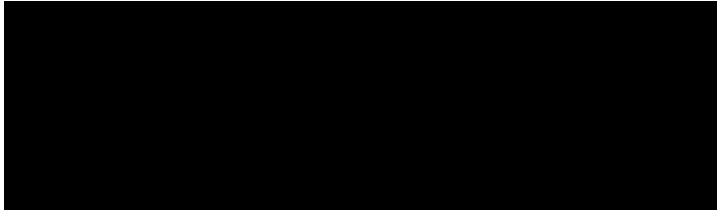




Québec, le 1^{er} août 2024



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2024-07-23-007

V/Réf : 205796-590622

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 23 juillet dernier, concernant le dossier cité en objet, en lien avec la propriété au 15, Place de la Triade à Pointe-Claire.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Dans les documents qui vous sont transmis, je vous informe que certains renseignements ont été caviardés en application des articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. En effet, ces dispositions ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

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

...2

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

Veuillez recevoir, Madame, 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 28

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus

alors qu'il siègeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgence, 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 59

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement personnel sans le consentement de la personne concernée.

Toutefois, il peut communiquer un tel renseignement sans le consentement de cette personne, dans les cas et aux strictes conditions qui suivent:

1° au procureur de cet organisme si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi que cet organisme est chargé d'appliquer, ou au Directeur des poursuites criminelles et pénales si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

2° au procureur de cet organisme, ou au procureur général lorsqu'il agit comme procureur de cet organisme, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une procédure judiciaire autre qu'une procédure visée dans le paragraphe 1°;

3° à un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

4° à une personne à qui cette communication doit être faite en raison d'une situation d'urgence mettant en danger la vie, la santé ou la sécurité de la personne concernée;

5° à une personne qui est autorisée par la Commission d'accès à l'information, conformément à l'article 125, à utiliser ce renseignement à des fins d'étude, de recherche ou de statistique;

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

8° à une personne ou à un organisme, conformément aux articles 61, 66, 67, 67.1, 67.2, 68 et 68.1;

9° à une personne impliquée dans un événement ayant fait l'objet d'un rapport par un corps de police ou par une personne ou un organisme agissant en application d'une loi qui exige un rapport de même nature, lorsqu'il s'agit d'un renseignement sur l'identité de toute autre personne qui a été impliquée dans cet événement, sauf s'il s'agit d'un témoin, d'un dénonciateur ou d'une personne dont la santé ou la sécurité serait susceptible d'être mise en péril par la communication d'un tel renseignement.

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.



Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, a. 9, 1er al., par. m ou n)

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE AVEC BUFFET

Période **2023-10-01 au 2024-09-30**

Lieu ou véhicule exploité

SOCIÉTÉ EN COMMANDITE RÉSIDENCE POINTE-CLAIRE
15, PLACE DE LA TRIADE
POINTE-CLAIRE, (Qc)
H9R 0A3

Exploitant SOCIÉTÉ EN COMMANDITE RÉSIDENCE POINTE-CLAIRE

Tél. : 1 800 463-6210

Permis alimentaires
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

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

**Le permis doit être affiché à la vue du public
et il n'est ni remboursable ni transférable**

SOCIÉTÉ EN COMMANDITE RÉSIDENCE POINTE-CLAIRE
15, PLACE DE LA TRIADE
POINTE-CLAIRE, (Qc)
H9R 0A3

Historique de la plainte 35304

Demandé par : Leroux, Geneviève

Demandé le : 2024-07-24 08:01

Paramètres

Critères de sélection

Ordres de tri

Numéro de plainte : 35304

Groupes

TIA

: ☐

Date réception

: 2023-01-23 15:04

Délai ciblé PeC

: 24 heures

Délai ciblé int.

: 48 heures

Prise en charge

: 2023-01-23 16:35

Motifs

: Hygiène, comportement des manipulateurs-tenue vestimentaire-tabac, Propreté - local, équipement, appareils

Santé

: ☒

Nb. pers. malades

:

Délai réel PeC

: 01:31

Délai réel int.

: 91:40

Conclue le

: 2023-01-31

Conclusion

: Indéterminée

Sans inspection

: ☒

Regroupement

:

Statut

: Complétée

Date statut

: 2023-01-31

Description

: Le plaignant veut rester confidentiel du au fait [REDACTED]
Il mentionne que les employés de la cuisine ne portent pas de filet à cheveux et aucun gant, il aimerait qu'on leur rappelle l'utilité de laver leur mains avant chaque manipulation d'aliment. Les déchets au sous-sol sont empilés et débordent, les sac traient au sol.

