



Québec, le 1<sup>er</sup> novembre 2023



**Objet : Demande d'accès aux documents**

N/Réf : 2023-10-04-005

Monsieur,

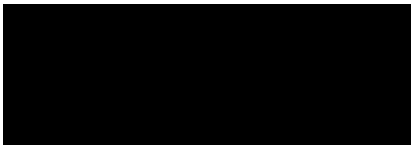
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 4 octobre dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant les inspections en Estrie et autres informations.

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. En effet, l'emplacement des producteurs est en substance un renseignement personnel confidentiel.

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

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par courrier électronique à [accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca).

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



Edith Couture

Substitut à la 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)**

**Article 53**

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

**Article 54**

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

**Article 51**

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

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

**Article 135**

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

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

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



Date: 2022-10-13

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3506915

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: GEORGE ALLEN

Établissement: Allan Georges

Bannière: Sans objet

Responsable: ALLEN GEORGE

Adresse de l'établissement: [REDACTED] DUDSWELL, J0B1G0, (Québec)

Numéro de dossier: 1740472 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

**ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ ET DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX**

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                              | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                               |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Liste des animaux présents                                                                                                                                                            | Bovins de boucherie / vaches, veaux et boeuf / 25                                                                                                                                                                                                        |
| 2  | Aménager l'équipement et les aires d'abreuvement en fonction des espèces animales et du climat (ex. : abreuvoir chauffant).                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3  | Fournir aux animaux un accès à de l'eau potable en quantité et en qualité compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce.                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4  | Mettre en tout temps de l'eau à la disposition des animaux et la renouveler régulièrement.                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 5  | Utiliser de l'équipement propre facilement nettoyable, lavé et assaini régulièrement, en bon état, sans aspérité susceptible de blesser les animaux et accessible à tous les animaux. | Non-Conforme / Équipement absent / abreuvoir / Il n'y a aucune abreuvoir dans l'enclos des bovins gardés au pâturage derrière le [REDACTED] à Dudswell. Les bovins doivent descendre jusqu'à la rivière pour avoir accès à de l'eau de qualité douteuse. |
| 6  | Contenir les animaux à l'aide d'installations appropriées afin d'éviter qu'ils ne s'échappent ou qu'ils ne soient blessés.                                                            | Non-Conforme / Clôture, barrière ou séparation incorrecte / Des bovins sont gardés dans un pâturage derrière le [REDACTED] à Dudswell: Absence de clôture pour confiner les bovins sur toutes la longueur du pâturage bordant la rivière.                |

**REMARQUES**

Inspection suite à une plainte reçue concernant le bien-être animal: des bovins gardés dans un pâturage situé derrière le [REDACTED] à Dudswell sortiraient fréquemment de l'enclos et se retrouveraient sur le chemin Hooker. Les bovins n'auraient pas d'abreuvoir dans l'enclos. Ceux-ci doivent descendre jusqu'à la rivière pour boire de l'eau.



Je suis accompagné par [REDACTED], inspecteur à l'urbanisme et à l'environnement pour la municipalité de Dudswell.

Le pâturage où sont gardés les bovins est situé sur le lot [REDACTED]

Les bovins doivent descendre une pente très abrupte pour aller boire à la rivière. Les bovins ont fait deux pistes au travers des arbres bordant la rivière pour accéder à celle-ci. Il y a des risques de blessures et de noyade pour les bovins. Des veaux sont présents avec les adultes. Veuillez installer un abreuvoir dans cet enclos afin de fournir une eau de qualité aux bovins.

Veuillez corriger la situation concernant l'absence de clôture le long de la rivière dans le pâturage derrière le [REDACTED].

Des photos ont été prises.

Discussion avec M. Allan George à son domicile du 272 rue main: M. Georges a été avisé des observations faites lors de la visite concernant l'absence d'abreuvoir dans l'enclos et l'absence de clôture le long de la rivière pour le pâturage derrière le [REDACTED]. J'ai demandé à M. Allan George quand il allait pouvoir installer une clôture le long de la rivière, il m'a répondu [REDACTED]. Après lui avoir communiqué la raison de l'inspection et de mes observations, M. Allan George démarre son tracteur et quitte les lieux.

J'ai avisé M. Allan George que son dossier serait soumis à la direction afin d'évaluer la pertinence d'entreprendre des mesures coercitives.

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

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

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

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf)

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

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf).

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** JEAN-PHILIPPE GAGNON

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

**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4315

**Télécopieur:** 819 820-3651

**Courriel :** Jean-Philippe.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Allan George, 272 rue main Dudswell**

**Fait à SHERBROOKE ce 2022-10-18**

Signature :







Date: 2022-03-15

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3432129

Raison de la visite: visite plainte (04)

Exploitant: PAQUETTE STEPHANIE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: SEPHANIE PAQUETTE

Adresse de l'établissement: 470 ROUTE MARIE-VICTORIN, SAINT-PIERRE-LES-BECQUETS, G0X2Z0, (Québec)

Numéro de dossier: 2642113 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

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

**ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DES ANIMAUX ET À LEUR BIEN-ÊTRE**

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                  | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder séparément les animaux incompatibles et les animaux agressifs.                                                                                                                                     | Des animaux incompatibles sont hébergés ensemble. / Chien / une chienne de type "bouly" démontrent de comportement d'agressivité et de dominance envers un autre chien de race shiba inu.                                                              |
| 2  | Fournir à un animal un enclos, un box ou une stalle dont la construction et la disposition préviennent son évasion ainsi qu'une blessure ou un stress infligés par un autre animal qui n'y est pas gardé. | L'état, la nature ou l'entretien est inadéquat. / Enclos / Deux sections de l'enclos extérieur sont endommagées: le grillage de type grillage à poule est plié à deux endroits. Il y a des accumulations de neige dans l'enclos et autour de l'enclos. |
| 3  | Informations recueillies                                                                                                                                                                                  | Chat / 3<br>Chien / 5                                                                                                                                                                                                                                  |

**REMARQUES**

Inspection suite à deux plaintes reçues concernant le bien-être animal: accouplements des femelles à toutes les chaleurs, les chiens se promèneraient librement sur le terrain sans être attachés, laisseraient ses animaux seul pendant de longues périodes de temps.

Je suis accompagné par Audrey Boisvert, inspectrice.

À mon arrivée sur les lieux, le véhicule de Mme Stéphanie Paquette est stationnée dans l'entrée. Je cogne à trois reprises, aucune réponse. Je tente par la suite de contacter Mme Paquette par téléphone au [REDACTED]: les appels ne peuvent pas être acheminés.

Une chienne noire que j'avais vu quelques minutes auparavant dans l'enclos derrière le bâtiment avec les autres chiens, est en liberté sur le devant du terrain. La chienne n'est pas attachée. Elle est parvenue à sortir de l'enclos.

Mme Stéphanie Paquette sort de la résidence, elle ramène la chienne à l'intérieur du bâtiment et redresse une sections de l'enclos où le grillage est endommagé (plié).

Je tente d'expliquer le but de ma visite à Mme Paquette. [REDACTED]

[REDACTED] Quelques minutes plus tard, elle sort de la résidence et me demande de sortir mon véhicule de son entrée (mon véhicule était stationné derrière sa voiture). Je sors mon véhicule de son entrée et me stationne en bordure de la route devant la résidence. Mme Stéphanie Paquette quitte les lieux avec son véhicule, en me disant avant de partir que je ne peux pas mon travail si elle n'est pas là.

Des photos ont été prises.

Votre dossier sera soumis à la direction afin d'évaluer la possibilité d'entreprendre des mesures coercitives.

Une autre visite devra être effectuée car l'ensemble des points à vérifier n'ont pas pu être vérifiés car Mme Stéphanie Paquette n'a pas collaboré lors de la visite.

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf)

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

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf).

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

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JEAN-PHILIPPE GAGNON

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4315

Télécopieur: 819 820-3651

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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Stéphanie Paquette, 470, route Marie-Victorin

St-Pierre-les-Becquets

Fait à SHERBROOKE ce 2022-03-17

Signature : [REDACTED]



Date: 2022-03-24

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3434471

Raison de la visite: visite plainte (04)

Exploitant: PAQUETTE STEPHANIE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: SEPHANIE PAQUETTE

Adresse de l'établissement: 470 ROUTE MARIE-VICTORIN, SAINT-PIERRE-LES-BECQUETS, G0X2Z0, (Québec)

Numéro de dossier: 2642113 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

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

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 DES ANIMAUX ET À LEUR BIEN-ÊTRE |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No                                                              | Règle(s)                                                                                                                      | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1 *                                                             | Garder à l'écart des autres animaux la femelle qui met bas ou qui allaite pendant un mois suivant la naissance de ses petits. | La femelle n'est pas isolée des autres animaux.<br>/ Chat / Une chatte a donné naissance à trois chatons. Les chatons sont gardés avec les autres chats adultes. Deux chatons vivants se retrouvaient sous le cadavre d'une chatte.<br>La femelle n'est pas isolée des autres animaux.<br>/ Chien / Femelle de type bully qui semble gestante. Son abdomen est gonflé. Cette femelle est gardée avec les autres chiens dans un bâtiment. |
| 2 *                                                             | Garder séparément les animaux incompatibles et les animaux agressifs.                                                         | Des animaux incompatibles sont hébergés ensemble. / Chien / La chienne de type husky blanche empêche la chienne de type bully de manger. Celui-ci attaque violemment la chienne de type bully dès que celle-ci s'approche de la nourriture. La chienne husky a dû être maîtrisée durant l'intervention. / Séparation immédiate des animaux incompatibles.                                                                                |
| 3 *                                                             | Fournir aux animaux un accès à de l'eau en quantité et en qualité compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce.    | Chien / Absence d'eau. / Animal avec besoins particuliers. / Un contenant servant à abreuver les chiens est présent dans le bâtiment, cependant celui-ci est vide. Une chienne qui semble être gestante est présente dans le bâtiment.                                                                                                                                                                                                   |



|     |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 * | Fournir aux animaux un accès à de la nourriture en quantité et en qualité compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce. | Chien / Absence de nourriture. / Animal avec besoins particuliers. / Il n'y a pas de nourriture pour chiot accessible pour la chienne de type bully qui semble être gestante. De la moulée pour chien adulte est présente sur le plancher du bâtiment.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 5 * | Installer l'équipement d'alimentation de façon à prévenir le renversement et la contamination.                                     | Chat / L'équipement d'alimentation est mal conçu ou mal installé. / Les poches de moulée sont ouvertes et laissées sur le plancher. Aucun équipement n'est utilisé pour nourrir les chats. Présence d'excréments en grande quantité sur le plancher.<br>Chien / L'équipement d'alimentation est mal conçu ou mal installé. / Les poches de moulée sont ouvertes et laissées sur le plancher. Aucun équipement n'est utilisé pour nourrir les chiens. Présence d'excréments en grande quantité sur le plancher.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 6 * | Garder un animal dans un lieu convenable, salubre et propre.                                                                       | Insalubrité généralisée. / Bâtiment / Fortes accumulations d'excréments sur le plancher du bâtiment où sont gardés les chats. Présence d'urine séchée également.<br>Malpropreté, présence de souillures ou de déchets. / Bâtiment / De la laine isolante fixée à la porte d'entrée du bâtiment où sont gardés les chats est accessible à ceux-ci.<br>Malpropreté, présence de souillures ou de déchets. / Bâtiment / Présence de laine isolante déchiquetée un peu partout sur le plancher du bâtiment où sont gardés les chiens. Également, présence de poches de nourriture pour chien déchiquetées sur le plancher.<br>Malpropreté, présence de souillures ou de déchets. / Bâtiment / Présence de morceaux de plastique déchiquetés un peu partout sur le plancher du bâtiment. |
| 7 * | Retirer le cadavre d'un animal sans délai de l'environnement immédiat des autres animaux.                                          | Présence de cadavre. / Bâtiment / Un cadavre de chat est présent dans le bâtiment où sont gardés les chats. Deux chatons vivants étaient sous le cadavre. Les autres chats adultes ont accès au cadavre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 8   | Donner les soins de santé que nécessite l'état des animaux.                                                                        | L'animal est blessé, montre des signes de maladie ou est souffrant. / Chien / femelle de type bully ayant des cicatrices un peu partout sur le corps.<br>L'animal est maigre. / Chien / femelle de type bully dont les trois premières côtes sont visibles. Les vertèbres de sa colonne vertébrale sont visibles. Côte de chair de 2/5.<br>L'animal est maigre. / Chien / femelle husky blanche ayant un côté de chair d'environ 2/5.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|    |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | Contenir les animaux avec des installations appropriées afin d'éviter qu'ils ne s'échappent ou qu'ils ne soient blessés.                                                                                | La conception ou la construction est inadéquate. / Enclos / Les chiens gardés dans le bâtiment ont accès à un enclos extérieur. Cet enclos est composé de grillage "à poule". Ce type de grillage n'est pas assez solide pour contenir les chiens à l'intérieur de l'enclos.                    |
| 10 | Donner à un chat gardé à l'intérieur un accès en tout temps à un bac en bon état, fait d'un matériau non toxique et qui contient une quantité suffisante de substrat absorbant renouvelé régulièrement. | Le bac à litière est absent ou inadéquat. / Bâtiment / Fortes accumulations d'excréments dans toutes les litières présentes dans le bâtiment où sont gardés les chats.                                                                                                                          |
| 11 | S'assurer que la température et le taux d'humidité du bâtiment sont compatibles avec les impératifs biologiques de l'animal qui y est gardé.                                                            | La température ambiante est inadéquate. / Bâtiment / Des chatons naissants ayant encore leur cordon ombilicale sont gardés dans un bâtiment. Ce bâtiment n'est pas équipé d'un système de chauffage. Aucun équipement servant à tenir au chaud les chatons est présent dans leur environnement. |
| 12 | S'assurer que le bâtiment où est gardé l'animal soit ventilé et que l'air y soit renouvelé afin de prévenir notamment la concentration d'ammoniac et de poussière.                                      | La ventilation est inadéquate. / Bâtiment / Forte odeur d'ammoniac dans le bâtiment où sont gardés les chats. Absence de ventilation naturelle et mécanique.                                                                                                                                    |
| 13 | Attacher un animal avec un dispositif de contention qui ne risque pas de se coincer ou de se raccourcir.                                                                                                | Chat/Chien / Le dispositif est inadéquat. / La chienne de type husky blanche est gardée attachée dans le bâtiment. À mon arrivée, le câble servant à attacher la chienne est emmêlé dans des objets présents dans le bâtiment. La chienne est limitée dans ses déplacements.                    |
| 14 | Informations recueillies                                                                                                                                                                                | Chat / 9 / 5 adultes + 3 chatons + un cadavre de chat.<br>Chien / 6 / 5 adultes + 1 chiots                                                                                                                                                                                                      |

### ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ ET DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

| No | Règle(s)                                                                                                                           | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Liste des animaux présents                                                                                                         | Autres / maran de pantagonie / 1<br>Lapins / 4<br>Poules / 5                                                                                                                                |
| 2  | Donner les soins de santé exigés par l'état des animaux, y compris l'euthanasie s'il y a lieu.                                     | Non-Conforme / Animal blessé / Poules / saignement au niveau d'un doigt à une patte. Les autres poules picorent la blessure. Présence de sang séché sur le toit de la cabane dans l'enclos. |
| 3  | Fournir aux animaux un accès à de l'eau potable en quantité et en qualité compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce. | Non-Conforme / Absence d'eau / un contenant servant à abreuver les animaux est présent dans l'enclos cependant celui-ci est vide.                                                           |
| 4  | Fournir aux animaux un accès à de la nourriture en quantité et en qualité compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce. | Non-Conforme / Absence de nourriture / Il y a un contenant servant à nourrir les animaux dans l'enclos cependant celui-ci est rempli de litière.                                            |

## REMARQUES

Inspection suite à deux plaintes reçues concernant le bien-être animal: accouplements des femelles à toutes les chaleurs. Chiens qui sortent de leur enclos.

