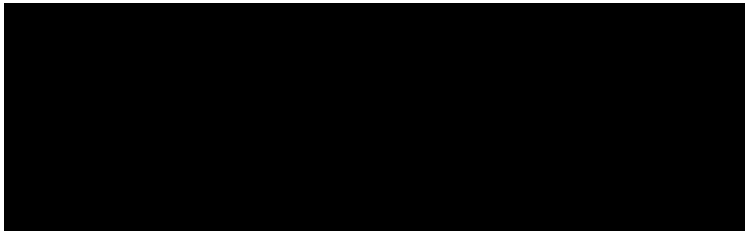




Québec, le 1^{er} août 2024



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2024-07-23-009

V/Réf : 205796-590622

Madame,

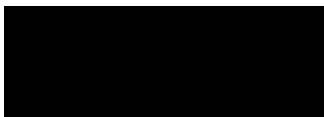
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 23 juillet dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant le dossier cité en objet, en lien avec la propriété située au 825-835, rue Arthur-Rousseau à Québec.

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. Ces articles ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

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

Pour toute information, vous pouvez contacter 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 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 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 SANS BUFFET Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0

Période 2023-08-04 au 2024-08-03

Lieu ou véhicule exploité

LA ROSERAIE
825, ARTHUR-ROUSSEAU
QUEBEC, (Qc)
G1V 4S6

Exploitant LES RESIDENCES SELECTION S.E.C.-IV

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

LES RESIDENCES SELECTION S.E.C.-IV
LA ROSERAIE
2400, BOUL DANIEL JOHNSON
LAVAL, (Qc)
H7T 3A4



Date: 2023-04-06

Heure d'arrivée: 09:40

Numéro du rapport d'inspection: 3562567

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: LES RESIDENCES SELECTION S.E.C.-IV

Établissement: LA ROSERAIE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 825 ARTHUR-ROUSSEAU, QUEBEC, G1V4S6, (Québec)

Numéro de dossier: 2242379 - 3

Numéro spécifique: 2232

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	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 / Pour les surfaces de travail Méthode de nettoyage inadéquate / Utilisation d'un produit nettoyant expiré depuis 2022
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 / Machine à glace, évaporateur du réfrigérateur 2 portes #3 et #5, lave-vaisselle, ventilateur de la plonge
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / La hotte est poussiéreuse, présence de points noirs sur la jonction du mur à la plonge Sources de contamination physique / Absence de protège-néon dans l'entrepôt d'emballage

REMARQUES

Inspection régulière effectuée.

Autres exigences règlementaires : Le port du filet à cheveux et à barbe est obligatoire.

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

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: MARIE-EVE BOIS

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

Téléphone: 418 643-1632 poste 2682

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Marie-Eve.Bois@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-04-06

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3562567 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2022-03-17

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3426603

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: LES RESIDENCES SELECTION S.E.C.-IV

Établissement: LA ROSERAIE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 825 ARTHUR-ROUSSEAU, QUEBEC, G1V4S6, (Québec)

Numéro de dossier: 2242379 - 3

Numéro spécifique: 2232

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

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	Dans l'unité prothétique, présence de dépôts rosés à l'intérieur du lave-vaisselle. Outil ou équipement de nettoyage malpropre / Présence de résidus organiques sur quelques éponges à récurer. / Outil ou équipement jeté
2	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
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.	Poussière sur les évaporateur des réfrigérateurs 3 et 5. Dans l'unité prothétique, résidus alimentaires dans le four à micro-onde. Équipements malpropres / Congélateur à crème glacée, machine à glace, tuyaux de la douchette de la plonge.
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 / Les couverts de plastique servant au transport des repas à l'unité prothétique sont abîmés et usés. Spatules et paniers pour lave-vaisselle abîmés et usés.

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 de plusieurs drosophiles dans l'aire de préparation de l'unité prothétique.
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Dans l'aire de préparation de l'unité prothétique des armoires et des tablettes ont des morceaux qui se détachent et sont usées. Sources de contamination physique / Absence de lentille de protection sur un luminaire fluorescent dans l'aire de préparation de l'unité prothétique.

REMARQUES

La température ambiante du réfrigérateur de l'unité prothétique est de 6,7°C. La température interne d'un 1 litre de lait est de 4,4°C.

Soulever tous les paniers pour le lave-vaisselle du sol.

Soulever les boîtes du sol dans la chambre congélateur.

