;

-Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

-Voir à nous envoyer par courriel les prochains rapports d'exterminateur par courriel.

Si vous souhaitez rouvrir le restaurant et que toutes les mesures sont en place avant le 2 janvier, veuillez communiquer avec le 1-800-463-5023 faire l'option 1. Veuillez prendre note que nous sommes fermé le 25 décembre.

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: HÉLÈNE LEBLANC

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5533

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Helene.LebLANC@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-12-23

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3405111 a été remis à

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

Signature :



Date: 2022-10-03

Heure d'arrivée: 10:40

Numéro du rapport d'inspection: 3501087

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9123-6745 QUEBEC INC.

Établissement: PIZZERIA STRATOS VICTO 2002

Bannière: STRATOS PIZZERIA

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 704 RUE NOTRE-DAME OUEST, VICTORIAVILLE, G6P1T4, (Québec)

Numéro de dossier: 1521864 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Préparer les aliments de manière à prévenir leur altération et leur contamination et à assurer leur innocuité.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / aliments prêts-à manger susceptibles d'être contaminés par les surfaces et ustensiles contaminés / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence de vermine / Présence de cadavres de souris dans les pièges. Présence d'excréments de souris en grande quantité à plusieurs endroits (surface de travail, plancher, contenants d'aliments) / Ordonnance de fermeture
3	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / chaudières de sauces laissées sur le dessus du réchaud.

4	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux de façon à atteindre les couples température-temps suivants: 74°C-15 secondes, ou en excluant le réchauffage au four à micro-ondes, 63°C -3 minutes en moins de 2 heures.	Réchauffage au réchaud inadéquat / Sauces placées dans la table chaude avant que celle-ci ne soit chaude. (réchauffage trop long)
5	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / bague
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 produits.	Équipements malpropres / couvercles des tables froides avec saletés, dessus de la table chaude sale, tablettes de la cuisine avec résidus et poussières, intérieur du lave-vaisselle avec dépôt, table de teflon tachée, eau à l'intérieur d'un réfrigérateur,
7	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 inadéquat de l'équipement / rebords de tablettes abîmés, tablettes avec rouille

REMARQUES

Inspection régulière.

Ordonnance de fermeture de l'établissement dur à la présence de rongeurs et de leurs excréments.

Constat d'infraction remis pour la présence de rongeurs et de leurs excréments.

Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations:

- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs. Tenir un registre quotidien;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles. Boucher les trous.

Recommandations à respecter jusqu'à l'extermination complète des rongeurs :

- Faire le nettoyage et l'assainissement des surfaces de travail avant le début des opérations.
- Maintenir les équipements et les lieux propres. Faire le nettoyage sous les équipements.

- Boucher les trous. Les portes et moustiquaires doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de rongeurs.
- S'assurer de bien protéger les ustensiles, les équipements, les emballages et les aliments susceptibles d'être contaminés par les rongeurs. Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches.
- Faire une vérification quotidienne pour l'activité de rongeur.
- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Communiquer avec un exterminateur. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée. Me faxer les rapports de l'exterminateur et suivre ces recommandations.

Communiquez avec le service d'inspection au numéro suivant lorsque vous aurez complété tous les points. 1-800-463-5023 option 3.

Coordonnées [REDACTED]

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: GENEVIÈVE LAVALLÉE

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

Téléphone: 819 475-8506 poste 4708

Télécopieur: 819 475-8427

Courriel : Genevieve.Lavallee@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-10-03

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3501087 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: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3368221

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: HERITAGE SAINT-BERNARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 480 BOUL. D'YOUVILLE, CHATEAUGUAY, J6J5T9, (Québec)

Numéro de dossier: 1774392 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	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 / Mode de conservation / Saumon fumé à froid sur place, vendu dans une pellicule non-perméable à l'air, qui ne comporte pas la mention « garder congelé jusqu'à utilisation » / Étiquetage de l'aliment corrigé
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Présence de plusieurs excréments de rongeurs sur les tablettes d'entreposage de la vaisselle et des aliments secs, le plancher, dessous des équipements / Ordonnance de restreindre les opérations
3	S'abstenir de manger dans l'aire de préparation et d'entreposage des aliments	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme) / une tasse de café sur le comptoir dans la cuisine et une autre sur la planche à découper section café
4	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 °C ou plus) et avec du savon liquide ou du savon en poudre et s'assécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables.	Méthode de lavage des mains inadéquate / Les employés s'essuient les mains avec un torchon

5	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Montre
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 produits.	Équipements malpropres / douchette dans la cuisine, lame ouvre boîte, chariot, grilles de ventilation du frigo à 3 portes
7	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	Nature des matériaux inadéquats / planche à découper blanche abimée, section café

REMARQUES

Suite à la présence de plusieurs excréments dans l'aire d'entreposage et dans l'aire de préparation de la cuisine, un dossier d'infraction sera envoyé au ministère de la Justice. Des photos ont été prises.

Veuillez m'envoyer par courriel le prochain rapport de l'exterminateur.

Une ordonnance de restreindre la préparation des aliments dans la cuisine a été émise. Si vous voulez ouvrir avant le 16 septembre, veuillez appeler 1 800 463 5023.

Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations :

- ** Jeter les aliments prêt-à-manger, les produits secs non emballés;
- ** Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- ** Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- ** Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- ** Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs.
- ** Tenir un registre quotidien;
- ** Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- ** Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- ** Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- ** Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

La fiche d'information pour le saumon fumé a été envoyé par courriel à la directrice.

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: ELENA GUZUN-TURCAN
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5537
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : Elena.Guzun-Turcan@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 3368221 a été remis à

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

Signature :



Date: 2021-12-08

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3400561

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

Exploitant: OZE BAGEL PLUS INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 8085 BOUL. TASCHEREAU, D, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2051925 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / Présence d'une blatte vivante sur un bagel et plusieurs blattes mortes et vivantes sur les étagères en bois où se trouve des bagels cuits. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présence de plusieurs blattes mortes et vivantes sur des étagères en bois. / Ordonnance de fermeture Présences d'insectes nuisibles / Présence d'une blatte vivante sur un bagel, d'une blatte morte dans un piège collant et d'une blatte morte sur le plancher en-dessous de l'évier. / Ordonnance de fermeture
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 / étagères, échelle de rangement, bacs gris pour l'entreposage des bagels, tablettes
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Le plancher sous les certains équipements.

REMARQUES

Suivi concernant la dernière inspection du 22 novembre 2021 concernant la présence de blattes.

Lors de mon inspection, je constate la présence de blattes mortes et vivantes. Un avis d'intention et une ordonnance de fermeture est remis à l'exploitant pour une période de 9 jours. Si vous désirez ouvrir avant le 17 décembre 2021 12h10, vous devez appeler au 1-800-463-5023 option #1.

Un constat d'infraction est remis suite à la présence de blattes. Des photos ont été prises.

- Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations

- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés pouvant avoir été en contact avec les blattes;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de blattes. Tenir un registre quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des blattes est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

*** Chaque matin jusqu'à extermination complète:

Nettoyer et assainir tous les contenants, vaisselles et équipements non protégés.

Assainissement de toutes les surfaces avant le début des opérations.

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: CATHERINE DESMARAIS

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L 1M8, (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 : 2021-12-08

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3400561 a été remis à



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

Signature :



Date: 2022-09-16

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3466431

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9290-8045 QUEBEC INC.

Établissement: LE BASILIC VERT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 15 BOUL. SAMSON, LAVAL, H7X3S5, (Québec)

Numéro de dossier: 2232968 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / coquerelles, vivantes et très actives à la plonge, plusieurs générations dans les pièges collants de l'aire de préparation et d'entreposage des aliments. / Nettoyage de toutes les surfaces commencé et exterminateur appelé.
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / empilés les uns dans les autres sans protection entre
3	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Méthode de lavage des mains inadéquate / après avoir jeté un piège collant à coquerelles dans la poubelle, l'employé se rince les mains à l'eau uniquement au-dessus de crevettes crues.
4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / tables froides, extérieur des contenants, étagères d'entreposage, ventilateur, poubelle, etc.

5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / planches à découper fissurées
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / plancher de la chambre froide et carton ondulé, grande accumulation de résidus sous les équipements de cuisson, les murs, les hottes de ventilation sont très huileuses, des céramiques au plancher sont craqués ou complètement absentes, etc.

REMARQUES

*** Il est de votre responsabilité de vous assurer que les aires de préparation et d'entreposage d'aliments et du matériel sont exemptes d'insectes.

Vous devez entre autres effectuer un nettoyage et assainissement en profondeur de toutes les surfaces de travail, des étagères d'entreposage, des planchers sous les équipements et l'entrepôt des produits secs, des toilettes du personnel, etc.

Vous devrez également remplacer les pièges en place par des pièges neufs. Apprenez à les analyser pour avoir une bonne idée de l'efficacité des traitements qui seront effectués par votre exterminateur, et changez les régulièrement. Vous devez toujours suivre les recommandations de votre exterminateur et demandez à ce qu'elles soient écrites sur vos factures.

Vous devez aussi :

- Conserver les aliments protégés contre toute contamination et recouvrir tout aliment à découvert en fin de journée.
- Recouvrir tout le matériel à découvert entreposé dans les locaux (aire de préparation, cuisine) et ce, à la fin de chaque journée de travail.
- Recouvrir toute la vaisselle exposée, à la fin de la journée.
- Nettoyer et assainir les surfaces de travail tous les jours avant de commencer les opérations et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.
- Ne pas entreposer les aliments (incluant sac de pommes de terre et sac d'oignons) directement sur le plancher.
- Maintenir ou au besoin augmenter les fréquences d'inspection de l'exterminateur.
- Suivre les recommandations de l'exterminateur notamment en ce qui a trait au nettoyage et à l'assainissement ainsi qu'au délai d'attente entre le traitement et le début des opérations.
- Nous faire parvenir les rapports de l'exterminateur à chacun de ses passages

=====

L'inspection a été réalisée conjointement avec ma collègue Malika Taleb, une photo a été prise et un constat d'infraction est remis en annexe à ce rapport d'inspection, en plus des avis d'intention d'ordonnance et l'ordonnance de cesser les opérations.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1049737

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	5000\$ + Frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500\$ + Frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la	

conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Cet exploitant doit empêcher que l'état ou 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; 2021, c. 292021, c. 29, a. 412

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

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

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: STÉPHANIE LAROCQUE PICARD

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5419

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Stephanie.Larocque@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-09-16

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3466431 a été remis à

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

Signature :



Date: 2023-02-17

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3546797

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9312-0921 QUEBEC INC.