Je suis accompagné par Audrey Boisvert, inspectrice. [REDACTED] de la SPA de la Mauricie est également présent.

Le véhicule de Mme Stéphanie Paquette est stationné dans l'entrée. Après avoir cogné à la porte à trois reprises, aucune réponse de Mme Paquette. Mme Paquette a été joint sur son cellulaire ([REDACTED]) par Stéphanie Richard, chef d'équipe.

Suite aux agressions répétées de la chienne de type husky blanche envers la chienne de type bully et également parce que celui-ci semble gestante et qu'elle n'est pas isolée des autres chiens, la chienne de type bully a été saisie lors de l'inspection. Les 3 chatons naissants ont également fait l'objet d'une saisie (procès verbal #0365064).

Le cadavre de chat a été confisqué lors de la visite (procès-verbal #0365056).

Absence de registre écrit des animaux présents tel que stipulé à l'article 45 du règlement sur la santé et la sécurité des chats et des chiens.

Absence de protocole de nettoyage et de lutte contre la vermine.

Des photos ont été prises.

Un plan d'action est demandé. Ce plan d'action doit présenter des correctifs pour chacun des points mentionnés au présent rapport. Un délai de 2 semaines est accordé pour l'envoi du plan d'action. Veuillez acheminer votre plan d'action à mon adresse courriel (Jean-Philippe.gagnon@mapaq.gouv.qc.ca).

Un suivi sera fait prochainement.

Votre dossier sera soumis à la direction afin d'évaluer la pertinence d'entreprendre des mesures coercitives.

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1044139

| En vertu de la loi : Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal           | Amende minimale |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| En vertu du Règlement ou de l'ordonnance                                       |                 |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 21      | 1000.00 + frais |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 9       | 1000.00 + frais |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 45 al.1 | 1000.00 + frais |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 39 al.1 | 1000.00 + frais |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 4       | 1000.00 + frais |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 34 al.1 | 1000.00 +frais  |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 33      | 1000.00 + frais |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 41 al.1 | 1000.00 + frais |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 25 al.1 | 1000.00 + frais |



4. La neige et la glace ne constituent pas une source d'eau potable répondant aux impératifs biologiques de l'animal.

Les impératifs biologiques de l'animal sont ceux liés, notamment à son espèce, à son âge, à son stade de croissance, à sa taille, à son niveau d'activité physique, à son état de santé, au fait qu'il est gestant ou allaitant, ainsi que ceux liés à son degré d'adaptation au froid ou à la chaleur.

D. 1188-2011, a. 4.

9. Le bâtiment doit être ventilé et l'air y être renouvelé pour prévenir la concentration de contaminants, notamment l'ammoniac et la poussière.

D. 1188-2011, a. 9.

21. Un chat gardé à l'intérieur doit, en tout temps, avoir accès à un bac à litière conforme aux exigences suivantes:

- 1° il est fait d'un matériau non toxique qui se lave et se désinfecte facilement;
- 2° il est en bon état, exempt de saillies, d'arêtes coupantes ou d'autres sources de blessures;
- 3° il contient une quantité suffisante de litière absorbante renouvelée régulièrement afin d'éviter les odeurs et l'accumulation de fèces et d'urine.

D. 1188-2011, a. 21.

25. Tout dispositif de contention, notamment une chaîne ou une corde, utilisé pour attacher un animal à l'extérieur doit être conforme aux exigences suivantes:

- 1° il ne risque pas de se coincer ou de se raccourcir, notamment en s'enroulant autour d'un obstacle;
- 2° il n'entraîne pas d'inconfort pour l'animal, notamment en raison de son poids;
- 3° il permet à l'animal de se mouvoir sans danger ni contrainte;
- 4° il permet à l'animal d'avoir accès à son eau et à sa nourriture.

D. 1188-2011, a. 25.

33. Le cadavre d'un animal doit être retiré, sans délai, de l'environnement immédiat des autres animaux.

D. 1188-2011, a. 33.

34. Doivent être gardés séparément:

- 1° les animaux incompatibles;
- 2° les animaux agressifs;
- 3° la femelle en chaleur et le mâle non castré en âge de se reproduire.

Toutefois, le propriétaire ou le gardien d'un animal peut, pour une période limitée à leur accouplement, garder ensemble une femelle en chaleur et un mâle non castré en âge de se reproduire.

D. 1188-2011, a. 34.

39. La femelle qui met bas et celle qui allaite ses petits doivent être gardées à l'écart d'autres animaux pendant un mois suivant la naissance des petits, dans une cage ou un enclos possédant les caractéristiques suivantes:

1° la portion de son plancher accessible aux petits est pleine;

2° ses barreaux sont suffisamment rapprochés pour prévenir l'évasion des chatons et des chiots et les empêcher de se blesser.

D. 1188-2011, a. 39.

41. Un chaton ou un chiot naissant doit être gardé à une température compatible avec ses impératifs biologiques.

Lorsqu'une source de chaleur artificielle est utilisée pour réchauffer un chaton ou un chiot, elle ne doit pas être susceptible de lui occasionner une blessure.

D. 1188-2011, a. 41.

45. Le propriétaire ou le gardien doit enregistrer et tenir à jour les informations suivantes pour chaque animal qu'il garde:

1° sa description, incluant son espèce, sa race ou son croisement, sa couleur, son sexe ainsi que la date de sa naissance ou, si cette date est inconnue, une date probable de naissance suivie de cette mention expresse;

2° le fait qu'il soit stérilisé;

3° s'il est marqué de façon permanente, son code identificateur;

4° s'il n'est pas né chez son propriétaire ou son gardien actuel, la raison et la date de son arrivée ainsi que les nom et coordonnées du propriétaire ou gardien précédent de même que le numéro de tout permis délivré à ce dernier par le ministre en vertu du présent règlement;

5° dans le cas d'une femelle, les dates de mise bas ainsi que le nombre de chatons ou de chiots, vivants ou morts, de chacune de ses portées;

6° la date de sa mort ou celle de son départ définitif ainsi que les nom et coordonnées du nouveau propriétaire ou gardien, lorsque celui-ci est visé par le premier ou le deuxième alinéa de l'article 2, de même que le numéro de tout permis délivré à ce dernier par le ministre en vertu du présent règlement.

D. 1188-2011, a. 45; D. 1021-2013, a. 13.

**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

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

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

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf)

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

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf).

---

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

---

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** JEAN-PHILIPPE GAGNON

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

**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4315

**Télécopieur:** 819 820-3651

**Courriel :** Jean-Philippe.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Stéphanie Paquette, 470, marie-victorin  
St-Pierre-les-becquets**

**Fait à SHERBROOKE ce 2022-03-25**

**Signature :**







Date: 2022-07-14

Heure d'arrivée: 08:45

Numéro du rapport d'inspection: 3474115

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: BOISVERT MARC

Établissement: CENTRE CANIN CYNOPHILE

Bannière: Sans objet

Responsable: MARC BOISVERT

Adresse de l'établissement: 851 RUE SCOTT, GRANBY, J2H0L1, (Québec)

Numéro de dossier: 2649074 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

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

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 DES ANIMAUX ET À LEUR BIEN-ÊTRE |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No                                                              | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                                                      | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                |
| 1 *                                                             | Fournir aux animaux un accès à de l'eau en quantité et en qualité compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce.                                                                                                                                    | Chien / Absence d'eau. / Animal avec besoins particuliers. / Femelle allaitante sans eau. / Abreuvement de l'animal.                                                                      |
| 2 *                                                             | Installer l'équipement d'abreuvement de façon à prévenir le renversement et la contamination.                                                                                                                                                                 | Chien / L'équipement d'abreuvement est mal conçu ou mal installé. / Animal avec besoins particuliers. / Dispositif facilement renversable.                                                |
| 3 *                                                             | Fournir aux animaux un accès à de la nourriture en quantité et en qualité compatibles avec les impératifs biologiques de l'espèce.                                                                                                                            | Chien / Absence de nourriture. / Animal avec besoins particuliers. / Femelle gestante sans nourriture à disposition. / Alimentation de l'animal.                                          |
| 4 *                                                             | Fournir à un chat ou un chien une cage ou un enclos d'une dimension suffisante pour qu'il puisse s'y tenir debout et s'y asseoir normalement, s'y retourner facilement, s'y étirer complètement et s'y allonger sur le côté, les membres en pleine extension. | La construction ou la conception est inadéquate. / Cage / Plusieurs cages (12) sont trop petites pour les chiens qui y sont hébergés.                                                     |
| 5 *                                                             | Garder sous surveillance un animal qui porte une muselière ou un collier étrangleur.                                                                                                                                                                          | Chat/Chien / L'animal est laissé sans surveillance. / Plusieurs chiens portent des colliers étrangleurs dans leur cage sans surveillance. / Retrait immédiat du dispositif de contention. |
| 6                                                               | Fournir à un animal une cage, un enclos, un box ou une stalle en bon état, solide et stable, fabriqué avec des matériaux non toxiques.                                                                                                                        | L'état, la nature ou l'entretien est inadéquat. / Cage / Certaines cages montrent des signes de vieillissement tel que de la rouille ou des barreaux affaiblis.                           |

|   |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                             |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | S'assurer que les planchers et la portion inférieure des murs qui sont susceptibles d'entrer en contact avec un animal soient en bon état, non toxiques, lisses et non poreux. | L'état, la nature ou l'entretien est inadéquat. / Enclos / Présence de bois brute sur les murs et de bétons poreux sur les surfaces directement en contact avec les chiens. |
| 8 | Informations recueillies                                                                                                                                                       | Chien / 30 / 6 chiots                                                                                                                                                       |

### REMARQUES

Inspection suite à des plaintes concernant le bien-être animal. Accompagnée de Myriam Bordeleau inspectrice MAPAQ, nous nous sommes présentées à M. Marc Boisvert comme étant des personnes autorisées.

Une autorisation de pénétrer dans une maison d'habitation est signée.

Des non-conformités ont été inscrites au présent rapport. Veuillez modifier la situation afin de vous conformer.

Des photos sont prises.

Présence de 24 chiens en bon état de chair dans des cages.

Absence d'eau dans les cages, les animaux sont sortis 4 fois par jours et des dispositifs d'abreuvements sont installés dans les enclos extérieurs. La femelle gestante doit avoir accès à de l'eau en tout temps.

Une liste des animaux en pensions est disponible sur place. Il n'y a pas de registre des animaux personnels de Mr. Boisvert. Un guide d'application du règlement sur la sécurité et le bien-être des chats et des chiens a déjà été remis lors de la dernière inspection. Veuillez en faire la lecture afin de rédiger votre registre de façon conforme.

Un protocole de nettoyage et désinfection a été élaboré mais il est incomplet. Veuillez vous référer au guide afin de le compléter.

Veuillez vous débarrasser des médicaments expirés que vous avez en votre possession.

La demande de permis MAPAQ est en cours de traitement.

Votre dossier sera soumis à la direction pour d'éventuelles poursuites judiciaires.

### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1047731

| En vertu de la loi : Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Amende minimale |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>En vertu du Règlement ou de l'ordonnance</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1000 + Frais    |
| R.10.1 - REGL. SUR LA SECURITE ET BIEN-ETRE CHATS ET CHIENS, Article : 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1000 + Frais    |
| <p>15. Les cages et les enclos doivent être disposés de façon à ne pas être souillés, notamment par des fèces, de l'urine ou des déchets provenant d'une autre cage ou d'un autre enclos.</p> <p>25. Tout dispositif de contention, notamment une chaîne ou une corde, utilisé pour attacher un animal à l'extérieur doit être conforme aux exigences suivantes:</p> <p>1° il ne risque pas de se coincer ou de se raccourcir, notamment en s'enroulant autour d'un obstacle;</p> <p>2° il n'entraîne pas d'inconfort pour l'animal, notamment en raison de son poids;</p> <p>3° il permet à l'animal de se mouvoir sans danger ni contrainte;</p> <p>4° il permet à l'animal d'avoir accès à son eau et à sa nourriture.</p> |                 |

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

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf)

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

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf).