Info insp.

: PAR TÉLÉPHONE

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type

Anonyme, Anonyme

Enquêtes		
Établissement	: SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE POINTE-CLAIRE	Adresse : 15 Pl. de la Triade Pointe-Claire H9R 0A3
		No établ. : 112236
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie : Résidence de personnes âgées
		District : 27

Charges de risque

Niveau de risque

: Aigu

Maîtrisé

: ☒

En date du

: 2023-09-21

Maîtrisé le

: 2024-06-03

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dernière plt. enq.	:																												
IBR / 5M précédent	: Régulière	2	2022-09-12	300	Moyen											S.O.			10	10					10	10	10	10	

Date début enquête

: 2023-01-27

Conclusion

: Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant

: ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause

: ☐

Notes

: 2023-01-27 Aucune plainte reçue à ce sujet, la responsable dit que tous les employés sont obligés à porter un filet et de gants. Elle s'engage à faire un rappel de bonnes pratiques à ses employés. PT

Établissement # 112236

RESIDENCE POINTE-CLAIRE 5700
CIUSSS OUEST
15 Place de la Triade
Pointe-Claire, Québec
H9R 0A3

Exploitant : SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE POINTE-CLAIRE
Dossier : 2357344-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - chariot mobile en métal (section cuisson) - silicone du mur (section plonge) - tablettes d'entreposage sous le réchaud, murs autour du four, cuisinière (ronds calcinés) (section service soir)
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débuter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de plusieurs petites mouches semblables à de drosophiles dans la section plonge.
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète ou non fonctionnelle: - deux distributeurs à papier étaient vides - absence de distributeur à papier dans la section bar au sous-sol Action prise : Situation corrigée.
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Équipement fissuré, ébréché, craqué, usé, corrodé ou rouillé: - planche à découper usée et fissurée (section fruit & légumes et desserts) - spatule en mauvais état (section cuisson) - parois du comptoir en mélamine près du grill (section resto soir)
5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien: - manque de tuiles sur le plafond à la sortie de la salle d'entreposage - céramique cassée sur le mur de la section cuisson (marmite)

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Patricia Torres

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: patricia.torres@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 112236

RESIDENCE POINTE-CLAIRE 5700
CIUSSS OUEST
15 Place de la Triade
Pointe-Claire, Québec
H9R 0A3

Exploitant : SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENSE POINTE-CLAIRE

Dossier : 2357344-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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.	■ Dans les tiroirs réfrigérés (T° ambiante 14 °C) sous le grill (Restaurant Le papillon d'or) depuis moins 1hrs - Plusieurs morceaux de poulets crus marinés maintenus à une température interne de 15°C - Plusieurs filets de poisson crus maintenus à une température interne de 13.7°C - Plusieurs morceaux de boeuf crus maintenus à une température interne de 13.3°C - 2 plats de sauce tartar maintenus à une température interne de 8.8°C - 1 plat de riz cuit maintenus à une température interne de 10.3°C Action prise : Aliments déplacés vers une installation conforme. Pendant le service utilisation de glace pour maintenir les aliments à la bonne température.
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.	■ Aliment refroidi à la température de la pièce pendant moins 1 hrs: - 3 Plats de macaroni sauce blanche 45°C Action prise : Refroidissement à une température sécuritaire.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - Plusieurs appareils de cuisson (extérieur et intérieur) - Les joints et l'intérieur de certains petits réfrigérateurs ■ - Les hottes - Les murs dans la cuisine - Les tablettes et le plancher sous les appareils de cuisson et sous les tables de travail. - Certaines tablettes d'entreposage dans la cuisine - L'intérieur et les portes de certaines armoires et de certains tiroirs.