Établissement: BOULANGERIE LEVAIN NO.5

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 251 CHAMPLAIN, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B6W1, (Québec)

Numéro de dossier: 2292324 - 3

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / 2 sacs de 20 kg de farine, grugés avec accès au produit / Aliment détruit volontairement par l'exploitant

2 *	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Surface non nettoyée et assainie / en pré-opération quotidiennement vu la présence de vermines en activité (situation connue depuis septembre 2022) Surface non nettoyée et assainie / Surface/équipement/ustensile non nettoyé et assaini après contamination / table de pesée (présence d'excréments) balance en fonction / Nettoyage et assainissement des équipements/surfaces qui ont été contaminés Fréquence de nettoyage et d'assainissement non respectée / Surface, équipement ou ustensile en contact avec des aliments potentiellement dangereux à la température ambiante non nettoyé et non assaini toutes les quatre heures / équipement ayant servi à la préparation du pain la nuit dernière ; présence de résidu de pâte à pain dans le pétrin
3 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence de vermine / 1 souris vivante dans l'aire de cuisson, sur des racks destinés à refroidir le pain (vue en début et en fin d'inspection) ; 1 souris vivante dans l'aire d'entreposage / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations Présence d'excréments / sur une table de travail (balance de pesée), sur le plancher le long des murs dans les aires de préparation et d'entreposage d'aliments (en haut et en bas), sur des chariots à roulettes, des tablettes basses, etc. / Rongeurs / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations
4	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Montre / au poignet d'un manipulateur d'aliments
5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / revêtement qui se détache d'une pièce du pétrin entrant en contact avec les aliments
6	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 / trous dans les murs, au plancher, revêtement des bas de mur abîmé

REMARQUES

Suite aux constatations faites lors de cette intervention un avis et une ordonnance de cesser l'exploitation est remis.

Un constat d'infraction est remis pour la présence de vermine. Des photos ont été prises.

Numéro de cellulaire de [REDACTED]

Pour une mainlevée de l'ordonnance communiquez avec le MAPAQ au 1 800 463-5023, option 3, mentionnez que c'est pour une réouverture de commerce suivant une ordonnance de cesser les opérations.

Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations:

- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopératoire (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopératoire des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs. Tenir un registre quotidien;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles. Boucher les trous.

Recommandations à respecter jusqu'à l'extermination complète des rongeurs :

- Faire le nettoyage et l'assainissement des surfaces de travail avant le début des opérations.
- Maintenir les équipements et les lieux propres. Faire le nettoyage sous les équipements.
- Boucher les trous. Les portes et moustiquaires doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de rongeurs.
- S'assurer de bien protéger les ustensiles, les équipements, les emballages et les aliments susceptibles d'être contaminés par les rongeurs. Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches.
- Faire une vérification quotidienne pour l'activité de rongeur.
- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Communiquer avec un exterminateur. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée.

Pour me transmettre les rapports de l'exterminateur ou autre documents, utiliser les coordonnées au bas du présent rapport.

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: LYNE SEGUIN

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

Téléphone: 450 371-0285 poste 5608

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : Lyne.Seguin@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 : 2023-02-17

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3546797 a été remis à [REDACTED] tel que convenu

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2022-09-20

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3492489

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9312-0921 QUEBEC INC.

Établissement: BOULANGERIE LEVAIN NO.5

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 251 CHAMPLAIN, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B6W1, (Québec)

Numéro de dossier: 2292324 - 3

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / excréments sur pain utilisés pour faire de la chapelure, produits non couverts (graines de sésame et autre garniture, chocolat) / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
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.	Aliment non protégé / Graines de sésame et autre garniture non recouverts, chocolat laissés sur le comptoir non protégés / Destruction volontaire Aliment non protégé / pains utilisés pour faire de la chapelure non couverts et présence d'excrément sur certains d'entre eux. / Destruction volontaire

3	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 de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement de la vaisselle lavée à la main et absence d'assainissement des surfaces de travail au début des opérations.
4	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / absence d'évier dans le local des fours section boulangerie Distributeur de papier essuie-main malpropre / boulangerie
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 produits.	Équipements malpropres / certains chariot, batteur-mélangeur, plaque de bois avec farine croutée,
6	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Plusieurs excréments de rongeurs sont présents dans la boulangerie (sur les pains à croutons, au plancher à plusieurs endroits, sur chariot. Pâtisserie: plusieurs excréments au plancher où les sacs de farine et où l'entreposage des moules. / Ordonnance de fermeture Chocolaterie: quelques excréments sont présents dans les armoires. Expédition: plusieurs excréments au plancher et sur une palette Présence d'animaux non autorisés / rongeurs morts (chocolaterie, dans un bac près de l'étuveuse, à l'expédition Présences d'insectes nuisibles / petits insectes à farine au plancher de la boulangerie, plusieurs mouches dans l'étuveuse de gauche
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	En général dans les aires de travail (plafond et plancher abîmés, résidus au plancher) Chambres froides et congélateur: résidus porte, tablettes et chariots, fuite unité réfrigérée, plancher brisé, mur non finit, résidus rideaux de froid, Fuite d'eau au plafond de l'expédition, porte non étanche

REMARQUES

Un avis d'intention d'ordonner de cesser ou de restreindre l'exploitation d'un établissement a été remis puis l'avis d'ordonnance de cesser l'exploitation a été donné au propriétaire. Veuillez communiquer au 1-800-463-5023 lorsque vous serez prêt pour une visite d'inspection.

croit devoir fermer son commerce.

Voici les conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations

- Jeter les aliments prêt-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés.
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches.
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servant à la préparation d'aliments.
- Assainissement préopératoire (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les

repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs.

- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage.
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée.
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection.
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

Un petit constat pour la présence d'excréments est remis avec le rapport.

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 : 2022-09-20

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3492489 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2021-10-26

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3384893

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9310-3810 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT MOGHEL TANDOORI

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 538 RUE VICTORIA, SAINT-LAMBERT, J4P2J5, (Québec)

Numéro de dossier: 2307720 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / contenants de fruits séchés avec une blatte vivante à l'intérieur
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / présence des blattes vivantes et mortes (adultes et petites) dans l'aire de préparation et d'entreposage d'aliments / Ordonnance de fermeture
3	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / plusieurs contenants d'aliments non protégé dans les tables froides
4	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / dans des grands contenants - de légumes cuits, poulet cuit et autres aliments
5	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 / dilution de l'eau de javel faite à l'oeil

6	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / Tampon métallique / à la plonge
7	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Vêtements de travail non exclusifs
8	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / bac d'entreposage des ustensiles et des couvercles, extérieur micro-ondes, tablettes d'entreposage, contenants d'épices
9	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / planche à découper blanche est tachée et fissurée
10	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / beaucoup d'accumulation des résidus sur le plancher, surtout derrière les équipements, goutelles de gras sur les tuyaux de la hotte de ventilation

REMARQUES

Suite aux constatations pour la présence de blattes mortes et vivantes un avis d'intention d'ordonner l'exploitation et une ordonnance de cesser l'exploitation et un constat d'infraction sont remis au propriétaire.

Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations :

- ** Jeter les aliments prêt-à-manger, les produits secs non emballés;
- ** Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- ** Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- ** Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- ** Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs.
- ** Tenir un registre quotidien;
- ** Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- ** Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des blattes est recommandée;
- ** Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- ** Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1039591

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	5000 \$ + frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500 \$ + frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent	

des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

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

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

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

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

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

« 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: ELENA GUZUN-TURCAN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5537

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-10-26

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3384893 a été remis à [REDACTED] actionnaire

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

Signature :



Date: 2022-01-24

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3413267

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9318-8860 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT BASHA CHEMIN CHAMBLY

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1300 CHEMIN DE CHAMBLY, LONGUEUIL, J4J3X3, (Québec)

Numéro de dossier: 2366594 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / de rongeurs : 6 excréments derrière le congélateur tombeau, 3 - sous la table froide zone service, 1 - sous la table d'entreposage sous les broches, environ 30 - sur le plancher sous la caisse, environ 50 - sur le plancher au sous-sol / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Chambre froide / 7 °C Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Table froide / 7 °C
3	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / plusieurs contenants non couverts dans la chambre froide
4	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / Brosse métallique / pour le nettoyage du grill

5	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Non disponibilité du matériel requis / distributeur à savon non fonctionnel
6	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Vêtements de travail non exclusifs / et malpropres
7	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 / contenants d'aliments, contenants d'entreposage, les tablettes grillagées de la chambre froide, intérieur de la table froide et frigo à liqueurs, poignée bac navets, couvercles des contentant, douchette, coupe-patate, chariot
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / murs et ventilation de la chambre froide, plafond avec des gouttelettes de gras, plancher sous les équipements, la porte battante, la hotte en haut des broches Sources de contamination physique / porte menante à l'extérieur non étanche

REMARQUES

Suivi de maîtrise de la dernière inspection du 2021-12-01 pour présence de rongeurs.

Rédaction d'une ordonnance de fermeture des opérations pour danger imminent pour 10 jours en raison d'insalubrité des lieux, la présence d'excréments de rongeurs en grande quantité.

Remise d'un constat d'infraction pour la présence d'excréments. Des photos ont été prises.

Le permis du MAPAQ n'est plus en vigueur depuis 17/01/2022. La banque de données du MAPAQ n'indique pas qu'un renouvellement a été effectué. Vous avez 5 jours ouvrables pour envoyer le paiement, sinon un rapport d'infraction sera rédigé et envoyé au Ministère de la Justice.

Une copie de facture a été prise comme preuve d'exploitation.

Afin de réouvrir le restaurant vous devez effectuer un grand nettoyage et assainissement des lieux et ramasser tous les excréments.

De plus voici les points à contrôler pour la réouverture:

- Jeter les aliments PAM, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs. Tenir un registre quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

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: ELENA GUZUN-TURCAN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5537

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-01-24

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3413267 a été remis à [REDACTED] président

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

Signature :



Date: 2022-02-21

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3424335

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9335-4553 QUEBEC INC.