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CHRISTINE SAYEUR

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

**Téléphone:** 450 776-7103 poste 4976

**Télécopieur:** 450 776-7169

**Courriel :** CHRISTINE.SAYEUR@MAPAQ.GOUV.QC.CA

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-07-14

**Signature :**



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3474115 a été remis à Marc Boisvert

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

**Signature :**



Date: 2022-10-05

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3502165

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

Exploitant: POIRIER NATHALIE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: NATHALIE POIRIER

Adresse de l'établissement: 700 GRONDIN, SAINT-AUGUSTIN-DE-WOBURN, G0Y1R0, (Québec)

Numéro de dossier: 2769762 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

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 DES ANIMAUX ET À LEUR BIEN-ÊTRE |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No                                                              | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                                          | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                       |
| 1 *                                                             | Donner à un chat gardé à l'intérieur un accès en tout temps à un bac en bon état, fait d'un matériau non toxique et qui contient une quantité suffisante de substrat absorbant renouvelé régulièrement.                                           | Le bac à litière est absent ou inadéquat. / aucun bac de litière n'est accessible pour les chats. Tous les bacs sont pleins jusqu'au rebord d'excréments.                                        |
| 2 *                                                             | S'assurer que le bâtiment où est gardé l'animal soit ventilé et que l'air y soit renouvelé afin de prévenir notamment la concentration d'ammoniac et de poussière.                                                                                | La ventilation est inadéquate. / très forte odeur d'excréments et d'urine dans toute la maison (rez-de-chaussée et premier étage)                                                                |
| 3 *                                                             | Garder un animal dans un lieu convenable, salubre et propre.                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                  |
| 4 *                                                             | Maintenir le bâtiment, le box, la stalle, l'enclos ou l'abri et l'environnement immédiat de l'animal, ainsi que les équipements et les accessoires qui s'y trouvent, propres et exempts de déchets, notamment d'accumulation de fèces et d'urine. | Insalubrité généralisée. / Présence d'excréments et d'urine sur les planchers du rez-de-chaussée et du premier étage. À plusieurs endroits une croûte d'excrément d'environ 2 cm est observable. |
| 5                                                               | Informations recueillies                                                                                                                                                                                                                          | Chat / 22 / adultes                                                                                                                                                                              |

**REMARQUES**

Inspection de suivi concernant la propreté des lieux. Je suis accompagné par deux travailleuses sociales, Mme Sophie Boisvert et Mme Isabelle Leriche.

Mme Nathalie Poirier est présente. Elle a signé le formulaire de consentement à une inspection et une perquisition sans mandat.

Le rapport de l'inspection du 28 septembre a été remis à Mme Poirier. Mme Poirier me mentionne ne pas avoir reçu le rapport du



28 septembre expédié par purolator.

Aucune démarche n'a été entreprise par Mme Nathalie Poirier pour demander un permis de lieu de recueil. Veuillez effectuer votre demande de permis.

Veuillez fournir un lieu propre à tous les chats et fournir des bacs contenant de la litière propre en nombre suffisant.

Un plan d'action est demandé. Ce plan d'action doit contenir des correctifs concernant les non conformités énumérées au présent rapport. Veuillez m'expédier le plan d'action par courriel (adresse au bas du présent rapport) dans un délai de 48 heures.

Votre dossier sera soumis à la direction afin d'évaluer la pertinence d'entreprendre des mesures coercitives.

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf)

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

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf).

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JEAN-PHILIPPE GAGNON

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4315

Télécopieur: 819 820-3651

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-10-05

Signature :



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3502165 a été remis à Nathalie Poirier

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

Signature :



Date: 2022-02-15

Heure d'arrivée: 10:20

Numéro du rapport d'inspection: 3408575

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: MAUJADE INC.

Établissement: RESTAURANT LA PLACE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 20 ST-JACQUES SUD, COATICOOK, J1A2N7, (Québec)

Numéro de dossier: 8815 - 1

Numéro spécifique: 69LAAA77340118

### 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)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 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 / Planches à découper des tables réfrigérées n'étant pas nettoyées et assainies à tous les jours. (surfaces nettoyées et assainies à ma demande) |
| 2  | 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 / Absence de distributeur à savon à l'évier de l'aire de préparation du sous-sol.                                                                                    |
| 3  | 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                                                                                                          |

|   |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 réfrigérées (planche à découper, poignées et portes, couvercle rabattable, fond intérieur, extérieur), couvercles des contenants d'une table chaude, diverses tablettes de cuisine, support pour les plaques de cuisson à pizza, extérieur d'équipements de cuisson (plaque, friteuses, friteuse à poulet), fours à micro-ondes, petit congélateur, intérieur machine à glace, imprimante de commandes, contenant de pics à club sandwich, étagères grillagées de la chambre froide, bâti gros mélangeur, couteaux sur aimant à couteaux, étagères de l'entrepôt sec, couvercles de chaudières d'ingrédients secs, etc. |
| 5 | 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 intérieurs du congélateur à crème glacée abîmés, spatule abîmée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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 / de rongeurs sur les étagères de l'entrepôt des denrées sèches au sous-sol. (contrat mensuel avec exterminateur en place).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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 de préparation des aliments / Accumulation de débris et de gras sur le plancher de la cuisine (sous les divers équipements de cuisine). Certaines sections de murs et interrupteurs (gras, résidus alimentaires séchés et croûtés).<br>Insalubrité de l'aire d'entreposage des aliments / Chambre de congélation (plancher croûté avec débris, porte entachée). Entrepôt des denrées sèches du sous-sol (débris et excréments de rongeurs sur les étagères).                                                                                                                                                                      |

#### REMARQUES

Rencontre de [REDACTED].

Un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la Justice.  
Des photos sont prises.

Permis du MAPAQ expiré depuis le 2022-01-29. Compte tenu du fait que vous ne possédez pas de permis en vigueur pour l'établissement inspecté lors de cette visite, nous vous demandons d'expédier votre renouvellement ainsi que le paiement dans les plus brefs délais.

Une réimpression de facture est récupérée. Le numéro de TPS 103566196 et le numéro de TVQ 1000177560 y sont inscrits.

#### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1042817

| En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29) | Amende minimale |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Article : 9 al.1(n)                                                          | 5000\$          |



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;

Non en vigueur

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

Non en vigueur

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

p. 9

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.

**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](http://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](http://www.cnesst.gouv.qc.ca) ou composer le 1-844-838-0808. »

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN DION  
Adresse: 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)  
Téléphone: 819 820-3011 poste 4325  
Télécopieur: 819 820-3651  
Courriel : [Martin.Dion@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Martin.Dion@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-02-15

Signature :



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3408575 a été remis à  le 2022-02-15

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

Signature :



Date: 2022-03-22

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3433839

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: ALIMENTATION D.P. PLOUFFE INC.

Établissement: METRO PLOUFFE

Bannière: METRO

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 450 RUE MEIGS NORD, FARNHAM, J2N2C8, (Québec)

Numéro de dossier: 68964 - 1

Numéro spécifique: 73PLOU81391514

### 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 propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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 / Boucherie: dessous des planches à découper, attendrisseur, trancheur, housses des chariots, emballeuse sous-vide, contenants à ingrédients, hachoir, boutons de contrôle, emballages. Mets préparés: Huches, ustensiles rangés. Poissonnerie: table réfrigérée / Équipement nettoyé et assaini. Fruits et légumes: dessous des planches à découper, tablette de la table froide. |
| 3   | Effectuer une rotation appropriée des aliments.                                                                                                                             | Rotation déficiente / Viandes avec date périmée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|   |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.                                                                                            | Méthode de nettoyage inadéquate / Absence de nettoyage avant l'assainissement / Dans la charcuterie<br>Séchage inadéquat / Bols avec eau stagnante empilée un par dessus l'autre (mets cuisinés) et cabarets (boucherie). |
| 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 / Vernis à ongles, bague et bandage. (mets cuisinés)                                                                             |
| 6 | Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.                         | État inadéquat de l'équipement / Trancheur (boucherie) et plaques à cuissons (mets préparés).                                                                                                                             |
| 7 | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.                                                                         | Boucherie: tablettes avec moisissures, poubelles, plancher. Fruits et légumes: grille de ventilation dans la table froide.                                                                                                |

### REMARQUES

Inspection en présence d'Amélie Lagimonière, inspectrice.

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

Un suivi sera effectué.

### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ANDREE-ANNE BRUNELLE

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

Téléphone: 450 776-7103

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : andree-anne.brunelle@mapaq.gouv.qc.ca

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

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

Signature :





Date: 2022-08-30

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3481083  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: RESTAURANT & BISTRO PILSEN INC.

Établissement: PILSEN RESTAURANT & PUB INC.

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 55 RUE PRINCIPALE, NORTH HATLEY, J0B2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 116805 - 1

Numéro spécifique: 44PILP88330113

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 / 3 caisses de côtes de porc / 23 °C / Aliments jetés volontairement<br>Température interne des aliments potentiellement dangereux / poulet fumé 9.7°C, sauce tartare 9.5°C, galette végété 10.9°C, fromage en tranches 13.9°C, côtes levées 11.1°C / Aliments déplacés |
| 2 *                             | 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) / manipulateur d'aliments essuyant le plancher avec un linge pour ensuite essuyer une table de préparation et s'essuyant les mains toujours avec ce même linge / Lavage des mains effectué                                                               |
| 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 15.8°C, congélateur 23°C                                                                                                                                                                                                                  |
| 4                               | 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 d'entreposage inadéquate / ventilateur entreposé sur une table de travail<br>vêtements et souliers malpropres entreposés sur une tablette avec casserole propre                                                                                                                                                            |
| 5                               | 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 / malpropre                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



|   |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | 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 / Bijoux / stretch |
| 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 / trancheur, emballeuse sous-vide, tablettes grillagées du congélateur vertical      |
| 8 | 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 / porte donnant sur l'extérieur non étanche                               |

### REMARQUES

Intervention réalisée avec l'inspecteur Martin Dion afin d'effectuer un suivi suite aux non-conformités constatés lors de la dernière inspection.

Manipulateur d'aliments ne portant pas de résille à cheveux et/ou cache-barbe

Un constat d'infraction est remis

### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1049159

| En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Amende minimale |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| En vertu du Règlement ou de l'ordonnance                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |
| R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1000 + frais    |
| <p>2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distr buteur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.</p> <p>Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.</p> <p>Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;</li> <li>2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;</li> <li>3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;</li> <li>4° (paragraphe abrogé);</li> <li>5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;</li> <li>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.</li> </ul> <p>R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10.</p> |                 |

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

#### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** MARIE-CHRISTINE GUILLEMETTE

**Adresse:** 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4310

**Télécopieur:** 819 820-3651

**Courriel :** Marie-Christine.Guillemette@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-08-30

Signature : 

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3481083 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2022-08-10

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3482833  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: SUPER MARCHÉ PLOUFFE INC.

Établissement: METRO PLOUFFE

Bannière: METRO

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 20 AVENUE DESPINS, BEDFORD, J0J1A0, (Québec)

Numéro de dossier: 136876 - 1

Numéro spécifique: 73PLOU87360117

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 / section boucherie: trancheur, chariots à échelle, attendrisseur, planches à découper et dessous les planches, contenants d'emballages. charcuterie: tablettes des salades et joints avec accumulation d'aliments, emballeuse sous-vide. fruits et légumes : planches et dessous de planches à découper |
| 2                               | Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres                                                                                                               | Outil ou équipement de nettoyage malpropre / pommeau, robinetterie et mur section charcuterie                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3                               | 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 mouches en général                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 / boucherie: poubelles sales, tablettes d'aliments et murs avec moisissures dans la chambre froide. chambre froide à lait murs et plafond avec moisissures                                                                                                                      |

#### REMARQUES

Inspection de suivi concernant l'hygiène des lieux, plusieurs équipements présentent une accumulation de saleté.

Suite aux constatations, des photos sont prises et un rapport d'infraction sera rédigé et soumis au ministère de la justice.

Le rapport est donné à [REDACTED] et les photos lui sont montrées.

Un suivi sera effectué.

#### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AMÉLIE LAGIMONIÈRE

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

Téléphone: 450 776-7103

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca)

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

Signature :

[REDACTED]

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3482833 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :





Date: 2023-07-31

Heure d'arrivée: 12:50

Numéro du rapport d'inspection: 3604839

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: GESTION THE-LAU INC.

Établissement: COMPTOIR B.M.

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 415 DENISON OUEST, GRANBY, J2G4E9, (Québec)

Numéro de dossier: 239472 - 1

Numéro spécifique: 56BELI91332212

### 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 * | 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 / petit pains bruschettas laissés à température ambiante. / 23 °C / Aliments jetés volontairement<br>Température interne des aliments potentiellement dangereux / petit pains gratinés laissés à température ambiante. / 23 °C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat |
| 2 * | 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. | Composition incomplète ou erronée / 4 salades penne tomate, 10 salade de penne mayonnaise et légumes, 6 salade de penne sauce crémeuse et tomate, sans liste d'ingrédients / Étiquetage de l'aliment corrigé                                                                                                                             |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 * | 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 triticale, œufs, lait, soja, poissons, crustacés, mollusques, graines de moutarde). Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible. | Allergènes prioritaires non déclarés / Graines de moutarde / 6 sandwiches jambon, 4 sandwiches poulet, 3 sandwiches œufs, 9 boîtes à lunch au jambon, 6 wraps BBQ jambon, 10 pots de salade penne, 3 boîtes à lunch salade poulet / Étiquetage de l'aliment corrigé |
| 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 d'assainissement / Sur les équipements nettoyés à la main                                                                                                                                                             |
| 5   | Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Méthode d'assainissement inadéquate / Non respect des étapes / Absence de rinçage après l'assainissement des surfaces<br>Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Aucun rinçage n'est effectuées après le nettoyage des surfaces                       |
| 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                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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 / Collier, Boucle d'oreille                                                                                                                                                |

### REMARQUES

Inspection régulière accompagnée de Marilyne Gaucher, Inspectrice.

Revoir tous les étiquettes de vos produits en magasins, certains contiennent des erreurs dans la liste d'allergènes, certains ingrédients sont manquants, certains manquent le poids et certains manquent la liste d'ingrédients. Un constat d'infraction est remis concernant ce point.

Un suivi sera effectué concernant les températures et concernant l'étiquetage.

Absence de la classification sur le sirop d'érable provenant d'Érablière Bernard. Voir à le faire ajouter.

Des photos ont été prises.

Contenants d'aliments entreposés au sol de la chambre froide et de la chambre congelée.

### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1060165

|                                                                                                                          |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>En vertu de la loi :</b> Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)                                      | <b>Amende minimale</b> |
| <b>En vertu du Règlement ou de l'ordonnance</b>                                                                          |                        |
| R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1                                                                        | 1000 + FRAIS           |
| R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 3.1.4                                                                        | 1000 + 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.