4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Equipements usés et fissurés - 2 passoirs - Certaines spatules - Certaines casseroles
5	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: - La table de travail côté le papillon d'or est brisée et sous cette table porte d'armoire manquante

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Absence de papier dans le distributeur à l'entrée de la cuisine
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Produit exposé à une source de contamination: - Contenant dans les aliments secs

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR	
Nom de l'inspecteur : Vanessa Phanor Cantave Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318 Courriel: vanessa..phanorcantave@montreal.ca	
J' 	é les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.
Signature _____	

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 112236

RESIDENCE POINTE-CLAIRE 5700
CIUSSS OUEST
15 Place de la Triade
Pointe-Claire, Québec
H9R 0A3

Exploitant : SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE POINTE-CLAIRE
Dossier : 2357344-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Adjust the refrigerator (mini fridges) temperatures in the service section and monitor on a daily basis to ensure that they are functioning properly. Small fridge with yogurt/commercial rice pudding at 7.8°C. Milk/milker fridge at 8.8°C and the cold table fridge varied between 7.4 and 7.7°C.
2	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Produit exposé à une source de contamination. **Respect the storage order for different types of meats/fish (raw beef above raw salmon in the walk-in cooler). Order from top to bottom:- Cooked foods (top) Seafood/fish Raw, red meats Raw chicken (bottom)
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. ** Pay more attention to the cleaning of the service section cooking area: wall, fryer, grill. Clean the dishwasher sprayer/hose as well as the walls surrounding the sink/dishwasher as black mould is starting to appear. ■ **Store washed pots and pans upside down in order to prevent debris/dust etc. from falling in.
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux. ** Food handler in the service section was wearing earrings.
5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Equipement fissuré, ébréché, craqué, usé, corrodé ou rouillé. ** Presence of rust on a metal storage shelf near the dishwashing area.

NOTES

Reason of visit: Regular inspection.

Provided to the operator: temperature guide, handwashing pictogram, shelf-life guide, food safety rules and regulations.

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

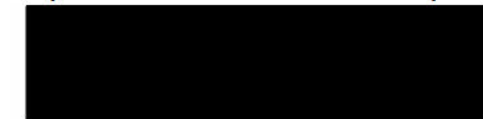
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Malia Bensouilah

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 112236

RESIDENCE POINTE-CLAIRE 5700
CIUSSS OUEST
15 Place de la Triade
Pointe-Claire, Québec
H9R 0A3

Exploitant : SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENSE POINTE-
CLAIRE
Dossier : 2357344-0001

NOTES

Reason of visit: Follow-up on the previous inspection (critical control points)

The refrigerators in question have been repaired. Temperatures were conform as were other randomly checked refrigerators.
The proper use of gloves by staff was addressed. No inappropriate glove use was observed during the visit.
Fly traps have been placed in a more appropriate location. Other non-conformities since the last inspection have also been addressed and corrected.

** Continue to train staff on food safety and hygiene. Inform staff to transfer foods to a functioning fridge if non-conform refrigeration temperatures are detected.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Malia Bensouilah

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 112236

RESIDENCE POINTE-CLAIRE 5700
CIUSSS OUEST
15 Place de la Triade
Pointe-Claire, Québec
H9R 0A3

Exploitant : SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENSE POINTE-
CLAIRE
Dossier : 2357344-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Dans des tiroirs réfrigérés, en fonction, il y avait des aliments altérables à la chaleur qui y étaient maintenus à une température supérieure à 4°C. La température ambiante variait de 12,2°C à 12,4°C. Il y avait des galettes de boeuf à 9,1°C (interne). ■ Dans un réfrigérateur vitré, la température ambiante variait de 12,5°C (bas) à 13,7°C (haut). Il y avait des aliments altérables à l'intérieur qu'on avait placé à cet endroit ce matin. Action prise : Aliments déplacés vers une installation conforme.
2 *	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ L'employé touche des surfaces ou produits incompatibles sans se laver les mains: -port de gants de façon continue, même après avoir touché des surfaces incompatibles (poubelle, plancher etc...)
3	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.
4	Tout récipient, emballage, appareil, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter ou servir le produit, doit être bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque.	■ Récipient, emballage ou matériau inadéquat utilisé en contact avec le produit: -sacs d'épicerie qui sont utilisés pour l'entreposage de poulets crus.
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -poelons sales et graisseux (côté service soir).
6	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Équipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: -papier d'aluminium qui recouvre les tablettes d'entreposage (cuisine-pâtisserie).
7	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Lumières et plaquette à mouches installées au dessus des aires de préparation et plonge
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits: les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien: -tuile manquante au plafond (plonge)

NOTES

Remise autocollant lavage de mains et température sécuritaires.