Établissement: MIKES BOUCHERVILLE

Bannière: MIKES

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1150 VOLTA, C, BOUCHERVILLE, J4B7A2, (Québec)

Numéro de dossier: 2382561 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Présence de beaucoup d'excréments de rongeurs dans les aires de préparation d'aliments et des aires d'entreposage des aliments: sur le plancher entrepôt, chambre froide, aire de cuisson, sous les unités cuisson, cuiseur pâtes, derrière le four à pizza / Ordonnance de fermeture
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / Plusieurs aliments non protégés dans la chambre froide
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 / contenant d'aliments, côté et dessous de la plaque de cuisson, des unités de cuisson, laminoir, support et grilles de la chambre froide, tablette,
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Accumulation de saleté et débris d'aliments sous les équipements de cuisson et plancher

REMARQUES

Suite aux constatations d'un grande quantité d'excréments dans les aires de préparation et d'entreposage des aliments une ordonnance de fermeture est rédigée.

Un constat d'infraction est rédigé et remis sur place pour la présence d'excréments de rongeurs. Des photos sont prises

Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations:

- Jeter les aliments PAM, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs. Tenir un registre quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée; Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur.
- Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

Catherine Desmarais inspectrice est présente lors de l'inspection.

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: AUDREY MORIN

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L 1M8, (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 : 2022-02-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3424335 a été remis à



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

Signature :



Date: 2022-08-03

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3480597

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: LES PLACEMENTS DES FIDUCIES KTS INC.

Établissement: RESIDENCE DE L'ILE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 223 SAINT-REDEMPTEUR, GATINEAU, J8X4H1, (Québec)

Numéro de dossier: 2384109 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / présence de blattes vivantes sur le comptoir de service, sous la table chaude de la cuisine, à la plonge et sous les équipements / Blattes / Ordonnance de fermeture Présence d'excréments / excréments de rats longeant le mur à côté de la table froide / Rongeurs / Nettoyage de toutes les surfaces commencé et exterminateur appelé.
2	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement non respectée / les couteaux utilisés sont remis dans leurs supports sans être nettoyés préalables

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 / table chaude, tables de travaux, les étagères de la chambre froide, la plaque de cuisson et l'extérieure de certains contenants d'aliments
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / les planchers sous les équipements et la jonction des murs de la cuisine et de la chambre froide, les murs et la porte de la chambre froide, la poignée de la chambre de congélation, sous la plonge

REMARQUES

Visite de suivi pour la visite réalisée le 28 juin 2022 (# de rapport 3468059). Des rapports d'exterminateurs ont été fournis , la situation semble en contrôle pour les rongeurs. Cependant, je constate la présence de plusieurs blattes vivantes dans l'aire de préparation, l'aire de service et à la plonge.

Suite à la présence de blattes vivantes sur les lieux, un constat d'infraction a été remis à [REDACTED].
L'avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement a été remis à [REDACTED].

L'ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement est entrée en vigueur à 12h00 le mercredi 3 août 2022.
L'établissement pourrait être fermé pour un maximum de 10 jours.

L'exterminateur était sur place pour évaluer la situation.

Une rencontre a été fait sur place avec les responsables de l'établissement lors de l'intervention: [REDACTED] étaient présent. Ils mentionnent que les aliments seront préparés dans une cuisine externe par les employés de la résidence et transporté sur place pour les services de repas. Selon les responsables, une entité externe fera un nettoyage exhaustif avant et après le traitement de l'exterminateur. Un rapport détaillé de l'exterminateur nous sera fournis détaillant l'état de la situation avec des recommandations via courriel. Nous avons mentionné au responsable de ne pas déplacer des équipements ni des aliments vers l'autre cuisine externe afin d'éviter une infestation ailleurs. Nous avons invité les responsables à faire de la sensibilisation avec leurs employés sur les infestations de blattes et de communiquer l'importance de conserver les moniteurs (pièges collants du service d'exterminateur) qui démontrent l'étendue de l'infestation.

Ce rapport modifié après impression a été remis via courriel à [REDACTED].

Inspection réalisée avec mon collègue [REDACTED]

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: MELINA GRAVELINE

Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUR. 1.11 PORTE B, J8Z1X1

Téléphone: 819 777-1781 poste 2355

Télécopieur: 819 777-9674

Courriel : melina.graveline@mapaq.gouv.qc.ca

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

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

[REDACTED]

Fait à GATINEAU ce 2022-08-04

Signature :

[REDACTED]



Date: 2022-08-10

Heure d'arrivée: 09:50

Numéro du rapport d'inspection: 3482851

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: MARCHE BELLE CHUTES INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: MARCHE AMI (METRO)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 56 AVENUE RUEL, QUEBEC, G1C2E1, (Québec)

Numéro de dossier: 2401838 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / Plusieurs sacs d'aliments sont troués et rongés comme des contenants de pudding, sacs de farines, sacs de pâtes diverses. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
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 souillés / Présence d'une grande quantité d'excréments de rongeurs sur les étagères qui entreposent les aliments en vente aux clients. ventes sont contaminé / Ordonnance de fermeture
3 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Présence d'une très grande quantité d'excréments de rongeurs sur les étagères des aliments en vente aux clients. Plusieurs emballage de produits sont troués et rongés. / Ordonnance de fermeture

REMARQUES

Visite d'inspection à la suite d'une plainte reçue à nos bureaux concernant la présence de rongeurs, d'odeurs et de malpropreté dans votre établissement.

Il y a présence d'une grande quantité d'excréments de rongeurs sur les étagères entreposant les aliments mis en vente aux clients, de plus des contenants et des sacs d'aliments sont troués et rongés. Une odeur nauséabonde et forte d'ammoniac est présente lors de l'entrée dans l'établissement.

Nous avons des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de l'établissement représente un danger imminent pour les

consommateurs.

Un avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement a été rédigé à 11h30 et remis à l'exploitant.

En guise de commentaires, l'exploitant a énoncé qu'il allait tout nettoyer très rapidement et qu'un appel à une compagnie d'extermination sera fait rapidement.

À la lumière des commentaires reçus, les motifs raisonnables de croire que l'exploitation de l'établissement représente un danger imminent pour les consommateurs sont maintenus. Ainsi, une ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement pour une période de 5 jours a été rédigée à 12h30 et remise à l'exploitant.

Vous devez retirer tout aliment contaminé et nettoyer toutes traces de présence de rongeurs.

Un appel à une compagnie d'extermination est fait en ma présence.

Un rapport d'infraction sera rédigé concernant la présence de rongeurs.
Des photos ont été prises.

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: VERONIQUE GAUTHIER

Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC 40, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2665

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : veronique.gauthier@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], 56 avenue Ruel, Québec (Qc) G1C 2E1

Fait à QUÉBEC ce 2022-09-07

Signature :

[REDACTED]



Date: 2022-08-11

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3483283

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: LES ALIMENTS BONFIRE PHOENIX INC.

Établissement: CAMP B'NAI BRITH OF OTTAWA

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 7861 CHEMIN RIVER, PONTIAC, J0X2V0, (Québec)

Numéro de dossier: 2463649 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / chips PAM non hermétiquement emballé sur tablette entropôt, a proximité d'excréments de rongeurs / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Plusieurs centaines d'excréments de rongeurs dans divers locaux de préparation et d'entreposage d'aliments et de vaisselle, sur surfaces ou des équipements de cuisine sont utilisés, chaud, tablettes, plancher / Rongeurs / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations
3	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 (exemples : manger, mâcher de la gomme) / a mon arrivée, une employée en cuisine mange en zone de travail

4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / réchaud, tables travail, équipements peu utilisés divers, tablettes diverses
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Plusieurs sections, tablettes, planchers avec accumulation Sources de contamination physique / présence de poussière et insectes morts sur rebord de fenêtre, au-dessus des sacs ingrédients secs (section pâtisserie)

REMARQUES

Compte tenu des éléments présents au moment de la visite, un avis d'intention de restreindre ou cesser les opérations est remis à 13h15.

Aucun commentaire n'a été reçu.

Une ordonnance de restreindre les opérations est remis à 13h25.

Ces documents sont remis à [REDACTED]

Un constat d'infraction est rédigé et remis lors de la visite. Des photos ont été prises.

D'autres infractions pourraient être transmises pour évaluation au Ministère de la Justice du Québec.

État de situation:

Depuis la dernière intervention, un nettoyage insuffisant de lieu a été effectué afin de déterminer l'activité de rongeurs.

Aucun piège n'est installé.

Aucun contrat avec compagnie professionnelle d'extermination n'a été mis en place.

Des portes d'accès à l'avant sont laissées ouvertes, des rongeurs circulent au travers des boîtes de cartons et déchets vides.

Après discussion avec [REDACTED] il a été convenu que la cuisson des aliments pour le souper du jeudi 11 août sera fait sur BBQ à l'extérieur (lieu aménagé avec toit et plancher rigide) et maintenu chaud dans un réchaud préalablement nettoyé et assaini durant le service.

Un poste de lavage de mains complet est disponible à l'entrée du bâtiment (zone tampon avant la cuisine) pour la soirée du 11 Août. Veuillez vous assurer de la disponibilité en savon et papier, maintenir l'accès libre.

De plus, un grand nettoyage ayant été débuté durant l'intervention, il a été convenu d'une réévaluation de la situation vendredi 12 Août 2022 vers 7h30.

AUCUNE PREPARATION D'ALIMENTS NE DOIT ETRE FAIT JUSQU'A LA LEVÉE DE L'ORDONNANCE.

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: PASCAL CORBEIL

Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUR. 1.11 PORTE B, J8Z1X1

Téléphone: 819 777-1781 poste 2356

Télécopieur: 819 777-9674

Courriel : Pascal.Corbail@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-08-11

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3483283 a été remis à  chef

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

Signature :



Date: 2021-12-21

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3404643

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9351-4321 QUEBEC INC.