3.1.4. Composition, particularités: La composition et les particularités du produit doivent être conformes à celles alors prévues pour ce produit sous le régime d'une loi du Québec ou, en l'absence de telle prévision, à celles alors prévues pour ce produit sous le régime de la Loi des aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27), de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1er suppl.)) ou de la Loi relative aux aliments du bétail (L.R.C. 1985, c. F-9). Il en est de même de la dénomination et de toute mention qui l'accompagne.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.1.4.

**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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** VICKY LEBEAU-MARQUIS

**Adresse:** 356, RUE PRINCIPALE, BUR. 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)

**Téléphone:** 450 776-7103 poste 4977

**Télécopieur:** 450 776-7169

**Courriel :** [Vicky.Lebeau-Marquis@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Vicky.Lebeau-Marquis@mapaq.gouv.qc.ca)

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

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à NA, NA**

**Fait à GRANBY ce 2023-08-01**

Signature :







Date: 2022-03-23

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3434649

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: THEBERGE MARIO

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: MARIO THEBERGE , [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 134 4 RANG OUEST, STOKE, J0B3G0, (Québec)

Numéro de dossier: 257123 - 1

Numéro spécifique: 04DF110

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

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

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

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 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 / Plancher de la chambre froide et tablette de rangement de bac sont malpropres.                                     |
| 2 * | Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.                                                            | Absence d'eau chaude / Eau chaude non disponible au début de l'inspection, suite à ma demande de correctif l'eau est à 50C. / Mesures provisoires instaurées en attente d'une correction permanente |
| 3   | 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 / Lavage des mains à l'eau froide car absence d'eau chaude au début de l'inspection.                                                                         |

|   |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                              |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 / Boucle d'oreilles |
| 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. | Planche à découpe fissurée                                                                                   |

### REMARQUES

Inspection régulière de la découpe à forfait ainsi que vérification en lien avec le MRS.

Rencontre et discussion avec [REDACTED].

Absence d'eau chaude à l'évier pour le lavage des mains au début de mon inspection. L'eau chaude avait été coupé et la situation a été corrigé à ma demande. Par contre, l'eau chaude est à 50C alors qu'elle devait être à au moins 60C.

Une employée porte des boucle d'oreille. Votre dossier comporte un avis de non-conformité en lien avec le port de bijoux.

Veuillez corriger la situation immédiatement.

Environnement malpropre, particulièrement le plancher de la chambre froide et la tablette d'entreposage des bacs propres.

Votre dossier comporte également un avis de non-conformité en lien avec la propreté des lieux. Des photos sont prises et le dossier sera soumis à la Direction pour évaluation. Des mesures légales pourraient être entreprises.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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](http://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](http://www.cnesst.gouv.qc.ca) ou composer le 1-844-838-0808. »

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** SARAH GAUDET

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

**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4304

**Télécopieur:** 819 820-3651

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-03-23

Signature :

[REDACTED]

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3434649 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :**



Date: 2022-01-19

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3411675

Raison de la visite: visite plainte (04)

Exploitant: METRO RICHELIEU INC.

Établissement: SUPER C #5955

Bannière: SUPER C (METRO)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1775 RUE DU SUD, COWANSVILLE, J2K5G8, (Québec)

Numéro de dossier: 390523 - 75

Numéro spécifique: Sans objet

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

**ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ**

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                                      | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.                                                                                                                                                               | Méthode d'entreposage inadéquate / Couteaux entreposés entre le mur et l'évier                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 / boucherie (scie, hachoir, chariots à échelle, contenants d'ingrédients, couteaux, planches, comptoirs de travail, contenants gris...) fruits et légumes (balance, couteaux et porte-couteaux)<br>Équipements souillés / section cuisson (four, dessous du four, mitaines à four, comptoir de travail dessus et dessous, supports à cuisson pour poulet) |
| 3  | 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 / contenants gris qui s'effritent, poussoir du hachoir usé                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4  | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.                                                                                                 | Installation souillée / boucherie (dessous des équipements sales et moisissure, tablettes sales) Fruits et légumes (accumulations de saleté sous les équipements), section cuisson (plancher croûtés) présentoir à lait avec moisissure et accumulation de lait callé                                                                                                          |

**REMARQUES**

Inspection concernant une plainte sur l'hygiène des lieux.

Suite à l'inspection, je dénote que l'hygiène des lieux est non conforme, plusieurs équipements sont sales. Pour cette raison, un rapport d'infraction sera rédigé pour l'hygiène des lieux et sera soumis au ministère de la justice.



Une prise de photo a eu lieu.

Discussion du rapport et de la situation au téléphone avec [REDACTED].

un suivi sera effectué

#### 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](http://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](http://www.cnesst.gouv.qc.ca) ou composer le 1-844-838-0808. »

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AMÉLIE LAGIMONIERE

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

Téléphone: 450 776-7103

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-01-19

Signature : [REDACTED]

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3411675 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :





Date: 2022-03-31

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3436729  
Raison de la visite: visite suivi de maîtrise (02)

Exploitant: METRO RICHELIEU INC.

Établissement: SUPER C #5955

Bannière: SUPER C (METRO)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1775 RUE DU SUD, COWANSVILLE, J2K5G8, (Québec)

Numéro de dossier: 390523 - 75

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 les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.                               | Boucherie: plancher à plusieurs endroits, dessous et dessus des étagères en métal, poubelle. Entrepôt: plancher. Épicerie: comptoirs réfrigérés, ventilation des tombeaux, paniers de fruits et légumes. / Nettoyage des surfaces commencé par l'exploitant |
| 2   | Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.                                                                                                  | dessous distributeurs à papier et dessous distributeurs à savon sales.                                                                                                                                                                                      |
| 3   | Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.                | Emballages malpropres / barquettes pour la viande.                                                                                                                                                                                                          |
| 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 / Boucherie: échelles, chariot, emballeuse, contenants d'ingrédients, extérieur du hachoir, couteaux.                                                                                                                                |

### REMARQUES

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

### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** ANDREE-ANNE BRUNELLE

**Adresse:** 356, RUE PRINCIPALE, BUR. 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)

**Téléphone:** 450 776-7103

**Télécopieur:** 450 776-7169

**Courriel :** andree-anne.brunelle@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-03-31

**Signature :**



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3436729 a été remis à 

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

**Signature :**



Date: 2023-03-27

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3559997  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: METRO RICHELIEU INC.

Établissement: SUPER C #5925

Bannière: SUPER C (METRO)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1775 RUE KING EST, SHERBROOKE, J1G5G7, (Québec)

Numéro de dossier: 390523 - 84

Numéro spécifique: Sans objet

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

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                                                        |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | S'assurer que 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 de distributeur de savon à l'évier du local réfrigéré de la section PAM. Au niveau du local de cuisson du poulet (PAM) absence de papier et de savon dans les distributeurs prévus à cet effet l'espace. Une boîte bloque l'accès à l'évier. |

### REMARQUES

Inspection de suivi concernant le lavage des mains.

À mon arrivée dans le local de cuisson (PAM) le distributeur de papier et le distributeur de savon est vide, il y a une boîte devant l'évier qui empêche d'aller se laver les mains. Un avis de non-conformité avait été remis lors de la dernière inspection article 2.1.3.

Un rapport d'infraction sera rédigé et soumis à la direction pour une poursuite par le ministère de la Justice

Un suivi sera effectué

M. Boutin m'informe que le distributeur à savon du local réfrigéré de la section PAM sera installé prochainement. Il est entendu qu'une preuve d'installation me sera envoyé par courriel (Photo ou facture)

### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** PIERRE DOMINICK HARVEY

**Adresse:** 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4307

**Télécopieur:** 819 820-3651

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-03-27

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3559997 a été remis à

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

**Signature :**



Date: 2023-05-29

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3584625

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: CHEZ FREDDY PIZZERIA INC.

Établissement: CHEZ FREDDY PIZZERIA INC.

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 835 CONSEIL, SHERBROOKE, J1G3L2, (Québec)

Numéro de dossier: 1310916 - 5

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)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                        | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Fixer une durée de conservation adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.                                                                                                                               | Durée de conservation inadéquate / Sauce Texas faite sur place avec durée de vie trop longue (10 avril), sur les bouteilles individuelle on en retrouve avec une multitude de date différentes puisqu'il s'agit de la date de mise en bouteille. Voir à ne pas dépasser 7 jours.                   |
| 2  | 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 / Absence de validation du temps de refroidissement. Les contenants de sauces préparés le jour-même sont collés les uns sur les autres, s'assurer de laisser un espace pour que l'air circule entre les contenants (température plus chaude entre les contenants) |



|   |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 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 / Absence d'assainissement / Lors du questionnement de l'employé à la section du buffet, nettoyage effectué seulement avec de l'Eau savonneuse. Absence de bouteille d'Assainisseur prête à l'emploi à cette section. Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / Pour toute la vaisselle et matériel nettoyé manuellement au sous-sol, absence d'assainissement. |
| 4 | S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.                        | Vêtements de travail non exclusifs / Un des manipulateur d'aliment porte ses vêtements personnels et absence de tablier.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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 / Bijoux / Bijoux faciaux non soudés / Un manipulateur d'aliments porte une chaîne au cou, piercing au sourcil, un autre manipulateur porte également un piercing au sourcil.                                                                                                                                                                                     |
| 6 | 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 / Absence de personne ayant suivi la formation en hygiène et salubrité pour le gestionnaire d'établissement alimentaire du MAPAQ.                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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.                         | Entretien inadéquat / Les plaques à pizzas présentes des accumulations carbonisées, des morceaux s'en détachent. Les grosses spatules en bois pour le brassage des sauces ont une texture poreuse.<br>Utilisation inadéquate / Présence de carton sur la tablette d'un des réfrigérateurs                                                                                                                                                                  |
| 8 | 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 / Hotte avec accumulation graisseuse, présence de gouttelettes risquant de tomber sur la bordure de celle-ci. La porte de la salle de bain ouverte donnant directement sur l'aire de préparation des aliments du sous-sol.<br>Sources de contamination physique / Le mur/dosseret au dessus de la table où l'on étire les pâtes à pizza est sale, taches brunes, un ongle s'enfonce dans le revêtement lorsque gratté.   |

## REMARQUES

Les températures dans les réfrigérateurs de la cuisine varient entre 4-6°C, par contre la période achalandée du dîner vient de se terminer.

Il n'y a pas de thermomètres dans chacun des équipements de maintien froid, voici la réglementation:

2.1.3.2. Le lieu ou le véhicule doit être pourvu des installations, locaux ou compartiments nécessaires pour y maintenir les températures prescrites à l'article 1.4.1 et l'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C.

Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un

thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.

D. 1573-91, a. 18.

Concernant la formation en hygiène et salubrité du MAPAQ pour le gestionnaire d'établissement alimentaire, si vous l'avez suivi voir à me faire parvenir votre numéro d'attestation par courriel afin que je l'ajoute au dossier.

Concernant la formation en hygiène et salubrité du MAPAQ pour le manipulateur d'aliments, vous devez vous assurer de respecter une de ces 2 options: 10 % des employés ont reçu la formation ou il y a une personne formée par quart de travail.

Pour nous permettre de vérifier le respect d'une des 2 options voir à tenir un registre des employés et indiquer sur celui-ci le nom, le type de formation suivi et le numéro de l'attestation de formation.

Lors de mon arrivée 2 manipulateurs d'aliments ne portent pas de cache-barbe, une personne affectée au nettoyage du matériel ne porte pas de filet à cheveux. 2 manipulateurs d'aliments portent des bijoux. Un avis de non-conformité est déjà au dossier en date du 2022-08-15. Plusieurs chances vous ont déjà été laissées lors des dernières inspections concernant cet article. Un constat d'infraction est rédigé.

#### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: PIERRE DOMINICK HARVEY

Adresse: 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

Téléphone: 819 820-3011 poste 4307

Télécopieur: 819 820-3651

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-05-29

Signature :



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3584625 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :** [REDACTED]



Date: 2022-04-19

Heure d'arrivée: 14:40

Numéro du rapport d'inspection: 3442605

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9123-4757 QUEBEC INC.

Établissement: CHICKING @

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 4857 BOULEVARD BOURQUE, 12, SHERBROOKE, J1N1E8, (Québec)

Numéro de dossier: 1578827 - 2

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 / 5 poulets sur une broche sont conservés dans une rôtissoire hors fonction avec la porte ouverte. La température interne des poulets est de 20.8°C. / Aliments déplacés dans un équipement adéquat<br>Température interne des aliments potentiellement dangereux / Soupe au réchaud dont la température interne est de 47.6°C. / Aliments déplacés dans un équipement adéquat |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. | Méthode d'entreposage inadéquate /<br>Contenants d'aliments entreposés les uns sur les autres alors que le dessous des contenants sont malpropres (contamination possible des mains lors de la manipulation des couvercles et des contenants).<br>Vous devez surélever vos contenants d'aliments à 10cm du sol et ceux-ci ne devraient jamais être déposés sur le plancher.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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 / Grande planche à découper d'une table réfrigérée, évier d'assainissement, évier servant à la décongélation de brochettes de poulet, équipements de cuisson (extérieur, boutons de contrôle), tables réfrigérées (portes, poignées, joints d'étanchéité, tablettes, couvercle rabattable de la section du haut, fond), diverses tables et tablettes de cuisine, bacs d'ustensiles, de pièces d'équipements et d'accessoires, extérieur de contenants d'aliments, bacs de rangement à la chambre de congélation, chariots et housses des chariots à poulets sur broches, divers supports et chariots mobiles, équipement de filtration d'huile, support à cabarets sur le dessus du four, etc. |
| 4 | 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 fissurées et entachée (grande tables réfrigérée), fissure dans la planche à découper en bois de la table réfrigérée à pizza, rebords d'étagères abîmés et non imperméables dans l'entrepôt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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 / Plancher sous les équipements (résidus et débris alimentaires), poussière au plafond autour de grilles de ventilation.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

#### REMARQUES

Le permis du MAPAQ est affiché et valide du 2022-02-24 au 2023-02-23.

Le dossier d'infraction sera soumis pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice.  
Des photos sont 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN DION  
Adresse: 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)  
Téléphone: 819 820-3011 poste 4325  
Télécopieur: 819 820-3651  
Courriel : [Martin.Dion@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Martin.Dion@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-04-19

Signature :



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3442605 a été remis à  le 2022-04-19

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

Signature :



Date: 2022-02-25

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3423951

Raison de la visite: visite toxi-BR (06)

Exploitant: RESTAURANT E.S.M. INC.