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Véronique Poirier

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: veronique.poirier@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pouchon Luma, Inspecteur

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 112236

RESIDENCE POINTE-CLAIRE 5700
CIUSSS OUEST
15 Place de la Triade
Pointe-Claire, Québec
H9R 0A3

Exploitant : SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENSE POINTE-CLAIRE

Dossier : 2357344-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique (sac à main, vêtements) ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: chariots, tablettes d'entreposage de vaisselle propre (poussière).
2	S'assurer que les personnes affectées à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ou toute autre tâche liée à la manipulation d'aliments emballés ou non portent sur toute blessure un pansement imperméable. Lorsque cette blessure est à la main, elles doivent porter un pansement propre et protéger celui-ci au moyen d'un gant propre et imperméable qu'il faut jeter lorsqu'il est enlevé.	■ Un employé travaille avec une blessure non recouverte de façon adéquate: avec protection (ruban) mais sans utilisation de gants.
3	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Joint de silicone entre la table (sortie du lave-vaisselle) et le mur est en mauvaise état (présence des moisissures). Cuillère à crème glacé est rouillée.
5	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.	■ Présence de drosophiles à la plonge.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à [REDACTED].

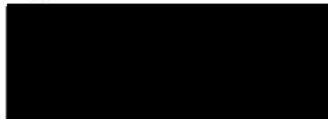
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: carla.canales@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 112236

RESIDENCE POINTE-CLAIRE 5700
CIUSSS OUEST
15 Place de la Triade
Pointe-Claire, Québec
H9R 0A3

Exploitant : SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENSE POINTE-
CLAIRE
Dossier : 2357344-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Mayonnaise maintenue à une température interne de 7.8°C à l'intérieur de la table froide, d'autres aliments qui ont passé la nuit dans cette table froide avaient une température interne moyenne de 6.9oC. Action prise : Demade de réparation de la porte du réfrigérateur, ne ferme pas correctement. [REDACTED] indique que le technicien a commandé les pièces nécessaires pour réparer le réfrigérateur. ***Dernière recommandation avant un avertissement***

NOTES

Veuillez nous envoyer une preuve de réparation du réfrigérateur défectueux avec photos si possible au courriel carla.canales@ville.montreal.qc.ca

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

Le rapport d'inspection a été remis à [REDACTED]

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: carla.canales@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.

[REDACTED]

Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 112236

RESIDENCE POINTE-CLAIRE 5700
CIUSSS OUEST
15 Place de la Triade
Pointe-Claire, Québec
H9R 0A3

Exploitant : SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENSE POINTE-
CLAIRE
Dossier : 2357344-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments (ingrédients pour les sandwiches) maintenus à une température interne de: - Table froide et son réfrigérateur à température ambiante moyenne de 11°C, aliments à l'intérieur tel que fromage à 8.4°C et mayonnaise à 8.9°C Action prise : Demande de correction.

NOTES

Visite de suivi qui concerne le maintien des aliments à températures conformes.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

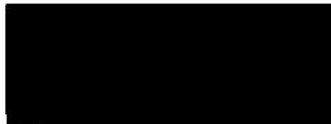
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: carla.canales@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 112236

RESIDENCE POINTE-CLAIRE 5700
CIUSSS OUEST
15 Place de la Triade
Pointe-Claire, Québec
H9R 0A3

Exploitant : SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENSE POINTE-CLAIRE
Dossier : 2357344-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments maintenus à une température interne du fromage de 8.2°C dans le réfrigérateur à fromage/jambon et yogourt à une température interne de 13°C dans le réfrigérateur du yogourt/pouding. Action prise : Certains aliments ont été déplacés et d'autres détruits volontairement.
2	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir a vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination: la glace est en contact avec les tuyaux de distribution des boissons.
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: manquait du savon et du papier à deux distributeurs différents.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - section de préparation (avant) et service aux clients : murs et équipements de la section appareils de cuisson sont gras, tablettes d'entreposage sont poussiéreuses. -Plonge: présence de calcaire et moisissures verdâtres à l'intérieur du lave-vaisselle.
5	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.

NOTES

Une copie du rapport a été remis à [REDACTED], responsable cuisine.

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

Le rapport d'inspection a été remis à [REDACTED].

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: carla.canales@montreal.ca

J'a _____ ts et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.

Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.