Établissement: MME CECYLE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1100 MONTEE MASSON, 12, MASCOUCHE, J7K2L8, (Québec)

Numéro de dossier: 2510921 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment altéré / Pain / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Des sacs à pain sont grugés et du pain est grugé / Ordonnance de fermeture Présence d'excréments
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Accumulation de débris alimentaires derrière les équipements Présence de nombreux trous dans les murs, le plancher, le plafond

REMARQUES

Inspection régulière et de plainte pour présence de rongeurs.
Un avis et ordonnance de fermeture.

Des photos ont été prises. Un constat d'infraction est remis à [REDACTED]

Pour rouvrir, vous devez nous contacter afin que l'on évalue la situation et s'il y a lieu, procéder à la main levée de l'ordonnance.
Voici les coordonnées :
1-800-463-5023

- Présence de pièges et de sacs de poison, dans la cuisine.
- Boucher les trous. Les portes et moustiquaires doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de rongeurs.
- S'assurer de bien protéger les ustensiles, les équipements, les emballages et les aliments susceptibles d'être contaminés par les rongeurs.
- Faire une vérification quotidienne pour l'activité de rongeur. Changer les pièges collants lorsque nécessaire. Enlever les excréments.
- Maintenir les équipements et les lieux propres. Faire le nettoyage sous les équipements.
- Faire le nettoyage et l'assainissement des surfaces de travail avant le début des opérations.
- Me transmettre les bons de travail de l'exterminateur. Suivre les recommandations de l'exterminateur.

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: VALÉRIE POITRAS

Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN, S. 1.01, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

Téléphone: 450 589-1796 poste 5079

Télécopieur: 450 589-7812

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-12-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3404643 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2022-09-01

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3488629
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9365-8342 QUEBEC INC.

Établissement: LA BELLE ET LA BOEUF BOUCHERVILLE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1165 RUE VOLTA, BOUCHERVILLE, J4B5L2, (Québec)

Numéro de dossier: 2515335 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / excrément de rongeurs dans l'aire de préparation des aliments : environ 50 derrière le bacs d'ingrédients secs, environ un soixantaine à différents endroits derrière les tables froide dans l'aire de cuisson Présences d'insectes nuisibles / 1 blatte vivante sur une table de travail, 2 blattes vivantes dans un piège collant, une vingtaine mortes dans les pièges à la plonge et dans l'entrepôt sec. Dans l'aire de cuisson il y a 2 trappes avec avec plus de 50 blattes dont plusieurs vivantes / Nettoyage de toutes les surfaces commencé et exterminateur appelé. Présence d'animaux non autorisés / Présence de 4 souris mortes dans des pièges collants
2	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 / Absence d'assainissement Méthode de nettoyage inadéquate / utilisation de M. net
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 / accumulation de saleté sur le côté des équipements de cuisson, certaines tablettes, tablettes au bar, machine facture, machine à boulette, etc

REMARQUES

Visite de suivi concernant la présence de blattes.

Exterminateur Axion extermination : Dernière visite 22 août 2022. Un traitement a été fait pour exterminer les blattes en juin 2022. Il vient maintenant 1 fois par mois ce qui est non suffisant vu l'activité de rongeurs et de blattes.

Une ordonnance de fermeture de 10 jours est rédigé suite à ces constatations. Si vous désirez ouvrir avant le 10 jours vous devez contacter la ligne 1-800-463-5023.

Un constat d'infraction est rédigé à cet effet et remis sur place. Des photos sont prises.

Voici les conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations

- Jeter les aliments PAM, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopératoire (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopératoire des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs. Tenir un registre quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée. Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

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, LOC. 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 : 2022-09-01

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3488629 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2022-03-14

Heure d'arrivée: 11:10

Numéro du rapport d'inspection: 3430869

Raison de la visite: visite plainte (04)

Exploitant: 9376-3100 QUEBEC INC.

Établissement: BURRITOS

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 450-C BOUL. SAINT-JOSEPH, GATINEAU, J8Y3Y7, (Québec)

Numéro de dossier: 2535191 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Nombreuses blattes vivantes et mortes dans / Blattes / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations

REMARQUES

2 plaintes reçues concernant la présence d'insectes à l'établissement.

À notre arrivée, l'établissement est en opération. Des aliments sont présents dans la table chaude avant, un client vient récupérer une commande.

Présence d'infestation d'insectes ressemblant à des blattes: plusieurs insectes vivantes et mortes sont présents dans l'aire de préparation et d'entreposage de l'aire de service clients avant.

Un avis d'intention d'ordonnance de cesser les opérations de l'établissement est remis à 11h42 à [REDACTED]

Aucun commentaire reçu: l'exploitant a placé fermé les portes du commerce. Une compagnie d'extermination professionnel doit procéder à un traitement le 15 mars 6h.

Une ordonnance de cesser les opérations de l'établissement est remis à 11h52 à [REDACTED]

Un constat d'infraction est remis lors de la visite.

Nous fournir en suivi une copie du rapport d'extermination au cours des prochains jours démontrant la maîtrise de la situation avant notre intervention.

Visite réalisée en compagnie de M. Daniel Taban, inspecteur MAPAQ.

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: PASCAL CORBEIL

Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUR. 1.11 PORTE B, J8Z1X1

Téléphone: 819 777-1781 poste 2356

Télécopieur: 819 777-9674

Courriel : Pascal.Corbail@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] 450-C, Boul. St-Joseph, Gatineau, Québec, J8Y 3Y7

Fait à GATINEAU ce 2022-03-15

Signature :

[REDACTED]



Date: 2022-09-14

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection: 3494349

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9370-0664 QUEBEC INC.

Établissement: LE RESTAURANT SZECHUAN

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 8050 BOUL. TASCHEREAU, BROSSARD, J4X1C2, (Québec)

Numéro de dossier: 2535588 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Poissons crus marinés à 9.0°C et à 9.9°C, Lait à 9.2°C, Aubergines coupées à 7.5°C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Méthode d'entreposage inadéquate / des poissons crus entreposés en dessus des fèves germées et tofu non protégé / Mauvaise méthode d'entreposage cessée Aliment non protégé / dans le réfrigérateur à deux portes
3 *	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.	Malfunctionnement d'un équipement / gouttelettes d'eau de condensation qui tombent dans les aliments dans le réfrigérateur à deux portes / Situation corrigée

4 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / de rongeurs sur de couvercles de chaudières, dans une boîte de carton avec de la nourriture, dans un bac, sur le plancher dans la zone de préparation, dans la zone d'entreposage / Ordonnance de fermeture
5 *	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Réfrigérateur / à deux portes à 9.7°C
6 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / un contenant de tofu mou contaminé par de l'eau de condensation d'une boîte de fèves germées
7 *	S'assurer d'une cuisson sécuritaire des aliments par l'atteinte des couples temps-température appropriés définis par le MAPAQ.	Méthode de cuisson inadéquate / Présence du bœuf et du poulet qui ne sont pas entièrement cuits
8 *	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le MAPAQ.	Décongélation hors réfrigération / du porc cru en décongélation à la température ambiante
9 *	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / dilution non respectée du produit d'assainissement utilisée pour les surfaces de travail
10 *	S'abstenir de manger dans l'aire de préparation et d'entreposage des aliments	Fréquence de lavage des mains inadéquate / absence de lavage de mains après prendre du café
11 *	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 (exemples : manger, mâcher de la gomme) / présence d'une tasse de café sur un comptoir de travail
12 *	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / évier, extérieur micro-ondes, mélangeur, bouloir, côtés friteuses, paniers à frites, bacs d'épices, tablettes d'entreposage, échelle, bacs d'ingrédients secs, etc.
13 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / filtres de la hotte, le plancher dans plusieurs endroits de la cuisine et dans la zone d'entreposage, les murs, bas de murs sous la plonge Sources de contamination physique / porte ouverte qui donne à l'extérieur
14	Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.	Distributeur à savon malpropre
15	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Vêtements de travail non exclusifs

REMARQUES

Rédaction d'une ordonnance de fermeture des opérations pour danger imminent pour 8 jours (jusqu'au 2022-09-22 23h59) en raison d'insalubrité des lieux, la présence d'excréments de rongeurs en grande quantité et la présence de sacs de biscuits grugés.

Absence de contrat avec une compagnie d'extermination.

***Suite aux constatations pour la présence de rongeurs, un constat d'infraction est remis.

***Suite aux constatations au niveau de l'hygiène, un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la Justice.
Une copie de facture et des photos ont été prises lors de l'intervention.

Présence de contenants d'aliments entreposés directement sur le plancher de la chambre froide. Doivent être sur des supports à 10 cm du sol.

Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations :

- ** Jeter les aliments prêt-à-manger, les produits secs non emballés;
- ** Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- ** Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- ** Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- ** Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs.
- ** Tenir un registre quotidien;
- ** Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- ** Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des blattes est recommandée;
- ** Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- ** Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

*** Pour une ouverture avant le 2022-09-22 veuillez appeler au 1-800-463-5023 option 3.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1049639

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 : 1.4.1	1000 \$ + frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.3	500 \$ + frais
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation. Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit. Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés. Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.	
2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail	

et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

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

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

1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;

2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;

3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;

4° (paragraphe abrogé);

5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;

6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

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

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: ELENA GUZUN-TURCAN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5537

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-09-14

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3494349 a été remis à

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

Signature :



Date: 2022-01-19

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 3411513

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9379-7587 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT BUFFALO BILL WINGS

Bannière: BUFFALO BILL

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 139 BOULEVARD CUREE POIRIER OUEST, LONGUEUIL, J4J3T3, (Québec)

Numéro de dossier: 2539991 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	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 / accumulation de saleté sur divers contenants d'aliments, friteuse, intérieur des réfrigérateurs, poignée, bouton, grill, économe, grille d'entreposage, tablettes, etc
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Présence d'une dizaine d'excrément à l'intérieur d'une friteuse non utilisé dans l'aire de préparation et en grande quantité au sous-sol sous l'escalier et à divers endroits.
3 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité généralisée des aires de préparation et d'entreposage des aliments / Insalubrité généralisée au sous-sol. Accumulation de graisse et résidus sous les équipements de cuisson. / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations

4	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 / Absence de produits assainisseur
5	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / Distributeurs à savon vide à notre arrivé. Absence de distributeur à papier.
6	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Vêtements de travail non exclusifs

REMARQUES

Rédaction d'une ordonnance de fermeture des opérations pour danger imminent pour 8 jours en raison d'une grande insalubrité des lieux, la présence d'excréments de rongeurs en grande quantité, l'absence de produits assainisseur et l'absence de savon à main.