Établissement: EAST SIDE MARIO'S

Bannière: EAST SIDE MARIO'S

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2 RUE SAINT-MARTIN, BROMONT, J2L3L2, (Québec)

Numéro de dossier: 1583324 - 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 * | Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.                        | Entreposage inadéquat / fruits de mers crus (crevettes et pétoncles) entreposés dans la table froide avec des aliments prêts à manger                                                                                                                                  |
| 2 * | Respecter la durée de conservation établie par le fabricant.                                                                                                                | Détention aliments périmés / poulet, fruits de mers, bœuf haché, légumes, lasagne à la viande (tous avec la date meilleur avant passée) / Aliment détruit volontairement par l'exploitant                                                                              |
| 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 / planches à découper, couteaux, rouleau à pâtes, ustensiles rangers sales, spatule à pizza, pommeau, micro-onde, boutons de contrôles, dessus table froide et intérieure, contenants d'ingrédients, tamis à pâtes, machine à glace, réchaud... |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                               |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur. | Méthode d'entreposage inadéquate / poubelles entreposés directement sur une tablette                                                          |
| 5 | Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres                                                                                                                                                                                                                                      | Outil ou équipement de nettoyage souillé / lave-vaisselle                                                                                     |
| 6 | Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.                                                                                                                                                                                                                         | Distributeur à savon malpropre / et à papier à mains                                                                                          |
| 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.                                                      | Entretien inadéquat / planches à découper noircies et fissurées, ustensiles usés                                                              |
| 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 / dossier des tables froides avec moisissure, plancher chambre froide sale, dossier des fours |

### REMARQUES

Inspection accompagné d'Emmanuella Castor, inspectrice.

Inspection de suivi concernant l'hygiène et une plainte d'une personne qui aurait été malade.

Il n'y a pas eu de manipulateurs d'aliments malades.

Problème de rotation des aliments, plusieurs aliments jetés.

Absence de cache-barbe.

Un rapport d'infraction concernant l'hygiène des lieux sera rédigé et soumis au ministère de la justice.

Un suivi sera effectué.

### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1043229

| En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Amende minimale |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Article : 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5000 \$ + frais |
| <p>3. Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.</p> <p>1974, c. 35, a. 3; 1981, c. 29, a. 4; 1990, c. 80, a. 2; 2000, c. 26, a. 4.</p> <p>-----</p> <p><b>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.</b></p> |                 |

### 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](http://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](http://www.cnesst.gouv.qc.ca) ou composer le 1-844-838-0808. »

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AMÉLIE LAGIMONIERE

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

Téléphone: 450 776-7103

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-02-25

Signature :



### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3423951 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2022-06-15

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3456949

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: RESTAURANT E.S.M. INC.

Établissement: EAST SIDE MARIO'S

Bannière: EAST SIDE MARIO'S

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2 RUE SAINT-MARTIN, BROMONT, J2L3L2, (Québec)

Numéro de dossier: 1583324 - 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 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 / planches à découper, supports à vaisselle, plateau des plaques à pizza, contenants d'ingrédients, machine à glace, cuve de glace au bar, fond des réfrigérateurs et tables froides, boutons de contrôle, micro-onde...                 |
| 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 de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Contenants de nettoyage et assainissement sur le comptoir dans l'eau stagnante                                                                                                                            |
| 3   | Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.                                                                                       | Méthode de nettoyage inadéquate / Absence de séchage / contenants avec eau stagnante empilés<br>Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Concentration du produit non respectée / section bar (pour le nettoyage des équipements tel que mélangeur |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | 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                                                                                                                                                                                                                      |
| 5 | Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Distributeur de papier essuie-main malpropre / et savon                                                                                                                                                                                                                       |
| 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 malpropres / vêtement de travail avec poils d'animal                                                                                                                                                                                                     |
| 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 / dossierets avec éclaboussures, boutons de commandes sales, mur à la plonge avec moisissure, tablettes dans la chambre froide et plancher avec moisissure, extérieur des poubelles, ventilation poussière dans la cuisine... |

### REMARQUES

Inspection suite à la rencontre avec l'exploitant et le suivi concernant l'hygiène des lieux accompagnée de Krissy Graz, inspectrice.

Absence de filet à cheveux pour le plongeur.

Suite aux constatations, des photos ont été prises et un rapport d'infraction sera rédigé pour l'hygiène des lieux et soumis au ministère de la justice.

Un suivi sera effectué.

### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** AMÉLIE LAGIMONIÈRE

**Adresse:** 356, RUE PRINCIPALE, BUR. 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)

**Téléphone:** 450 776-7103

**Télécopieur:** 450 776-7169

**Courriel :** Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2022-06-15

**Signature :**



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3456949 a été remis à



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

**Signature :**



Date: 2022-11-18

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3519141  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: BAILLARGEON VINCENT

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: VINCENT BAILLARGEON

Adresse de l'établissement: 3349 RUE DROUIN, LAC-MEGANTIC, G6B3J1, (Québec)

Numéro de dossier: 1642382 - 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 * | 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 / 4 prises de température dans carcasses de gibier variant entre 8,2 et 8,9C |
| 2 * | Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.                                                                                             | Méthode d'entreposage inadéquate / Carcasse de gibier en contact avec le mur de la chambre froide.                                      |
| 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. / Chambre froide / Température ambiante à 9.5C                |
| 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. | Bouton du hachoir et scie malpropres.                                                                                                   |
| 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 / Murs, planchers et porte de la chambre froide sales.                                  |

### REMARQUES

Suivi en lien avec la température interne des produits et le contact des carcasses de gibier avec le mur.  
Propreté de la chambre froide et des équipements à l'intérieur de celle-ci insatisfaisants. Des avis de non-conformités sont rédigés en lien avec la propreté.  
Température ambiante non conforme, température des carcasses de gibiers non conforme et contacts des carcasses de gibiers avec le mur malpropre de la chambre froide.

Des avis de non-conformités sont présent au dossier en lien avec les articles 1.4.1 et 6.4.1.8 du Règlement sur les aliments.  
Votre dossier sera soumis à la direction pour éventuels procédures légales.  
Des photos sont prises.

#### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1051875

| En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Amende minimale |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Article : 3.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5000            |
| <p>3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.</p> <p>Cet exploitant doit empêcher que l'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.</p> <p>1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5; 2</p> |                 |
| <p><b>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.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |

#### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1051877

| En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)                                                                                                                                                                                                                                                                    | Amende minimale |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| En vertu du Règlement ou de l'ordonnance                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |
| R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 500             |
| <p>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.</p> <p>R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.</p> |                 |
| <p><b>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.</b></p>                                                                                       |                 |

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** SARAH GAUDET

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4304  
Télécopieur: 819 820-3651  
Courriel : Sarah.Gaudet@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-11-18

Signature :



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3519141 a été remis à 

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

Signature :







Date: 2022-06-14

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3463143  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: LA FROMAGERIE GOURMANDE DE BROMONT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 52 BOUL. DE BROMONT, BROMONT, J2L2K3, (Québec)

Numéro de dossier: 1778658 - 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 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 / récipient farine, intérieur table froide, couteaux et support à couteaux, chariot à échelle, support à pizza, machine à pâte à pizza, paniers à friteuse, boutons de contrôles, dessous planche à découper, moule à pizza, |
| 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. / Table froide / avec les viandes (dessous à 12 degrés Celsius et dessus à 15,2 degrés Celsius)                                                                           |
| 3   | Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres                                                                                                               | Outil ou équipement de nettoyage malpropre / lave-vaisselle                                                                                                                                                                                         |
| 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 / joints d'étanchéités des tables froides avec résidus, intérieur réfrigérateur avec moisissure, portes table-froide à pizza croûtées, tablettes sales, hotte sale,                                 |

### REMARQUES

inspection concernant un suivi sur l'hygiène des lieux.

S'assurer que la température de la table-froide soit à 4 degrés Celsius lorsque vous mettez de la nourriture à l'intérieure. Cette table froide est éteinte durant la nuit et les aliments sont mit dedans le matin. La température des aliments était conforme, mais

la variation de température peut augmenter la température interne des aliments.

Suite aux constatations, un rapport d'infraction sera rédigé et soumis au ministère de la justice pour l'hygiène des lieux. Des photos sont prises.

Un suivi sera effectué

#### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AMÉLIE LAGIMONIÈRE

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

Téléphone: 450 776-7103

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-06-14

Signature :



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3463143 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2023-04-17

Heure d'arrivée: 13:40

Numéro du rapport d'inspection: 3549037  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: LA FROMAGERIE GOURMANDE DE BROMONT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 52 BOUL. DE BROMONT, BROMONT, J2L2K3, (Québec)

Numéro de dossier: 1778658 - 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 * | 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 / 500 g. de saucisses hot-dog à une température interne de 11,4°C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat<br>Température interne des aliments potentiellement dangereux / 500 g. pepperoni cuit à une température interne de 12,2°C, 1 kg de boeuf haché cuit à 7,9°C, 1 kg de saucisse italienne cuite à 11,2°C, 3 kg de saucisse enrobé de pâte de maïs « pogo » à 11,1°C, 2 kg de poulet assaisonné cuit à 10,6°C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat |
| 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. / Table froide / Température de la table froide près de la plaque de cuisson à 10,8°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3   | Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.                                                                                     | Distributeur à savon malpropre / À l'évier près de la plonge                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## REMARQUES

Visite de suivi de maîtrise de la dernière inspection du 23 Janvier 2023.

Une des deux tables froides a été changée. Un constat d'infraction est remis concernant l'article 1.4.1 alinéa 2 du Règlement sur

les aliments pour les températures non conformes de la table froide près de la plaque chauffante. Un suivi sera effectué.

Le niveau d'hygiène s'est amélioré. Voir à continuer cette bonne pratique.

#### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILYNE GAUCHER

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

Téléphone: 450 776-7103 poste 4978

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-04-17

Signature :

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3549037 a été remis à

L'exploitant a eu connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2022-06-27

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3467231

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: LE CLAN MONTHI INC.

Établissement: TIM HORTON'S

Bannière: TIM HORTONS

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 ROUTE 116, RICHMOND, J0B2H0, (Québec)

Numéro de dossier: 1830197 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                    | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 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. | Emballages malpropres / Bacs à ustensiles de préparation sales et avec résidus au fond; extérieur de contenants d'ingrédients sale<br>Équipements malpropres / Présence de résidus séchés et saletés sous les machines à lait (becs verseurs); résidus collants sur machine à café glacé; résidus séchés à l'intérieur des micro-ondes et sur plusieurs tablettes de la cuisine et résidus croustillés sur le lave-vaisselle<br>Ustensiles malpropres / Résidus séchés ou collants sur certains ustensiles de préparation (spatules, louches) |
| 2  | 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 / Plancher très sale dans la cuisine et aires d'entreposage<br>Sources de contamination physique / Poussière sur les hottes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### REMARQUES

Étant donné qu'un avis de non-conformité pour hygiène et salubrité a été émis lors de la dernière inspection, le dossier sera



soumis à la direction pour d'éventuelles poursuites judiciaires puisque l'état des lieux et équipements ne sont pas propres. 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILÈNE NOURY

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

Téléphone: 819 758-1591 poste 4234

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : [Marilene.Noury@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Marilene.Noury@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-06-27

Signature :



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3467231 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2022-11-29

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 3522107

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: SIVONGSA BOUNSY

Établissement: CHEZ BOU-BOU

Bannière: Sans objet

Responsable: SIVONGSA BOUNSY

Adresse de l'établissement: 175 PRINCIPALE, 44, COWANSVILLE, J2K3L9, (Québec)

Numéro de dossier: 1832917 - 3

Numéro spécifique: Sans objet

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                       | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres                                                                                                                                  | Outil ou équipement de nettoyage malpropre / Bouteilles de produit de nettoyage malpropres                                                                                                                                                          |
| 2  | 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 / Manipulateur d'aliments avec une tenue de ville                                                                                                                                                                |
| 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 / Rebords et contenants de la table froide, poignées des équipements, contenant à patates, tablettes d'entreposage, intérieur des tiroirs, support à vaisselle propre, bacs d'ingrédients, rebord du wok, planche à découper |
| 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 / Moulure derrière l'évier avant qui se décolle, planches à découper usés, quelques contenants brisés                                                                                                                |
| 5  | 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 vivants dans un tiroir pour sac de pains et un vivant sur le rebord de la table froide, présence de mouches drosophiles                                                                        |

## REMARQUES

Inspection régulière

Les lieux sont encombrés, voir à effectuer un ménage afin de pouvoir bien effectuer le ménage de votre aire de préparation et d'entreposage des aliments.

Concernant l'hygiène des lieux, des photos ont été prises. Un rapport d'infraction pourrait être rédigé et envoyé au Ministère de la Justice.

## 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILYNE GAUCHER

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

Téléphone: 450 776-7103 poste 4978

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-11-29

Signature :

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3522107 a été remis à

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

Signature :



Date: 2022-11-18

Heure d'arrivée: 13:50

Numéro du rapport d'inspection: 3514631

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: RESTAURATION ANCO (2009) INC.

Établissement: DELICATESSEN

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 302 PRINCIPALE, GRANBY, J2G2W4, (Québec)

Numéro de dossier: 1980165 - 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)

### 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 d'entreposage inadéquate / Emballages et ustensiles jetables au sous-sol                                                                                                                                                                                                     |
| 2  | Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.                                                                    | Outil inadéquat / Tampon métallique                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3  | 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                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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 / Boutons de contrôle des équipements de cuisson, côté des équipements, intérieur des tables froides, joints coupe-froid des tables froide, pistolet douche plonge, poignée chambre froide, chaudières d'aliments, bacs ustensiles, intérieur machine à glace |
| 5  | 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 / Porte table froide brisée, présence de rouille sur les grilles d'entreposages généralisés                                                                                                                                                           |



|   |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | 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 / Coins des murs, tâches sur les murs, goutelettes sur tuyauterie de la hotte, grilles de ventilation de la chambre froide, mur de la plonge<br>Sources de contamination physique / Absence de protecteur à lumière sur les néons de la cuisine |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### REMARQUES

Suite aux constatations d'aujourd'hui concernant l'hygiène et la salubrité des lieux, un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au Ministère de la Justice.

#### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILYNE GAUCHER  
Adresse: 356, RUE PRINCIPALE, BUR. 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)  
Téléphone: 450 776-7103 poste 4978  
Télécopieur: 450 776-7169  
Courriel : [marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-11-18

Signature :

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3514631 a été remis à

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

Signature :





Date: 2022-04-08

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3440373

Raison de la visite: visite plainte (04)

Exploitant: FERME CANTIN & LAROCHE INC.

Établissement: L'ERABLE AU FIL DU TEMPS

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 784 1ER RANG SUD, SAINT-IGNACE-DE-STANBRIDGE, J0J1Y0, (Québec)

Numéro de dossier: 2090591 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

### REMARQUES

Intervention suite à une plainte concernant l'étiquetage de produits de l'érable.

La section 8.8 du règlement sur les aliments s'applique aux succédanés de produits de l'érable. Par la suite, l'article 8.8.2 al. 1 a) précise que la dénomination du produit doit être conforme à la présente section. Finalement, en vertu de l'article 8.8.4 de cette même section, le produit visé doit être identifié «tire à l'érable» et non «tire d'érable» en raison de la présence de 18% de glucose dans ce produit.

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

### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ANDREE-ANNE BRUNELLE

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

Téléphone: 450 776-7103

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [andree-anne.brunelle@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:andree-anne.brunelle@mapaq.gouv.qc.ca)

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 784 1er rang sud,  
Saint-Ignace-de-Stanbridge, J0J 1Y0

Fait à GRANBY ce 2022-04-11

Signature :

A black rectangular box redacting the signature.



Date: 2022-07-27

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3478319  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9269-6624 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT PIZZERIA BEDFORD 2012

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 41 PRINCIPALE, BEDFORD, J0J1A0, (Québec)

Numéro de dossier: 2319473 - 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 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'entreposage d'aliments, boutons de contrôles, contenants à viande, ustensiles, machine à pâte pizza, trancheur, robot mélangeur sur pied, tablettes, supports pizza, fond des tiroirs |
| 2                               | 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 / papier à mains                                                                                                                                                                                 |
| 3                               | 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 noircies et jaunies,                                                                                                                                                   |
| 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.                                                                                                                                             | Malfonctionnement d'un équipement / frima dans un congélateur                                                                                                                                                               |
| 5                               | 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 souris sous la machine à pâte à pizza                                                                                                                                                  |

|   |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | 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 / ventilation réfrigérateur sale, joints d'étanchéités des tables froides noircis et gants, murs avec coulisses, tablettes sous les équipements<br>Sources de contamination physique / eau stagnante au sous-sol, environnement du trancheur non fini |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### REMARQUES

Inspection de suivi concernant l'hygiène des lieux.

Suite aux constatations, des photos ont été prises, un rapport d'infraction pour l'hygiène des lieux sera soumis au ministère de la justice.

### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1048145

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

**Amende minimale**

**En vertu du Règlement ou de l'ordonnance**

R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2 al.1

1000 \$ +frais

2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.

Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.2; D. 1573-91, a. 16; D. 725-94, a. 1; D. 477-2010, a. 9.

**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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** AMÉLIE LAGIMONÈRE

**Adresse:** 356, RUE PRINCIPALE, BUR. 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)

**Téléphone:** 450 776-7103

**Télécopieur:** 450 776-7169

**Courriel :** Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2022-07-27

**Signature**



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3478319 a été remis à 

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

**Signature :**





Date: 2022-10-06

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3503111

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9319-1328 QUEBEC INC

Établissement: RESTAURANT LA MAISON GENERAL TAO DE GRANBY

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 700 PRINCIPALE, GRANBY, J2G2Y4, (Québec)

Numéro de dossier: 2325517 - 2

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)

### 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 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 / Présence d'un bac de viande panée entreposé à la température de la pièce                                                                          |
| 2  | Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres                                                                                                                                                                                 | Outil ou équipement de nettoyage malpropre / Le lave-vaisselle et les bassins à la plonge sont sales                                                                                                   |
| 3  | Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.                                                                                                                                                                          | Tampon métallique / Utilisé pour frotter la section des wok                                                                                                                                            |
| 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 / Couteaux et porte-couteaux sales, rabot-coupe, pommeau plonge, ustensiles, contenants d'ingrédients, chariots, réchaud, étagères, tablettes, cuiseur à riz, boutons contrôles |
| 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. | Nature des matériaux inadéquats / Boîte de carton imbibée de gras pour les couvercles des contenants à emporter                                                                                        |
| 6  | Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.                                                 | État inadéquat de l'équipement / Tamis avec poignée réparée avec ruban adhésif                                                                                                                         |

|   |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                  |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | 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 nombreuses mouches à fruit section de la plonge et des éviers                                       |
| 8 | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique. | Murs dans la cuisine et la chambre froide sont sales, plancher souillé en dessous des équipements, filtres et la hotte graisseux, section plonge |

#### REMARQUES

Inspection accompagnée de Amélie Lagimonière, inspectrice.

Des photos ont été prises. Un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au Ministère de la Justice suite aux constatations faites lors de cette visite concernant l'hygiène des lieux.

#### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### 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](mailto:Krissy.Graz@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-10-06

Signature :



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3503111 a été remis à Sur place au propriétaire 

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

Signature :



Date: 2022-08-16

Heure d'arrivée: 10:40

Numéro du rapport d'inspection: 3484185  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: LE GLOUTON F.B. INC.

Établissement: LE GLOUTON

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 582 PRINCIPALE OUEST, FARNHAM, J2N1K9, (Québec)

Numéro de dossier: 2378770 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

**ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ**

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                    | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 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 / Couverture table froide, paniers des friteuses, bâti du mélangeur-batteur, intérieur micro-ondes, porte-couteaux, chariot, contenants ingrédients secs                                                                                                                                                           |
| 2  | 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 / Tablettes grillagées dans la chambre froide très poussiéreuses avec moisissures et poussière, murs dans la chambre froide avec taches noires Sources de contamination microbiologique / tuyaux de ligne à gaz graisseux et mur derrière les équipements de cuisson, prises électriques |

**REMARQUES**

Inspection de suivi de maîtrise concernant l'hygiène.

Plusieurs équipements ne sont pas propres et la chambre froide est très sale. Le propriétaire dit qu'il va louer une machine à pression pour laver en profondeur les tablettes dans la chambre froide.

Des photos ont été prises et un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au Ministère de la Justice suite aux constatations faites lors de cette visite au niveau de l'hygiène des lieux et des équipements.

Le permis du MAPAQ est valide jusqu'au 2022-08-23. Voir à faire le renouvellement rapidement.

### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### 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](mailto:Krissy.Graz@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-08-16

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3484185 a été remis à Remis sur place au

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

**Signature :**



Date: 2023-01-19

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3532255

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9346-8312 QUEBEC INC.

Établissement: CUISINE ORIENTALE SPECIALITE SHISHT

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 520 RUE DU SUD, COWANSVILLE, J2K2X8, (Québec)

Numéro de dossier: 2426224 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                                      | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 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 / Assainissement à l'eau de javel effectué avant le nettoyage (planches à découper)   |
| 2  | Effectuer le lavage des mains avant d'enfiler des gants et chaque fois qu'on remplace ces derniers                                                                                                                                            | Absence de lavage des mains avant de mettre des gants                                                                                     |
| 3  | S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.                                                | Vêtements de travail non exclusifs / Manipulateur d'aliments avec une tenue de ville                                                      |
| 4  | 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 usées<br>Nature des matériaux inadéquats / Ustensiles propre entreposés sur du carton |
| 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 / Grille de ventilation et mur dans la chambre froide, étagère d'ingrédients secs         |

### REMARQUES

Inspection régulière



Je constate que les deux employés ne portent aucun filet à cheveux, aucun cache-barbe pour monsieur. Mme porte également du vernis à ongle ou des faux ongles qui ne sont pas permis dans les établissements alimentaires.

Un constat d'infraction est remis concernant le non respect du port de résille (article 2.2.3 de la Loi sur les produits alimentaires).  
Un suivi sera effectué.

Le permis du MAPAQ est expiré depuis le 21/12/2022. Voir à effectuer le renouvellement du permis dans les plus brefs délais.  
Conserver votre preuve de paiement.

Une facture de vente et une photo d'une facture de service ont été prises.

Autres exigences réglementaires:

La chambre froide est à une température ambiante de 6,4°C. Voir à diminuer la température afin qu'elle se situe entre 0,0°C et 4,0°C.

Boîtes, sacs et chaudières d'aliments entreposés au sol de la cuisine et de la chambre froide. Entreposage au sol: 2.1.2.1. Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles. D. 1573-91, a. 17

#### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILYNE GAUCHER

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

Téléphone: 450 776-7103 poste 4978

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-01-19

Signature :



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3532255 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :** [REDACTED]



Date: 2022-06-14

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3462873

Raison de la visite: Insp. toxi-BR (06)

Exploitant: BISTRO BELVEDERE S.E.N.C.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1295 BELVEDERE SUD, SHERBROOKE, J1N4E2, (Québec)

Numéro de dossier: 2447923 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

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 * | 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 / crème sûre 18.3°C, jambon 15.6°C, boeuf haché 16.1°C / Aliments jetés volontairement                                                                           |
| 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. / Réfrigérateur / les 3 réfrigérateurs / 7 °C<br>Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Table froide / 18 °C |
| 3   | S'abstenir de manger dans l'aire de préparation et d'entreposage des aliments                                                                                  | Fréquence de lavage des mains inadéquate / canette de boisson laissée sur une surface de travail                                                                                                                            |
| 4   | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.                  | seuil de porte extérieur, planchers et bas de mur derrière et sous équipement, odeur secteur plonge                                                                                                                         |



## REMARQUES

Inspection suite à une possible toxi infection alimentaire

Aucune plainte reçue, aucun employé n'a été malade

Renforcement sur les températures, l'hygiène du personnel et du ménage est discuté avec [REDACTED]

Un gros ménage a été fait dans l'aire d'entreposage arrière, les propriétaires et le cuisinier ont été inscrit au cours en ligne hygiène et salubrité. Le permis aurait été payé en décembre, un message aurait été laissé au service des permis hier afin d'éclaircir la situation. Vous pouvez me faire parvenir une copie de votre chèque que vous aviez envoyé.

Un constat d'infraction est 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-CHRISTINE GUILLEMETTE

Adresse: 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

Téléphone: 819 820-3011 poste 4310

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Marie-Christine.Guillemette@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-06-14

Signature : [REDACTED]

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3462873 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2022-03-22

Heure d'arrivée: 10:10

Numéro du rapport d'inspection: 3431051

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9353-7918 QUEBEC INC.

Établissement: BEN & FLORENTINE

Bannière: BEN & FLORENTINE

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 3550 RUE GALT O. LOCAL 700, SHERBROOKE, J1H0A5, (Québec)

Numéro de dossier: 2479692 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

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 / Bacon de dinde 10 C, tranche de saumon 10 C, champignons sautés 9 C, saucisses 9 C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat |
| 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. / Réfrigérateur de comptoir / 17 °C                                                                                  |
| 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) / Boisson personnelle laissée sur le comptoir de préparation, porte clé déposée dans un cabaret de service           |
| 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 / Lame de l'ouvre-boîte, mitaine de four, ustensiles de portionnement, trancheur de pomme.                                                                              |



|     |                                                                                                                                               |                                                                              |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 5 * | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique. | Accumulation de poussière au plafond de la grille de ventilation à la plonge |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|

#### REMARQUES

Inspection régulière accompagnée de Emmanuella Castor.

Un constat d'infraction est 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](http://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](http://www.cnesst.gouv.qc.ca) ou composer le 1-844-838-0808. »

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** MARIE-CHRISTINE GUILLEMETTE

**Adresse:** 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4310

**Télécopieur:** 819 820-3651

**Courriel :** Marie-Christine.Guillemette@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-03-22

Signature :

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3431051 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2022-09-15

Heure d'arrivée: 14:10

Numéro du rapport d'inspection: 3493089

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9363-3196 QUEBEC INC.

Établissement: COMPTOIR SUSHI SHOP GRANBY

Bannière: SUSHI SHOP

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 740 PRINCIPALE, 103, GRANBY, J2G2Y4, (Québec)

Numéro de dossier: 2479896 - 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 * | 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 / Riz cuit à sushi entreposé à température ambiante. / 41 °C / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire                                                                                                     |
| 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 / Les comptoirs de travail sont nettoyés avec juste du détergent. Aucune étape d'assainissement n'est effectuée.                                                                                                         |
| 3   | Effectuer des enregistrements ou tenir des registres des opérations de production, de préparation, de transformation et de conservation selon les normes reconnues par le MAPAQ.                                 | Documentation falsifiée / Aucun employé n'a pas été en mesure de faire le test de Ph en ma présence, ils ne connaissent pas la procédure ni les étapes. Le registre est rempli et accroché. L'employé sur place me confirme que les chiffres inscrits dans le registre sont aléatoires. |

|   |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 /<br>Employée arrive pour débiter son quart de travail, prépare un poke bowl destiné à être vendu à la clientèle en portant ses boucles d'oreilles et un bracelet. |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## REMARQUES

Inspection régulière.

Vous avez déjà eu un avertissement pour le port de bijoux, un constat d'infraction est rédigé et est remis sur place à cet effet.

Le permis qui est présentement affiché dans l'établissement est celui qui est émis à l'adresse de l'hôpital. Veuillez l'afficher à la bonne adresse et vous assurez d'afficher celui avec l'adresse de votre établissement. Si vous l'avez égaré, vous pouvez prendre contact avec l'équipe des permis du MAPAQ.

Vous devez vous conformer aux conditions d'acidification du riz à sushi pour pouvoir le conserver à température pièce, un avis de non conformité est remis à cet effet; vous avez trois options:

### Option 1. Procédé d'acidification validé

Posséder des résultats de pH d'une ressource compétente démontrant la validité du protocole qui permet d'assurer l'atteinte d'un pH de =4,2. Cette validation requiert un minimum de trois échantillons par lot et trois lots différents de production, pour vérifier l'atteinte du pH cible et l'homogénéisation du riz acidifié. L'utilisation de bandelettes de pH pour la validation du procédé n'est pas acceptée.

### Option 2. Vérification du pH à chaque lot

Si l'exploitant n'utilise pas de recette validée, il doit prendre le pH à chaque lot de riz à sushi qu'il prépare de manière à assurer l'atteinte du pH cible de 4,2. Le choix de la méthode de mesure de pH lui appartient et il est responsable d'utiliser les équipements selon les recommandations du fabricant. L'exploitant qui choisit cette option devra être en mesure de démontrer l'atteinte du pH à un inspecteur qui en ferait la demande.

### Option 3. Gestion par le temps

L'exploitant qui ne souhaite pas utiliser de méthode validée ou qui ne souhaite pas prendre le pH de son riz à chaque lot peut effectuer une demande de gestion par le temps. Dans ce cas, l'exploitant devra acheminer sa demande selon les modalités énoncées dans la Procédure de gestion par le temps et répondre aux exigences de cette option.

Le guide de gestion par le temps est remis à l'exploitant.

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1049705

| En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Amende minimale |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>En vertu du Règlement ou de l'ordonnance</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |
| R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1000 \$ + frais |
| <p>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.</p> |                 |

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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EMMANUELLA CASTOR

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

**Téléphone:** 819 475-8506 poste 4713

**Télécopieur:** 819 475-8427

**Courriel :** Emmanuella.Castor@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 3493089 a été remis à

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

**Signature :**





Date: 2022-06-30

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3458273  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9367-2871 QUEBEC INC.

Établissement: SUSHI FUJIYAMA

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 5 RUE EVANGELINE, GRANBY, J2G6N3, (Québec)

Numéro de dossier: 2489558 - 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 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 / dessus planches à découper, contenants d'ingrédients, machine à glace, interrupteurs, ustensiles de cuisson, cuiseur à riz, manches paniers friteuse, pèles de portionnement                     |
| 2   | Préparer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer. | Méthode d'entreposage inadéquate / des viandes crues dans la chambre froide                                                                                                                                               |
| 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 / Brosse métallique                                                                                                                                                                                       |
| 4   | 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 / balai à wok, quelques ustensiles usés, planches à découper jaunies et fissurées                                                                                                          |
| 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 / robinetterie sale, murs tablettes de la chambre froide avec moisissure, hotte sale avec coulisses, poubelle sale, dossier des équipements de cuisson avec éclaboussures |



## REMARQUES

Inspection suite à une plainte et un suivi de maîtrise de la dernière inspection. Je suis accompagnée de Krissy Graz, inspectrice.

Les températures sont conformes.

Nous avons demandé de vider et de nettoyer la machine à glace durant notre inspection.

Suite aux constatations concernant l'hygiène et la salubrité, des photos sont prises et un rapport d'infraction sera rédigé et soumis au ministère de la justice.

## 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AMÉLIE LAGIMONIERE

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

Téléphone: 450 776-7103

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-06-30

Signature :

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3458273 a été remis à

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

Signature :



Date: 2023-04-14

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3560359

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ALIMENTAIRE DES SOURCES

Établissement: CAFETERIA ECOLE L'ESCALE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 430 5E AVENUE, VAL-DES-SOURCES, J1T1X2, (Québec)

Numéro de dossier: 2500010 - 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)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.                                                                                                                                                                   | Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Réfrigérateur / 10 °C                                                       |
| 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. | Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / pelles entreposées dans les chaudières d'aliments (manche en contact avec les aliments)           |
| 3  | S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.                                                                                                     | Vêtements de travail non exclusifs / Une employé ne porte pas de vêtement exclusif (tablier ou autre)                                                   |
| 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 / Boucle d'oreilles                                            |
| 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 / couteau robot coupe avec résidus brunâtre (taché), intérieur armoires (ancien frigo) avec débris séchés, sortie marmite vapeur |

|   |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                            |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | 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 / tables de travail blanches passablement fissurées, couvercles des huches d'ingrédient secs cassés                                                                                         |
| 7 | 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 le plancher dans l'aire d'entreposage des produits ainsi que sur une tablette près d'un compresseur du même local                                 |
| 8 | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.                                                                                                 | Sources de contamination microbiologique / plancher des chambres froides avec croûte noire de saletés, plafond de chambre froide avec poussières.<br>Sources de contamination physique / Porte extérieur maintenue ouverte |

### REMARQUES

Inspection régulière.

Problème récurrent avec le réfrigérateur à lait. Les aliments ont été déplacés à ma demande. Me transmettre une facture de réparation pour cet équipement. Un constat d'infraction sera remis sans autre préavis si la situation n'est pas corrigée à la prochaine inspection.

Un constat d'infraction est remis concernant la présence d'excréments de rongeurs. Vous avez reçu un avertissement à cet effet le 27 octobre 2021. Aucun contrat avec un exterminateur n'a été prit depuis cet événement.

Un suivi sera effectué.

### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** GENEVIÈVE LAVALLÉE

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

**Téléphone:** 819 758-1591 poste 4212

**Télécopieur:** 819 758-6908

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

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2023-04-14

Signature :

[Redacted Signature]

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3560359 a été remis à [Redacted]

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

Signature :

[Redacted Signature]



Date: 2022-05-27

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3456999  
Raison de la visite: visite suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9377-3216 QUEBEC INC.

Établissement: PUB LOUIS

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 147 PRINIPALE, GRANBY, J2G2V5, (Québec)

Numéro de dossier: 2556425 - 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 * | 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 / 8 contenants de crèmes format 1L / 17 °C / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire<br>Température interne des aliments potentiellement dangereux / jambon / 22 °C / Aliments déplacés |
| 2   | Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.                                                                                                                                                                                                    | Méthode d'entreposage inadéquate / Guénille tâchée sur la laitue                                                                                                                                                                                                     |
| 3   | Se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer ou des surfaces qui sont en contact avec ce type d'aliments, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les aliments. | Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme) / Une employée assaisonne du poulet et ramasse un sac au sol sans lavage des mains avant de recommencer le travail                                                                         |
| 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 / boucles d'oreilles, chaîne, boucle de nez                                                                                                                                 |
| 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 planches à découper sont noircies et fissurées                                                                                                                                                                            |



## REMARQUES

Inspection de suivi concernant un avis de non conformité qui avait été donné lors de la dernière inspection au sujet du personnel.

Suite aux constatations lors de l'inspection, un constat d'infraction est donné pour l'absence de cache-barbe des employés en cuisine.

S'assurer également que les employés ne portent pas de bijoux et que le lavage soit effectué lorsqu'il y a risque de contamination.

Un avis de non conformité est donné pour la température des aliments.

Un suivi sera effectué

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1046129

| 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  |
| <p>1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.</p> |                 |
| <p><b>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.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |

## 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** AMÉLIE LAGIMONIERE

**Adresse:** 356, RUE PRINCIPALE, BUR. 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)

**Téléphone:** 450 776-7103

**Télécopieur:** 450 776-7169

**Courriel :** Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-05-27

**Signature :**



## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3456999 a été remis à 

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

**Signature :**



Date: 2022-11-03

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3511039

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9397-7577 QUEBEC INC.

Établissement: ROYAL TANDOORI

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 376 RUE PRINCIPALE, GRANBY, J2G2W6, (Québec)

Numéro de dossier: 2583359 - 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 * | Se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer ou des surfaces qui sont en contact avec ce type d'aliments, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les aliments.                 | Fréquence de lavage des mains inadéquate / Employé donne des assiettes propres au cuisinier après avoir manipulé du poulet cru, sans s'être lavé les mains / Ustensiles éliminés  |
| 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. | Méthode de préparation inadéquate / Employé qui manipule le poulet lance les morceaux de poulet dans les bacs, goutelettes de poulet qui éclabousse autour du lieu de préparation |
| 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   | Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.                                                                                                                                                                                                                         | Distributeur à savon malpropre<br>Distributeur de papier essuie-main malpropre                                                                                                    |

|   |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                    |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 / Rebord porte lave-vaisselle, poignées des réfrigérateurs, ventilateur de la cuisine, pelles ingrédients secs au sous-sol, étagère vaisselle propre        |
| 6 | Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire. | État inadéquat de l'équipement / Présence de rouille sur les grilles d'entreposage dans les réfrigérateurs - utilisation de chaudières « Réno Dépôt » pour entreposer des aliments |

#### REMARQUES

Inspection régulière

Un constat d'infraction sera remis concernant le lavage des mains. Un suivi sera effectué.

Les tuiles au plancher sont craquées et fissurées. Le mur de bois vernis près de la plonge doit être nettoyé.

#### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILYNE GAUCHER

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

Téléphone: 450 776-7103 poste 4978

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-11-03

Signature :



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3511039 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2022-10-02

Heure d'arrivée: 10:05

Numéro du rapport d'inspection: 3501945  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: L'ATELIER DU PAIN INC.

Établissement: L'ATELIER DU PAIN INC.

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 132 CHEMIN DE LA PLAGE DES CANTONS, MAGOG, J1X5Y3, (Québec)

Numéro de dossier: 2611956 - 2

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 * | 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 / 5 baguettes jambon fromage à 10.3°C (environ 1,5 kg), 6 pizzas Jambon bacon à 13.2°C (environ 4 kg), 6 quiches aux légumes à 6.1°C (environ 3kg).                                                                                                                                   |
| 2   | Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.                                                            | Aucun équipement de maintien chaud ou froid n'est présent sur place.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3   | Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.                                                                                                             | Aliment non protégé / Majorité des produits en vente n'étant pas protégés adéquatement contre les risques de contamination par le public et des insectes (aucun pare-haleine, cloche, etc.).                                                                                                                                                     |
| 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 / Puisque les installations de lavage des mains n'étaient pas accessibles à notre arrivée, un lavage des mains a été demandé à la manipulatrice d'aliments avant que celle-ci puisse remettre de nouveaux gants. Le lavage des mains a été réalisé à l'aide de l'eau d'un thermos dont l'eau est de 15°C. |



|   |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | 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 / Le matériel requis n'est pas accessible à notre arrivée. Il est rangé dans un bac sous une table. L'eau du thermos utilisé est à une température interne de 15°C. Les autres installations sur le site ne sont pas accessibles sans passer par une zone publique où circulent les clients et sont très éloignées du kiosque. |
| 6 | 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, boucles d'oreilles, piercing                                                                                                                                                                                                                           |
| 7 | Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.                                                                                      | Absence d'eau chaude / Eau mesurée à 15°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

### REMARQUES

Suivi de maîtrise réalisé avec l'inspectrice Marie-Christine Guillemette au marché public de Magog.

Rencontre de [REDACTED] lors de l'inspection.

Manipulateur d'aliments ne portant pas de bonnet ou de résille qui recouvre entièrement les cheveux.

Pour que le fromage soit considéré comme un aliment non potentiellement dangereux et ainsi pouvoir le conserver à la température ambiante, celui-ci doit être bien cuit.

Le dossier d'infraction sera soumis pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice.  
Des photos sont prises.

Conversation téléphonique avec [REDACTED] le 2022-10-04 à 14h30 afin de lui expliquer le présent rapport qui sera envoyé par la poste.

### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN DION

Adresse: 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

Téléphone: 819 820-3011 poste 4325

Télécopieur: 819 820-3651

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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à L'Atelier du pain inc. ([REDACTED]), 1230 rue Sherbrooke,

Magog, QC J1X 5B5

Fait à SHERBROOKE ce 2022-10-04

Signature :





Date: 2022-05-31

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3458275

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9362-7636 QUEBEC INC.

Établissement: BECCO EXPRESS PIZZA

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1667 RUE PRINCIPALE, GRANBY, J2J0M9, (Québec)

Numéro de dossier: 2618340 - 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 / 15 chaudières de 20 L de sauce à poutine ayant une température variant de 26 à 32 degrés Celsius / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire<br>Température interne des aliments potentiellement dangereux / 66 kg de bacon cru ayant une température interne variant de 19,4 à 22 degrés Celsius / Aliments jetés volontairement |
| 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 / support à couteaux, four à pizza, boutons de contrôles, portes, supports à pizza, marmite, contenants d'ingrédients, chariots à échelle,                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3   | Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.                          | Causes d'introduction de contaminants physiques / Entreposage des pèles dans les contenants d'ingrédients                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.                                                                                                                                                                                                                                                           | Méthode d'entreposage inadéquate / Entreposage d'aliments dans des boîtes de cartons                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 5  | Entreposer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer.                                                   | Méthode d'entreposage inadéquate / concombres déposés sur du poulet cru                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 6  | 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 inadéquate / Chaudières sales seulement rincé avant de mettre des sauces dedans                                                                                                                                                                                                                                    |
| 7  | S'abstenir de manger dans l'aire de préparation et d'entreposage des aliments                                                                                                                                                                                                                                                             | Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme) / Café sur la planche à découper                                                                                                                                                                                                                              |
| 8  | Se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer ou des surfaces qui sont en contact avec ce type d'aliments, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les aliments.                                                        | Fréquence de lavage des mains inadéquate / absence de lavage des mains (employés qui portionne de la salade de chou sans lavage des mains après avoir répondu au téléphone, livreur va diviser de la sauce sans lavage des mains)                                                                                                       |
| 9  | 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 / papier et savon à mains                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 10 | 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 / employée qui fait le portionnement                                                                                                                                                                                                  |
| 11 | Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.                                                                                             | État inadéquat de l'équipement / planches à découper noircies et fissurées, comptoir de travail craqué avec résidus alimentaires, mélangeur de la marmite qui s'effrite, ustensiles en bois usés<br>État inadéquat de l'équipement / rouilles sur les tablettes dans les chambres froides, tapis de cuisson qui s'effritent             |
| 12 | 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 / mouches et collants pleins de mouches                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 13 | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.                                                                                                                                                                                             | Installation souillée / tablettes et plafond dans la chambre froide avec moisissures, hotte avec coulisses, murs sales derrière les unités de cuisson et d'entreposage d'aliments, ventilation poussiéreuse dans la table froide, forte odeur dans le passage<br>Sources de contamination physique / Porte menant à l'extérieur ouverte |

## REMARQUES

Inspection régulière accompagnée de Claudie Benoit, inspectrice

Suite aux constatations, un constat d'infraction pour la température des aliments est donné.

Des photos sont prises, un rapport d'infraction pour l'hygiène des lieux sera rédigé et soumis au ministère de la justice.



un suivi sera effectué

Un cendrier est présent sur un comptoir, il est interdit de fumer à l'intérieur.

#### 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AMÉLIE LAGIMONIÈRE

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

Téléphone: 450 776-7103

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-05-31

Signature :



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3458275 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2022-02-23

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3424901

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9409-0669 QUEBEC INC.