Remise d'un constat d'infraction pour la présence d'excréments. Un rapport d'infraction sera rédigé pour l'hygiène et salubrité des lieux et celui-ci sera transmis au ministère de la justice.

Absence de permis valide, Vous devez remédier à la situation et payer le frais manquants des dernières années. Veuillez contacter le service des permis au 1-800-463-5023.

Afin de réouvrir le restaurant vous devez effectuer un grand nettoyage et assainissement des lieux et ramasser tous les excréments.

De plus voici les points à contrôler pour la réouverture:

- Jeter les aliments PAM, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs. Tenir un registre quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1041905

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 9 al.1(n)	5000 + frais
9. Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur: a) exploiter un abattoir; a.1) exploiter un abattoir de proximité;	

b) exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine;

c) exploiter un atelier d'équarrissage d'animaux;

d) à moins d'être déjà titulaire d'un permis d'exploitation d'atelier d'équarrissage d'animaux, récupérer des viandes impropres à la consommation humaine;

e) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits marins destinés à la consommation humaine;

non en vigueur

f) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits d'eau douce destinés à la consommation humaine;

g) (paragraphe abrogé);

h) (paragraphe abrogé);

i) (paragraphe abrogé);

j) (paragraphe abrogé);

non en vigueur

k) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention de produits agricoles d'origine végétale en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine;

k.1) exploiter une usine laitière;

k.2) transporter ou faire transporter du lait ou de la crème, de la ferme d'un producteur laitier à une usine laitière;

k.3) agir à titre de distributeur laitier, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe k.1 pour cet établissement;

k.4) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la vente en gros d'un succédané de produit laitier;

non en vigueur

l) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention d'aliments en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine, lorsque ces aliments sont différents des types d'aliments visés aux paragraphes b, e, f ou k ou lorsqu'ils sont de plusieurs types ou composés d'un mélange de plusieurs types d'aliments;

l.0.1) exploiter un établissement d'embouteillage d'eau ou un établissement de fabrication ou d'emballage de glace;

l.1) effectuer la distribution à des fins commerciales d'aliments pour la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu aux paragraphes a, b, e, f, k ou l;

m) exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe a.1;

n) exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur;

o) (paragraphe abrogé);

p) (paragraphe abrogé).

Les paragraphes a et b du présent article ne s'appliquent pas à la personne qui exploite un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25, (1er suppl.)).

1974, c. 35, a. 6; 1975, c. 40, a. 2; 1977, c. 35, a. 5; 1981, c. 29, a. 6; 1983, c. 53, a. 3; 1984, c. 6, a. 1; 1985, c. 28, a. 1; 1990, c. 80, a. 5; 1996, c. 50, a. 2; 1997, c. 43, a. 875; 2000, c. 26, a. 13, a. 75; 2009, c. 10, a. 30.

Jusqu'à l'entrée en vigueur des paragraphes c et d du premier alinéa du présent article tels qu'introduits par le paragraphe 1° de l'article 13 du chapitre 26 des lois de 2000, l'expression «viandes impropres à la consommation humaine» est remplacée, dans le paragraphe d du premier alinéa, par l'expression «viandes non comestibles». (2000, c. 26, a. 70).

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: AUDREY MORIN

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 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 : 2022-01-19

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3411513 a été remis à

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

Signature :



Date: 2022-06-29

Heure d'arrivée: 15:00

Numéro du rapport d'inspection: 3464243

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: CHONESLYA BAR RESTAURANT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1550 BOUL. DANIEL JOHNSON, LAVAL, H7V3V7, (Québec)

Numéro de dossier: 2545284 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement inadéquat de 60°C à 21°C / Du porc bouilli depuis la veille dont le rond a été fermé à 4 heures AM a été laissé sur le rond éteint. La température interne prise lorsque le porc est mis à main nues du chaudron vers des bacs de plastique varie entre 30°C et 35°C. / Méthode de refroidissement changée
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 / toutes les tablettes en général, tant dans les chambres froides - congélateurs, qu'à la température de la pièce, micro-ondes, côté des équipements de cuisson, paniers de friture, tous les équipements encombrants et non-utilisés sont gommants et collants. / Ordonnance de fermeture pour danger imminent

3 *	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 / Le plafond coule dans l'entrepôt sec où est située la chambre froide principale et s'écoule directement sur le plancher. Le plafond est gondolé à plusieurs endroits et de l'eau coule sur les étagère où des breuvages sont entreposés. / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations Insalubrité généralisée des aires de préparation et d'entreposage des aliments / plancher sous les équipements, plancher et les murs de la chambre froide, plancher du congélateur, plancher dans le couloir vers l'extérieur et les portes pour y aller, murs moisiss complètement, portes dont le contour est moisi, etc. / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations Sources de contamination microbiologique / présence de condensation derrière l'unité dans la chambre de congélation et de l'eau s'écoule un peu de la grille de ventilation.
4	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.	Outil inadéquat / utilisation d'une laine d'acier et concentration douteuse pour l'eau de javel.
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 (exemples : manger, mâcher de la gomme) / présence de breuvages sur les comptoirs de travail et de bières vides dans les étagères d'entreposage. Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme) / un enfant, nu pied, sans tenue vestimentaire exclusive ni résille, se fait à manger sur le comptoir de réchaud non-fonctionnel de la cuisine.
6	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / papier au seul évier disponible pour se laver les mains à la plonge.
7	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / montres et absence de couvre-chef.
8	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / présence de rouille sur les étagères d'entreposage, présence de carton et de papier d'aluminium pour recouvrir des étagères d'entreposage, étagère et plusieurs contenants et couvercles brisés, fondus, etc.
9	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / fourmis sur la table de travail où sont râpées les carottes et excréments de rongeurs sous l'étagères d'entreposage des breuvages dans l'entrepôt.

REMARQUES

Suite aux constatations de danger imminent décrit dans la grille ci-haut, un avis d'intention, puis une ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement ont été remises en annexe à ce rapport d'inspection.

La fermeture est valide jusqu'au 9 Juillet 2022, à 16h30. Par contre, si vous avez terminé le nettoyage et sécurisé les aliments dans le local dont le plafond coule, vous pourrez nous contacter afin que nous venions voir votre travail et déterminer si la ré-ouverture peut être faite ou non.

- Tous les aliments dans le local d'entreposage doivent être mis dans des contenant de plastique afin d'être bien protégés d'une éventuelle contamination.

- Le plastique doit être ajusté de façon à ce que ce soit impossible que de l'eau ne s'écoule et éclabousse les aliments et ce, tant que la réparation PERMANENTE ne soit effectuée.

Des photos ont été prises et l'inspection a été réalisée conjointement avec ma collègue Suzanne-Berthe. Le dossier sera soumis à la direction afin d'évaluer la possibilité de poursuite par le ministère de la justice.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1047283

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

Amende minimale

Article : 3.1 al.2

5000\$ + Frais

3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Salubrité maintenue.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: STÉPHANIE LAROCQUE PICARD

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5419

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Stephanie.Larocque@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-06-29

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3464243 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2021-08-18

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 3359971

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

Exploitant: 9389-9847 QUEBEC INC.

Établissement: SALUT QUEBEC

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 685 RUE MARTEL, RICHELIEU, J3L5R7, (Québec)

Numéro de dossier: 2570183 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Excréments de rongeurs à plusieurs endroits: tablettes(riz non protégé à proximité), plateaux sous les grilles du four à pizza, dans un contenant de farine utilisé pour y tremper les foies, / Ordonnance de fermeture Suite: dans deux contenants utilisés pour entreposer des couvercles de plastique et sur la tablettes derrière ces contenants, à l'intérieur d'un sacs de riz ouvert et sur le long des planchers en cuisine, section ingrédients sec et entrepot. / Ordonnance de fermeture
2	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / riz, farine utilisée pour tremper les foies(avec excréments) Aliments laissés sans protection: pâtes alimentaires, croutons, gruau, / Aliment détruit volontairement par l'exploitant

REMARQUES

Inspection de suivi suite à la présence de rongeurs et d'excréments. L'exterminateur passe aux deux semaines. La dernière visite a eu lieu le 12 août(4 souris de capturées). Un nettoyage et assainissement est effectué avant le début des opérations, mais aucune autre mesure de prévention a été mise en place.

Un avis d'intention d'ordonner de cesser ou de restreindre l'exploitation d'un établissement a été remis puis l'avis d'ordonnance de

cesser l'exploitation a été donné au propriétaire. Veuillez communiquer au 1-800-463-5023 lorsque vous serez prêt pour une visite d'inspection.

Le propriétaire a appelé la compagnie d'extermination puis le propriétaire du local. Il va faire un grand ménage des lieux et aller acheter des bacs pour mettre les équipements.

Voici les conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations

- Jeter les aliments prêt-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servant à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs.
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

Un grand nettoyage des lieux doit être effectué. (plancher, tablette, comptoir)

Un petit constat pour la présence d'excréments est remis avec le rapport.

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: 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 : 2021-08-18

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3359971 a été remis à



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

Signature :



Date: 2022-02-22

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3424853

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9377-5427 QUEBEC INC.

Établissement: 3 AMIGOS RESTO-BAR BOUCHERVILLE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1150 RUE VOLTA, A, BOUCHERVILLE, J4B7A2, (Québec)

Numéro de dossier: 2625190 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Présence de beaucoup d'excréments à divers endroits dans les aires d'entreposage des aliments et des équipements, aires de préparation des aliments, aire de service au baretc / Ordonnance de fermeture Présence d'animaux non autorisés / Présence de 2 souris mortes et 1 vivante à l'intérieur d'une trappe dans l'entrepôt
2	Confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaire à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de formation équivalente.	Absence de personnel qualifié

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 / Extérieur de contenants d'aliments, grille entreposage entrepôt, douchette, grilles chambre froide, tablettes, côté des équipement de cuisson, bouton, planche à découper, fond des bacs de rangement, poignées, panier friteuse, coupe-froid
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Accumulation de saleté derrière et dessous des équipements de cuisson, plancher chambre froide, plancher sous les équipements

REMARQUES

Suite aux constatations une ordonnance de fermeture de l'établissement pour 10 jours est rédigée et remis sur place. Des photos sont prises et un constat d'infraction est rédigé et remis sur place.

L'établissement est au courant de la problématique. Terminix vient depuis 1 mois 1x par semaine. Plusieurs captures et trappes. Important vous ne devez pas avoir de poison dans les aires de préparations des aliments.

Vous pouvez contacter le service d'inspection si vous voulez ouvrir avant le 10 jours de fermeture. Vous devez contacter le 1-800-463-5023 option 1 (plainte).

Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations:

- Jeter les aliments prêt-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs. Tenir un registre quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1043079

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	5000 + frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	1000 + frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou	

de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.
1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.
R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.
Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

« 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: AUDREY MORIN
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 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 : 2022-02-22

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3424853 a été remis à 
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2021-11-25

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3396007

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

Exploitant: 9422-5174 QUEBEC INC.

Établissement: MED PIZZA

Bannière: MED PIZZA

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 575 AVE MONDOR, SAINT-HYACINTHE, J2S5B1, (Québec)

Numéro de dossier: 2659236 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présences d'une grande quantité d'insectes ressemblant à des blattes vivantes dans plusieurs pièges collants dans l'aire de préparation et dans la section avant du service / Blattes / Ordonnance de fermeture

REMARQUES

Inspection de suivi en présence de Mme Karine Pépin, inspectrice.

Lors de l'inspection, les précédentes factures ou rapport de l'exterminateur ne sont toujours pas disponible. Un exterminateur est venu à l'établissement le 2021-11-23 pour installer des pièges collants dans l'aire de préparation et dans l'aire de service à l'avant. Une dizaine de pièges ont été vu. La grande majorité contiennent des blattes vivantes (bébé, juvéniles et adultes). Un dénombrement de 84 blattes a été fait (vivantes et mortes) dans les pièges et sur le plancher de l'aire de préparation et l'aire de service. Toutefois, aucun piège de surplus n'a été laissé à l'exploitant et l'exterminateur prévoit seulement revenir dans deux semaines. La vaisselle des clients est passé tous les matin dans le lave-vaisselle avant l'ouverture du restaurant mais ne sont pas entreposés dans des bacs fermés la nuit. Les contenants mono-usage sont sorti le matin en plus petite quantité mais ne sont pas protégés. L'assainissement des surfaces est fait à tous les jours avant l'ouverture.

Des clients consomment sur place, des commandes take-out et des livraisons sont en cours durant notre inspection.

Un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateur concernant la présence d'insecte très nuisible (Blattes):

-Un avis d'intention d'ordonner de cesser ou de restreindre l'exploitation d'un établissement pour 10 jours est remis à [REDACTED]

[REDACTED] 9422-5174 Québec Inc. à 15h10 le 2021-11-25.

- Une ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement jusqu'au 2021-12-05 est remise à [REDACTED]

[REDACTED] 9422-5174 Québec Inc. à 15h45 le 2021-11-25.

-Un constat d'infraction abrégé pour l'article 2.1.2 est rédigé et remis à [REDACTED].

-Remise des Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations.

-Pour la réouverture de l'établissement vous devez communiquer au 1-800-463-5023 afin d'en faire la demande.

=====

Pendant l'inspection, l'exploitant a communiqué avec la compagnie d'extermination Maheu Maheu afin d'envoyer un exterminateur demain. Voir à me faire parvenir toutes les factures depuis le 2021-11-11 par courriel.

L'exploitant nous fait le commentaire qu'il va demander à l'exterminateur de passer de façon plus rapprochée. Il va demander à avoir des pièges collants neufs pour pouvoir changer les pièges usés. Il a l'intention de tenir un registre quotidien sur place des captures dans les pièges afin de voir la progression de la situation.

Voici les Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations

- Jeter les aliments prêt-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages abîmés;
- Assainir complètement les surfaces de travail, contenants contaminés et ustensiles;
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement pré-opérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection pré-opérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs;
- Tenir un registre de ménage quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection

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: KRISSY GRAZ

Adresse: 1355, DANIEL-JOHNSON OUEST, B. 3300, SAINT-HYACINTHE, J2S8W7, (Québec)

Téléphone: 450 778-6517 poste 6128

Télécopieur: 450 778-6538

Courriel : Krissy.Graz@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-11-26

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3396007 a été remis à Sur place à 

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

Signature :



Date: 2021-11-11

Heure d'arrivée: 14:10

Numéro du rapport d'inspection: 3391055

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9422-5174 QUEBEC INC.

Établissement: MED PIZZA

Bannière: MED PIZZA

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 575 AVE MONDOR, SAINT-HYACINTHE, J2S5B1, (Québec)

Numéro de dossier: 2659236 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Fromage feta , légumes coupés (Brocoli, champignon, poivron / 12 °C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Présence d'insectes ressemblants fortement à des blattes vivantes sur les tables de préparation des aliments, murs, sous des poubelles et blattes mortes sous la plonge, les contenants d'aliments sur des tablettes avec contenants considéré propre / Blattes / Ordonnance de cesser ou de restreindre les opérations
3	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Table froide / face aux équipements de cuisson / 12 °C

4	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Réchauffage au réchaud inadéquat / Les contenants de sauce passe directement de la chambre froide à l'appareil de maintien chaud sans réchauffage sur la cuisinière.
5	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Les employés présents sur place ignorent la méthode de nettoyage des surfaces de travail, ils m'indiquent de demander aux employés de soir qui sont assis dans la salle à manger en attente de commencer leur quart de travail.
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 produits.	Équipements malpropres / Ouvre-boîte, bati du mélangeur, tiroirs d'aliments avec moisissures, ustensiles, table de travail, boutons de contrôles des appareils de cuisson
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Dessous de la plonge, dessous des appareils de cuissons et réfrigérateurs dans la cuisine. Plafond avec accumulation de poussière autour des bouches d'aération. Chambre froide

REMARQUES

Inspection régulière en présence de Mme Line Tanguay, inspectrice.

Problématique au niveau de la température des aliments, un avis de non-conformité est rédigé.

Un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateur concernant la présence d'insecte très nuisible (Blattes):

-Un avis d'intention d'ordonner de cesser ou de restreindre l'exploitation d'un établissement pour 10 jours est remis à [REDACTED]

[REDACTED] de la compagnie 9422-5174 Québec Inc. à 15h45 le 2021-11-11

-Une ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement jusqu'au 2021-11-21 est remise à [REDACTED]

[REDACTED] de la compagnie 9422-5174 Québec Inc. à 16h00 le 2021-11-11.

-Un constat d'infraction abrégé pour l'article 2.1.2 est rédigé et remis à [REDACTED].

-Remise des Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations.

-Pour la réouverture de l'établissement vous devez communiquer au 1-800-463-5023 afin d'en faire la demande.

Pendant l'inspection, l'exploitant a communiqué avec un exterminateur pour un rendez-vous. Un rendez-vous est également pris avec la compagnie Qualinet pour le nettoyage de l'établissement. Voir à me faire parvenir les preuves par courriel.

Remise de précédents rapports d'exterminateur en date de: 2021-10-22; 2021-08-17; 2021-07-20

Dû à une problématique informatique, il est entendu avec [REDACTED] et [REDACTED] que le rapport d'inspection sera envoyé vendredi le 2021-11-12.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1040219

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 : 1.4.1	1000,00 + frais
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation. Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis	

pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

« 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: PIERRE DOMINICK HARVEY

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

Téléphone: 450 776-7103 poste 4978

Télécopieur: 450 776-7169

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

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

Fait à GRANBY ce 2021-11-12

Signature :

[REDACTED]



Date: 2022-11-09

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3514981

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9426-0056 QUEBEC INC.

Établissement: EPICERIE MI-JO

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 85 RUE NOTRE-DAME, DRUMMONDVILLE, J2C2K7, (Québec)

Numéro de dossier: 2681529 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence de vermine / Présence d'une quantité importante d'excréments dans l'aire de préparation, sur le plancher, tablettes, contenants, emballage, équipements, aliments rongés / Ordonnance de restreindre les opérations
2	Mentionner toutes les substances à déclaration obligatoires présentes dans le produit et, s'il existe un risque de contamination croisée lors de la fabrication du produit, ajouter la mention peut contenir : sulfites, gluten et allergènes prioritaires (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches ou noix, arachides, graines de sésame, blé ou triticales, œufs, lait, soja, poissons, crustacés, mollusques, graines de moutarde). Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Allergènes prioritaires non déclarés / absences des allergènes sur les saucisses emballées sur place. (lait, noix, soya, moutarde....) / Étiquetage de l'aliment corrigé

3	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Non disponibilité du matériel requis / Évier non utilisable dans le local de préparation réfrigéré car celui-ci coule dans le sous-sol.
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 / coulisses noires sur les murs de la chambre froide adjacente à la salle réfrigérée, accumulation de poussières sur les grilles de ventilation, murs et plafond de la chambre froide (boissons gazeuses, lait, bière) Sources de contamination microbiologique / présence de résidus d'aliments séchés sur le plancher des aires de préparation, étagères avec saletés, poussières

REMARQUES

Inspection régulière.

Ordonnance de restreindre les opérations pour danger imminent dû à la présence de vermine.
Constat d'infraction remis sur place.

Critères à respecter pour la levée de l'ordonnance:

- Jeter les aliments PAM, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles;
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement pré opérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et -inspection pré opérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs. Tenir un registre quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

Une évaluation pour un possible rappel de produit est demandé concernant les allergènes manquants sur les étiquettes des saucisses réemballées sur place.

Formation obligatoire: La personne désignée au dossier comme gestionnaire d'établissement alimentaire était [REDACTED]
[REDACTED] Puisque [REDACTED] n'est plus une employée de l'établissement, vous devez avoir une autre personne ayant suivi la formation obligatoire du MAPAQ (gestionnaire).

S'assurer de rendre fonctionnel l'évier de la salle de préparation (eau chaude et froide).

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: GENEVIÈVE LAVALLÉE

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

Téléphone: 819 475-8506 poste 4708

Télécopieur: 819 475-8427

Courriel : Genevieve.Lavallee@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-11-09

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3514981 a été remis à

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

Signature :



Date: 2022-11-08

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3514767

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9429-2471 QUEBEC INC.