Établissement: MAISON WONG

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 25 RUE AUTHIER, GRANBY, J2G7X1, (Québec)

Numéro de dossier: 2662888 - 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 * | 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 / congélateur avant (crème glacée) / 0 °C<br>Température interne des aliments potentiellement dangereux / table froide avant (saumon cru, crevettes crues, salade, vinaigrette, oeufs) avec température variant de 7 à 10 degrés celsius / Aliments jetés volontairement |
| 2 * | 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 / Aliments dans un réfrigérateur qui sert de congélateur avec des aliments non geler en partie. (boeuf, porc, crevettes), poisson crus a sushi datant de plus de 6 jours avec forte odeur, oeufs, salade gluante dans la table froide / Aliment détruit volontairement par l'exploitant    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. / Congélateur / en avant / 2 °C<br>Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Congélateur / qui sert comme congélateur / 1 °C<br>Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Table froide / en avant / 8 °C<br>Température ambiante d'une unité de conservation par le chaud hors norme / Chambre froide / 8 °C |
| 4  | Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.                                                                                                                                               | Entreposage inadéquat / aliments semi-congeler dans un réfrigérateur depuis plus de 7 jours / Aliment détruit volontairement par l'exploitant                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 5  | Effectuer une rotation appropriée des aliments.                                                                                                                                                                                                                                                    | Détention aliments périmés / poissons a sushis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 6  | Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur. | Méthode de préparation inadéquate / Poulet en décongélation dans l'eau dans un évier<br>Méthode de préparation inadéquate / saucisses coupés avec le plastique d'emballage                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 7  | 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 d'entreposage inadéquate / pèles directement dans les contenants                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 8  | Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres                                                                                                                                                                                                                                      | Outil ou équipement de nettoyage souillé / Linge souillé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 9  | 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 / Contenants gris devant être proche avec résidus d'aliments et eau stagnante<br>Méthode de nettoyage inadéquate / contenant du nettoyage a vaisselles vide                                                                                                                                                                                                                                            |
| 10 | 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 malpropres / tablier souillé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 11 | 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'ingrédients, fouets bambou, réfrigérateur deux portes, micro-onde, porte chambre froide, chariots échelles, mélangeur sur pied, vaiselles rangé sales                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 12 | 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 noircies et fissurées                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 / unité de réfrigération dans la chambre froide avec moisissure, mur cadre de porte menant a l'exterieur sale, plancher chambre froide, tablettes avec moisissures dans la chambre froide                                                                                                                                                                                                                  |

## REMARQUES

Inspection régulière accompagnée de Claudie Benoit, inspectrice.

Vu la non conformité des températures des réfrigérateurs incluant chambre froide et congélateurs incluant chambre de congélation vous devez faire réparer vos équipements. Ainsi que la table froide à buffet. Jusqu'à la réparation des équipements, la table froide à buffet ainsi que la section congeler à crème glacer et le réfrigérateur à 4 portes ne peuvent pas servir. La chambre de congélation est présentement hors service.

Un suivi rapproché sera effectué pour s'assurer que les températures sont conformes avant l'utilisation de ces équipements.

des photos ont été prises et un rapport d'infraction sera rédigé et soumis au ministère de la justice pour la température des aliments.

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1043133

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

**Amende minimale**

Article : 3

5000 \$ + frais

3. Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.  
1974, c. 35, a. 3; 1981, c. 29, a. 4; 1990, c. 80, a. 2; 2000, c. 26, a. 4.

**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](http://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](http://www.cnesst.gouv.qc.ca) ou composer le 1-844-838-0808. »

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** AMÉLIE LAGIMONIÈRE

**Adresse:** 356, RUE PRINCIPALE, BUR. 102, GRANBY, J2G2W6, (Québec)

**Téléphone:** 450 776-7103

**Télécopieur:** 450 776-7169

**Courriel :** Amelie.Lagimoniere@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 maison wong, 25 rue authier granby

Fait à **GRANBY** ce 2022-03-14

**Signature :**

A large black rectangular box redacting the signature.



Date: 2022-02-22

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3424517

Raison de la visite: visite toxi-BR (06)

Exploitant: 9436-0641 QUEBEC INC.

Établissement: MED PIZZA

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 430 RUE DU SUD, COWANSVILLE, J2K2X7, (Québec)

Numéro de dossier: 2697721 - 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 * | Détenir des aliments provenant d'établissements inspectés ou reconnus par le MAPAQ ou l'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments.               | Source inconnue / deux sacs d'épicerie dans un congélateur au sous sol avec viande haché sans indication ( / Aliment retourné au possesseur d'origine                             |
| 2 * | 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) / Utilisation du téléphone cellulaire d'une main en même temps que cuisiner / Lavage des mains effectué |
| 3   | Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments. | Aliment non protégé / Dans les tables froides                                                                                                                                     |
| 4   | Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.                                                                    | Méthode d'entreposage inadéquate / Ustensiles de service entreposés dans les contenants d'aliments, contenants d'aliments entreposés au sol dans la chambre froide et au sous-sol |



|    |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | 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 à mains (section plonge)                                                                                                                                                                     |
| 6  | 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                                                                                                                                              |
| 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 / mélangeur sur pied, grille du four à pizza, trancheur                                                                                                                                                   |
| 8  | Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.                                                                              | Conception inadéquate / Utilisation de contenants de recyclage pour entreposer des aliments (tel que poulet, salade..)                                                                                                           |
| 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 / spatules usées                                                                                                                                                                                  |
| 10 | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.                                                                                                 | Installation souillée / les tablettes ainsi que la ventilation de la table froide face au four sont sales et poussiéreuses<br>Sources de contamination physique / Cartons au sol qui recouvrent le plancher de la chambre froide |

### REMARQUES

Inspection concernant une plainte de gens qui auraient été malade après consommation d'aliments à votre établissement. La visite régulière est effectuées et des prélèvements d'aliments ont lieu.

Le responsable n'a pas eu de plaintes de gens malades, il n'y a pas eu de manipulateurs d'aliments malades.

Les employés ne portent pas de cache-barbe et l'un s'affaire à la préparation de repas sans masque et sans cache barbe. Ce même employé cuisine tout en ayant son téléphone dans les mains.

Présence de sacs avec viande haché dans un congélateur au sous-sol, le responsable présent m'indique la viande appartient à un employé et qu'il la garde ici puisqu'il n'a pas de place à la maison. Présence de facture d'achat de viande sur place. Vous ne pouvez pas garder à l'établissement de la viande qui ne provient d'un endroit non reconnu.

Un petit constat d'infraction est donné pour l'absence du cache-barbe.

Un suivi sera effectué

### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1043057

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>En vertu de la loi :</b> Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Amende minimale</b> |
| <b>En vertu du Règlement ou de l'ordonnance</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |
| R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 6.5.2.26                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2500 \$ + frais        |
| <p>6.5.2.26. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur doivent, quelle que soit leur destination, provenir exclusivement:</p> <p>a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes; et</p> |                        |

b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un abattoir ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

Seul le paragraphe a du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, alors que seul le paragraphe b s'applique aux viandes de caribou.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé.

Le paragraphe a du premier alinéa s'applique à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa.

Toutefois, les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant ne peuvent provenir:

- a) d'un autre détaillant;
- b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30;
- c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe b du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou
- d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.26; D. 1055-82, a. 10; D. 314-95, a. 14.

**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.**

#### PRÉLÈVEMENT No 730585

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

| No | Nature du produit / Marque                            |                    |        |               |               |                 |           |
|----|-------------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée   | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | SAUCE AUX FRUITS DE MER / sauce aux fruits de mer     |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 500g                                                  | 5kg                | 1      |               | 2022-02-19    |                 |           |
| 2  | PATES ALIMENTAIRES CUITES / pates alimentaires cuites |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 275g                                                  | 2                  | 1,5 kg |               | 2022-02-20    |                 |           |
| 3  | SOUPE a loignon / soupe à l'oignon                    |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 250g                                                  | kg                 | 3      |               | 2022-02-21    |                 |           |

#### Condition d'expédition

Date: 2022-02-22 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : purolator

### 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](http://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](http://www.cnesst.gouv.qc.ca) ou composer le 1-844-838-0808. »

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AMÉLIE LAGIMONIERE

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

Téléphone: 450 776-7103

Télécopieur: 450 776-7169

Courriel : [Amelie.Lagimoniere@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Amelie.Lagimoniere@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 3424517 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2023-03-27

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3559397  
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9477-4452 QUEBEC INC.

Établissement: LA BELLE PROVINCE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 815 RUE KING EST, SHERBROOKE, J1G1C8, (Québec)

Numéro de dossier: 2793682 - 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 * | Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur. | Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Des chaudières de pomme de terres sont entreposées directement sur le plancher (contact avec le plancher), 2 chaudières ont été placées sur le dessus des autres chaudières le fond de celles-ci entre en contact avec les pommes de terre en dessous. / Destruction volontaire |
| 2 * | Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.                                                                                                                                                 | Méthode d'entreposage inadéquate / Chaudières de sauces à poutine entreposé directement sur le plancher dans la chambre froide.                                                                                                                                                                                                       |
| 3   | 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 / Boucles d'oreilles, bracelet, chaîne.                                                                                                                                                                                                      |

### REMARQUES

Inspection de suivi de la dernière inspection en date du 2023-01-27.

Un manipulateur d'aliments ne porte pas de cache-barbe. Lors de mon arrivée, des manipulateurs d'aliments portent boucle d'oreille, bracelet chaîne. Un avis de non-conformité vous avait été remis concernant l'Article 2.2.3 lors de la dernière inspection. Rédaction d'un constat d'infraction abrégé.

Des avis de non conformités sont rédigés concernant l'entreposage au sol et la superposition de chaudières ayant été en contact

avec le plancher (source reconnue de pathogène) déposé sur les autres chaudières. Contact d'une source reconnue de pathogène avec les aliments.  
Un suivi sera effectué.

### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1055673

| En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29) | Amende minimale |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Article : 3.1 al.2                                                           | 5000.00 + frais |
| En vertu du Règlement ou de l'ordonnance                                     |                 |
| R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2.1                          | 500.00 + 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'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. 29, a. 4.

=====

2.1.2.1. Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte.

Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher.

Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

D. 1573-91, a. 17.

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

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** PIERRE DOMINICK HARVEY

**Adresse:** 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)



**Téléphone:** 819 820-3011 poste 4307

**Télécopieur:** 819 820-3651

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

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-03-27**

**Signature :**



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3559397 a été remis à 

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

**Signature :**





Date: 2023-08-22

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3610591

Raison de la visite: Insp. toxi-IBR (06)

Exploitant: 9477-4452 QUEBEC INC.

Établissement: LA BELLE PROVINCE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 815 RUE KING EST, SHERBROOKE, J1G1C8, (Québec)

Numéro de dossier: 2793682 - 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 / Poulet cuit dans un double contenant dans le haut d'une table froide à 11°C. / Aliments déplacés dans un équipement adéquat<br>Salade de choux hors équipement (sans glace en dessous) 8.3°C. / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire |
| 2   | Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.                                                                                | Aliment non protégé / Plusieurs aliments ne sont pas emballés dans la chambre froide.                                                                                                                                                                                                                                  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3  | Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur. | Méthode d'entreposage inadéquate / Les pelles et/ou ustensiles laissés dans les contenants d'aliments doivent être disposés de façon à ce que la poignée des ustensiles n'entre pas en contact avec les aliments.<br>Les petits contenants sans poignée ne doivent pas rester en contact avec les aliments lors de l'entreposage. |
| 4  | 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 / Chaudières pour pommes de terre n'ayant pas été lavées correctement (intérieur et extérieur) et ensuite entreposées les unes dans les autres.<br>Absence d'assainissement du matériel, contenants d'aliments, chaudières, etc étant lavés à la plonge.                      |
| 5  | 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 / Utilisation du tablier pour s'essuyer les mains après les avoir lavées.                                                                                                                                                                                                                  |
| 6  | 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 / Manipulateur d'aliments portant 2 bracelets à un poignet. Manipulatrice d'aliments portant un bijoux à l'une des oreilles.                                                                                                             |
| 7  | 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                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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 / Chaudières à patates, table de travail en bois (section arrière), extérieur de différents équipements et boutons de contrôle, étagères de chambre froide, tablettes de l'entrepôt, éplucheuse à patates, chaudière de tablier, contenant d'ustensiles, etc.,                                             |
| 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 / Utilisation d'un morceau de carton pour la fermeture de la porte de l'éplucheuse à patates.<br>Table de travail en bois abîmée (section arrière).<br>Planche de travail abîmée au cuiseur-vapeur à hot dog.                                                                                      |
| 10 | 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 petites mouches (drosophiles).<br>Piège à mouches (collant) installé au milieu de l'aire de préparation arrière.<br>Présence d'excréments / Présence d'excréments de rongeurs (rats) dans le local d'entreposage (denrées sèches, produits de nettoyage).                  |

|    |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | 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 / Plafond autour des bouches de ventilation (poussière), plancher malpropre sous plusieurs équipements, dans les coins et autour de la trappe à graisse, chambre froide (contour de la porte, joints au plafond), murs à certains endroits, etc.<br>Sources de contamination physique / Murs abîmés à plusieurs endroits (ouvertures, tuiles de céramique cassées), joints de plonge abîmés, contour de la porte de la chambre froide abîmé, plancher de la cuisine abîmé près de la sortie extérieure, etc. |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## REMARQUES

Inspection réalisée suite à une plainte de toxi-infection alimentaire.

Aucune autre plainte n'aurait été reçue à l'établissement. Aucun manipulateur n'aurait été malade dernièrement.

Le refroidissement des sauces semble être effectué en gros contenant (aucun contrôle). Il est peu probable que celui-ci soit effectué selon les normes. Vous devez 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.

Un constat d'infraction est rédigé et remis lors de cette inspection.

Le permis est valide et affiché à la vue du public.

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1060851

| En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Amende minimale |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Article : 3.1 al.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5000\$          |
| En vertu du Règlement ou de l'ordonnance                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |
| R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1000\$          |
| R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 500\$           |
| <p>3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.</p> <p>Cet exploitant doit empêcher que l'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.</p> <p>1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5; 2021, c. 29, a. 4.</p> <p>1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.</p> <p>Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment</p> |                 |

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.

2.2.1. 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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN DION

Adresse: 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

Téléphone: 819 820-3011 poste 4325

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : [Martin.Dion@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Martin.Dion@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-08-22

Signature :





**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3610591 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :**

[REDACTED]