Établissement: CAFE EARLE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1 CH. DE LA VALLEE DE WAKEFIELD, LA PECHE, J0X3G0, (Québec)

Numéro de dossier: 2686240 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence de vermine / Présence d'une très grande quantité d'excréments de souris sous les équipements, présence d'excréments (plusieurs dizaines) sous le four étagé, présence d'excréments sur la surface de travail sous le réchaud à soupes et à l'arrière du micro-onde / Rongeurs / Ordonnance de fermeture un rongeur de type souris qui est morte noyée sous le filtre à eau dans un bac sous le four
2 *	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 / il y a de la poussière dans la hotte d'évacuation du four Sources de contamination physique / plusieurs aimants de petites tailles sur la barre de commande au-dessus d'une table de travail

3	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / excréments de souris sur des sacs de pâtes alimentaires / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
---	--	---

REMARQUES

Visite suite à la réception d'une plainte pour opération sans électricité après une panne. La responsable m'informe qu'elle avait instauré des solutions temporaires dont une génératrice pour les opérations.

Un avis d'intention ainsi qu'une ordonnance de fermeture ont été remis à [REDACTED] [REDACTED] effectif aujourd'hui le 8 novembre 2022 à 10h15. Un constat d'infraction a également été remis en raison de la présence de vermine et d'excréments dans l'aire de préparation, l'aire de lavage et l'aire de service. Des photos ont été prises.

*SVP procéder au nettoyage et assainissement de tous les surfaces et équipements. Retirer tous les excréments.

*Faire appel à un service d'exterminateur et demander lui un rapport détaillé avec des recommandations.

*Boucher tous les trous dans les murs et les portes qui ne sont pas étanches.

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: MELINA GRAVELINE

Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUR. 1.11 PORTE B, J8Z1X1

Téléphone: 819 777-1781 poste 2355

Télécopieur: 819 777-9674

Courriel : melina.graveline@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-11-08

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3514767 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2021-10-29

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3383053

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9442-1096 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT PIZZERIA DEUX FRERES

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 119 338 ROUTE, LES COTEAUX, J7X1A2, (Québec)

Numéro de dossier: 2719660 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Signes d'infestation de rongeurs dans une aire de préparation et d'entreposage (présence importante d'excréments et d'urine de rongeurs). / Nettoyage de toutes les surfaces commencé et exterminateur appelé. Présence de vermine / Deux souris mortes ont été retrouvés dans des pièges à rongeurs installés (une en dessous des étagères de rangements et l'autre près du congélateur tombeau).
2	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Utilisation de vinaigre pour assainir les surfaces de travail. La dilution de l'assainisseur est fait de façon approximative.

3	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / Aucun distributeur à savon au seul évier dans l'aire de préparation. Seul une grosse bouteille pour la lavage de la vaisselle est présent sous l'évier.
4	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Bagues
5	Confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaire à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de formation équivalente.	Absence d'un titulaire de l'attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire
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 produits.	Équipements malpropres / Tels que: tablettes, poignées, étagères, paniers des friteuses, intérieurs tables froides, joints d'étanchéités, extérieur des contenants ingrédients secs, lattes chambre froide, poignée portes, etc.
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité de l'aire d'entreposage des aliments / Présence de moisissure sur les étagères des deux chambres froides. Une grande quantité de saleté sur le plancher en-dessous des équipements de cuisson et table froide.

REMARQUES

Lors de l'inspection, j'ai constaté de sérieuses lacunes quant au contrôle de la vermine puisque des excréments, des traces d'urines et des rongeurs morts ont été retrouvés à plusieurs endroits dans l'aire de préparation d'aliments prêts à manger et dans l'aire d'entreposage d'équipements.

Suite à ces constatations, un constat d'infraction est remis et des photos ont été prises.

Un avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation de l'établissement a été remis à [REDACTED], président, à cause du danger imminent pour la vie ou la sécurité des consommateurs que cette situation représente.

Après le délai accordé, le responsable a émis comme commentaire qu'il commencera aujourd'hui le nettoyage et que la compagnie d'extermination, Brisson, a été contacté.

L'ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement a donc été remis à [REDACTED] le 29 octobre 2021 à 15h15 et ce pour une durée de 10 jours maximum.

Si la situation est maîtrisée, vous pouvez contacter la centrale au 1-800-463-5023 pour qu'un inspecteur se présente sur place afin de lever l'ordonnance de cesser l'exploitation de votre établissement.

Vous devez vous assurer que votre établissement a complètement cessé toutes opérations (pancarte, porte barrée, etc.)

Recommandations:

Nettoyer et assainir les surfaces, contenants et équipements en contact direct ou indirect avec les aliments.

Faire une inspection pré-opérationnelle, nettoyer et assainir les surfaces, contenants et équipements en contact direct ou indirect

avec les aliments avant le début des opérations.

Une visite d'un exterminateur est recommandée et aussi de tenir un registre de capture mis à la disponibilité de l'inspecteur.

Veuillez mettre en place des mesures de prévention à l'entrée des rongeurs telles que boucher les ouvertures facilitant l'entrée

des rongeurs.

Entreposer tous les aliments et emballages dans des contenants étanches.

Protéger de la contamination les ustensiles, la vaisselle, le matériel, les équipements et les emballages en les recouvrant

Jeter les aliments et emballages non protégés.

Contrôler la réception de la marchandise.

La remise du rapport a été effectuée avec ma collègue Lyne Séguin, inspectrice.

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: JESSICA TAILLEFER-ROZON

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

Téléphone: 450 371-0285 poste 5602

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : Jessica.Taillefer-Rozon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-10-29

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3383053 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2022-09-07

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3489257

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9461-6364 QUEBEC INC.

Établissement: LE NAUTIQUE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 55 RUE RICHELIEU, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B6X2, (Québec)

Numéro de dossier: 2751295 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Excréments à plusieurs endroits en cuisine (tablettes d'équipement, contenant d'entreposage d'aliment et de petits équipement, plancher à plusieurs endroits) Excréments également présent dans l'aire de service et au bar / Ordonnance de fermeture
2	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment altéré / 2 contenants de sauce spaghetti avec moisissure. On été jetés
3	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 de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement des comptoirs avant le début des opérations Outil inadéquat / Le gallon d'assainisseur est vide au niveau du lave-vaisselle
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Plancher et tablettes sales à plusieurs endroits, porte de sortie non étanche,

REMARQUES

Un exterminateur passe à tous les mois. Une souris a été attrapée dans un piège dernièrement.

Un avis d'intention d'ordonner de cesser ou de restreindre l'exploitation d'un établissement a été remis puis l'avis d'ordonnance de cesser l'exploitation a été donné au propriétaire. Veuillez communiquer au 1-800-463-5023 lorsque vous serez prêt pour une visite d'inspection.

Le propriétaire a appelé la compagnie d'extermination qui s'est présentée sur place dans l'heure qui a suivie. (un rongeur est présent dans une trappe) Le propriétaire m'informe également qu'il est possible que l'établissement ferme plus longtemps pour effectuer des travaux en cuisine et qu'il va faire appel à une compagnie pour le nettoyage.

Voici les conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations

- Jeter les aliments prêt-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servant à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs.
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

Un petit constat pour la présence d'excréments est remis avec le rapport.

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 : 2022-09-07

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3489257 a été remis à



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

Signature :



Date: 2023-01-30

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3539875

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9461-4476 QUEBEC INC.

Établissement: EL GRECO

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1066 ROUTE 117, VAL-DAVID, J0T2N0, (Québec)

Numéro de dossier: 2754141 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Présence d'une grande quantité d'excréments de rongeurs à plusieurs endroits au sol de l'aire de préparation sous les congélateurs, sous une table de travail, / Ordonnance de fermeture Présence d'excréments / sur la table où sont placés les équipements de cuisson (plaque, ronds au gaz, friteuse), sur la table des livreurs, tablette d'entreposage d'ingrédients secs, près du réservoir d'eau chaude.
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / Sacs d'ingrédients secs (ex. riz, sucre ou sel, farine), non refermés.
3	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.	Outil inadéquat / Tampon métallique

4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Extérieurs des chaudières d'ingrédients secs, bacs d'entreposage d'équipement du robot coupe.
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Plafond abimé dans l'aire de préparation à au moins trois endroits, et il y a risque d'écoulement d'eau, car infiltration récente. Plafond abimé et présence de plastique pour recueillir l'eau qui s'infiltre dans l'aire de service. Sources de contamination microbiologique / Présence de saleté au sol sous les équipements de cuisson et plonge, près des murs. Sources de contamination microbiologique / Revêtement de mur abimé à certain endroit et mur non fini laissant des ouvertures pour l'entrée de rongeurs (ex. plonge et porte arrière).

REMARQUES

Visite d'inspection suite à la réception d'une plainte concernant un problème d'écoulement d'eau et présence de moisissure. Le suivi concernant la présence d'excréments de rongeurs est effectué par le faite même.

Étant donné les observations notées, j'ai des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte encore un danger imminent pour la vie ou pour la santé des consommateurs.

Par conséquent, l'avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation de l'établissement est remis à [REDACTED]

Après le délai accordé, [REDACTED] a émis comme commentaire qu'un nettoyage sera effectué et l'exterminateur passera demain pour évaluer à la situation.

L'ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement est entrée en vigueur à 14h30 le lundi 30 janvier 2023.

L'établissement pourrait être fermé pour un maximum de 10 jours.

Également, si vous croyez être prêt pour la réouverture de l'établissement en dehors des jours ouvrables, vous pouvez nous contacter au 1-800-463- 5023.

Recommandations:

-L'élimination des aliments risquant d'avoir été en contact avec les rongeurs, leurs excréments ou leur urine doit être faite également. Vous devez également éliminer les contenants pour emporter (take-out) qui n'étaient pas protégés.

-Vous devez vérifier l'ensemble des emballages et contenant d'aliments pour emporter et éliminer tous ceux qui n'étaient pas dans un plastique protecteur.

-Par la suite, tous les aliments, vaisselles, contenants pour emporter (take-out) et équipements devront être conservés dans des contenants fermés (bacs de type Rubbermaid).

-Pour les équipements ne pouvant pas être placés dans des contenants, prévoir un nettoyage et un assainissement avant chaque utilisation.

-Les surfaces de travail doivent être nettoyées et assainies avant le début des opérations journalières et une vérification des lieux doit être faite à savoir s'il y a présence ou non de rongeurs ou de leurs excréments.

- En rappel: vous ne pouvez pas utiliser de poison pour les rongeurs, car ceux-ci représentent un risque de contamination chimique. L'utilisation de pièges est recommandée

Des photos ont été prises.

Étant donné la situation, un constat d'infraction est rédigé et remis.

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: JULIE GUILMETTE

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

Téléphone: 450 569-3005 poste 5310

Télécopieur: 450 569-3205

Courriel : julie.guilmette@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-01-30

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3539875 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2022-10-26

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3498681

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9461-6919 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT LUAU

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 146 MORIN, SAINTE-ADELE, J8B2P7, (Québec)

Numéro de dossier: 2764085 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Infestation dans l'établissement dont dans la cuisine à divers endroits tels qu'au lavabo situé dans l'entrée de la cuisine : derrière le lavabo, sur la machine distributrice de papier et aux tablettes d'entreposage situées juste en haut. Sur les tablettes des aliments, sous les sacs pour emporter et sur les piles de bols mono-usage. Sur les tablettes situées à proximité du réchaud, sur la tuyauterie située au plafond et aux murs près de la porte, dans le hall d'entrée de la cuisine Au sous-sol : proximité des salles de bains. Aire entreposage sous-sol : sur les congélateurs et au sol. Présence de blattes des trois générations (bébés, adolescents et adultes) dans les pièges Présence de vermine / Présence d'un rongeur mort dans une des trappes collantes. Présence d'excréments / de rongeurs au sous-sol : près des congélateurs tombeaux.
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 / tels que la machine à glace, les bacs et chaudières d'ingrédients, bacs d'ustensiles, boutons de contrôle tablettes d'entreposages
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité de l'aire de préparation des aliments / Murs et plancher, bas des murs. Accumulation sous les équipements de cuisson, murs et plancher de la chambre froide, extérieur des congélateurs, porte, hotte.

REMARQUES

Lors de la visite, je constate la présence d'une grande quantité de blattes.
Étant donné les observations notées, j'ai des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte encore un danger imminent pour la vie ou pour la santé des consommateurs.
Par conséquent, suite à ces constatations, l'avis d'intention d'ordonner de restreindre l'exploitation de l'établissement a été remis à [REDACTED]

Après le délai accordé, le responsable a émis comme commentaire qu'un gros nettoyage sera effectué ce soir et demain.
Un fois le nettoyage des lieux effectué, un exterminateur reviendra faire un autre traitement choc afin de pallier à la situation.

L'ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement est entrée en vigueur à 15h 45 le mercredi 26 octobre 2022.
L'établissement pourrait être fermé pour un maximum de 10 jours.

Également, si vous croyez être prêt pour la réouverture de l'établissement en dehors des jours ouvrables, vous pouvez nous contacter au 1-800-463- 5023.

****La visite d'un inspecteur doit obligatoirement avoir lieu avant la réouverture de l'établissement. ****

Concernant la présence de blattes sur les lieux, des photos ont été prises.
Une copie d'une facture de la journée est également prise.

=====

Recommandations :

Ne pas laisser de nourriture ou de vaisselle sale à la plonge le soir;

Ne pas laisser d'eau stagnante (ex.chaudron);

Vider les poubelles tous les soirs;

Installer divers types de pièges datés.

Il est de votre responsabilité de vous assurer que les aires de préparation et d'entreposage d'aliments et du matériel sont exemptes entre autres d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments. Les pratiques de prévention et de surveillances actuelles sont insuffisantes pour s'en assurer.

Vous devez entre autres :

- Éliminer tous les insectes morts ;

- Effectuer un nettoyage en profondeur incluant le nettoyage et l'assainissement:

- * de toutes les surfaces de travail;

- * de toutes les étagères d'entreposage;

- * du local d'entreposage;

- * des planchers sous tous les équipements afin des restreindre l'accès aux sources de nourriture/eau.

- Remplacer les pièges en place par des pièges neufs lorsqu'il y a des prises;

- Boucher les trous et autres accès.

Vous devez aussi :

- Conserver les aliments protégés contre toute contamination et recouvrir tout aliment à découvert en fin de journée;

- Recouvrir tout le matériel à découvert entreposés dans les locaux (aire de préparation, cuisine) et ce, à la fin de chaque journée.

Lorsque vous croyez que l'établissement n'est plus un danger imminent pour la santé des consommateurs, vous devez contacter le service à la clientèle du MAPAQ soit au 1800-463-5023.

Un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la Justice.

Des photos ont été prises

Cette inspection a conjointement été réalisée avec ma collègue Julie Guilmette, inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ANDREANNE BRISEBOIS

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

Téléphone: 450 569-3005 poste 5305

Télécopieur: 450 569-3205

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-10-26

Signature :

[REDACTED]

1

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3498681 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2022-07-05

Heure d'arrivée: 15:15

Numéro du rapport d'inspection: 3473261

Raison de la visite: Insp. autres (99)

Exploitant: 9461-6919 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT LUAU

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 146 MORIN, SAINTE-ADELE, J8B2P7, (Québec)

Numéro de dossier: 2764085 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Blattes dans les aires de préparation d'aliments (sous les woks, murs & étagères d'entreposage d'aliments). / Ordonnance de restreindre les opérations

REMARQUES

Intervention suite à l'insalubrité des lieux ainsi que la présence de blattes dans l'établissement.

Un exterminateur est passé ce matin afin de effectuer un traitement choc.

Vu ce traitement, les blattes sont plus présentes dans les aires de préparation sous l'effet du traitement.

Suite à cette constatation, l'avis d'intention d'ordonner de restreindre l'exploitation de l'établissement a été remis à [REDACTED].

Après le délai accordé, le responsable a émis comme commentaire que l'exterminateur reviendra faire une autre traitement choc dès demain matin malgré celui appliqué aujourd'hui.

L'ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement est entrée en vigueur à 16 h 45 le mardi 5 juillet 2022.

L'établissement pourrait être fermé pour un maximum de 10 jours.

Recommandations :

Ne pas laisser de nourriture ou de vaisselle sale à la plonge le soir;

Ne pas laisser d'eau stagnante (ex.chaudron);

Vider les poubelles tous les soirs;

Installer divers types de pièges datés.

Il est de votre responsabilité de vous assurer que les aires de préparation et d'entreposage d'aliments et du matériel sont exemptes entre autres d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments. Les pratiques de prévention et de surveillances actuelles sont insuffisantes pour s'en assurer.

Vous devez entre autres :

- Éliminer tous les insectes morts ;
- Effectuer un nettoyage en profondeur incluant le nettoyage et l'assainissement:
 - * de toutes les surfaces de travail;
 - * de toutes les étagères d'entreposage;
 - * du local d'entreposage;
 - * des planchers sous tous les équipements afin des restreindre l'accès aux sources de nourriture/eau.
- Remplacer les pièges en place par des pièges neufs lorsqu'il y a des prises;
- Boucher les trous et autres accès.

Vous devez aussi :

- Conserver les aliments protégés contre toute contamination et recouvrir tout aliment à découvert en fin de journée;
- Recouvrir tout le matériel à découvert entreposés dans les locaux (aire de préparation, cuisine) et ce, à la fin de chaque journée.

Lorsque vous croyez que l'établissement n'est plus un danger imminent pour la santé des consommateurs, vous devez contacter le service à la clientèle du MAPAQ soit au 1800-463-5023.

Un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la justice.

Des photos ont été prises

Cette inspection a conjointement été réalisée avec ma collègue Julie Guilmette, inspectrice.

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: ALEXIS MEURS

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

Téléphone: 450 569-3005

Télécopieur: 450 569-3205

Courriel : Alexis.Meurs@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-07-12

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3473261 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2022-11-17

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3518707

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9458-8605 QUEBEC INC.

Établissement: COCO D'OR

Bannière: Sans objet

Responsable [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 120 RUE JOSEPH-CARRIER, 104, VAUDREUIL-DORION, J7V5V5, (Québec)

Numéro de dossier: 2785308 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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 *	Préparer les aliments de manière à prévenir leur altération et leur contamination et à assurer leur innocuité.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / Évidence de contamination croisée par la présence de blattes adultes et bébés mortes et vivantes dans les aires de préparation d'entreposage des aliments. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Signe d'infestation de coquerelles, causant la contamination évidente des surfaces en contact directe avec les aliments / Nettoyage de toutes les surfaces commencé et exterminateur appelé.
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Présence importante de saleté entre les équipements, sur les murs, sur le sol. Moisissures sur les étagères de chambre-froide

REMARQUES

Inspection en présence de l'inspectrice Jessica Taillefer-Rozon.
Des photos sont prises.
Un constat d'infraction est remis.

Pour nous rejoindre : 1-800-463-5023 option #3

AUTRES CONSTATATIONS No 18 613

Présence de coquerelles

Recommandations à respecter jusqu'à l'extermination complète des blattes :

- Présence de plusieurs pièges collants dans la cuisine et les aires entreposages.
- S'assurer de bien protéger les ustensiles, les équipements, les emballages et les aliments susceptibles d'être contaminé par les blattes.
- Effectuer le nettoyage et l'assainissement des équipements, des emballages et des surfaces de travail.
- Faire le nettoyage et l'assainissement des surfaces de travail avant le début des opérations.
- Faire une vérification quotidienne pour l'activité de blattes. Changer les pièges collants lorsque nécessaire.
- Maintenir les équipements et les lieux propres.
- Suivre les recommandations de l'exterminateur.
- Me faxer les rapports de l'extermination des prochaines visites.

Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations:

- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés pouvant avoir été en contact avec les blattes;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopératoire (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopératoire des lieux à la recherche de signes de présence de blattes. Tenir un registre quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des blattes est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

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: MYLÈNE TREMBLAY

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

Téléphone: 450 371-0285 poste 5609

Télécopieur: 450 371-6691

Courriel : Mylene.Tremblay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-11-17

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3518707 a été remis à 

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

Signature :