Vérifier la température de vos assiettes de service qui sont transportées à l'unité prothétique au départ de votre cuisine ainsi qu'au service des résidents. Un registre de température pourrait être créé à cette fin et pour assurer la qualité des produits.

Veuillez me faire parvenir votre numéro de gestionnaire en hygiène et salubrité pour mettre le dossier à jour.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: VERONIQUE GAUTHIER

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

Téléphone: 418 643-1632 poste 2665

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : veronique.gauthier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-03-17

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3426603 a été remis à



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

Signature :

Covid 19



Date: 2019-01-30

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3076451

Exploitant: LES RESIDENCES SELECTION S.E.C.-IV

Établissement: LA ROSERAIE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 825 ARTHUR-ROUSSEAU, QUEBEC, G1V4S6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2242379 - 3

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	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 / intérieur congélateur crème glacée, mitaines à four, fond réfrigérateur de service, contenant à lait au congélateur, certaines tablettes poussiéreuses...
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / mur dont le revêtement s'effiloche département cabaret, murs plonge sales, dessous plonge chaudières produits et plancher, poussière aux grilles unités réfrigérées chambres froides...

REMARQUES

La température du petit réfrigérateur blanc à godets de lait au-dessus de la machine à glace est de 9.8°C. Vous assurez d'ajuster la température entre 0°C et 4°C en tout temps.

Quelques conserves de lait évaporé daté 2018 à la réserve à planifier à vos recettes.

Le chef m'informe que quelques tâches de rénovation déjà planifiées seront finalisées dans les prochains mois.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CHANTAL BÉRUBÉ

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2687

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Chantal.Berube@mapaq.gouv.qc.ca

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

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3076451 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2017-07-21

Heure d'arrivée: 12:30

Numéro du rapport d'inspection: 2912053

Exploitant: LES RESIDENCES SELECTION S.E.C.-IV

Établissement: LA ROSERAIE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 825 ARTHUR-ROUSSEAU, QUEBEC, G1V4S6, (Québec)

Raison de la visite : visite toxi-5M (07)

Numéro de dossier: 2242379 - 3

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

REMARQUES

Visite de plainte présumée d'intoxication alimentaire de quelques résidents et employés qui auraient été malades depuis vendredi matin le 21 juillet 2017. Après discussion des menus servis lors des derniers jours avec [REDACTED] celui-ci nous informe qu'ils ont servi un dessert avec coulis de framboises dont ce même coulis (non cuit) aurait été servi lors d'une collation la même journée sur de la crème glacée. Un rappel de framboises contaminées au Norovirus a été ajouté ce matin même à ceux déjà émis lors des dernières semaines et suite à une vérification du contenant maître, il s'agit du même lot. Le sac de framboises a été détruit en notre présence. Le directeur a été informé des mesures sécuritaires à prendre lors d'une éclosion virale telles que désinfection des aires communes. Nous lui recommandons des mesures nécessaires pour éviter la contamination entre les résidents.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: HÉLÈNE CÔTÉ

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2668

Télécopieur: 418 644-6327

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-07-21

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2912053 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]

PLAIGNANT :

Nom : DSP
Adresse :
Tél.Rés. : Tél.Bur. :
Type plaignant : DSP
Autre établissement impliqué :

Dossier plainte no 1082453
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : La roseraie
Adresse : 825 Rue Arthur-Rousseau, Ville de
Municipalitéé:QUEBECG1V 4S6

RÉCEPTION :

Plainte transmise : DSP
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 24

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2017-07-21 13:00:01	ALAIN JONATHAN	1	3	1

MOTIFS :

TOXI-INFECTION

PRODUITS IMPLIQUÉS :

FRAMBOISES IMPORTEES

Description complémentaire :

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2912053	2017-07-21	0	2242379	3	LES RESIDENCES SELECTION S.E.C.-IV

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
HÉLÈNE CÔTÉ	2017-07-21

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2017-07-21

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : L'établissement a servi des framboises contaminés par un norovirus à ses résidents et ses employés et ce, avant qu'un avis de rappel soit émis pour le lot incriminé (le lot de framboises retrouvé à l'établissement correspondait à l'avis de rappel).

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2017-07-21 00:00:00
Plainte réglée le : 2017-07-21



Date: 2016-02-22

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 2712618

Exploitant: LES RESIDENCES SELECTION S.E.C.-IV

Établissement: LA ROSERAIE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 825 ARTHUR-ROUSSEAU, QUEBEC, G1V4S6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2242379 - 3

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

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

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	les supports du lave vaisselle sont entreposés sur le plancher
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 / Assurez vous que dès l'atteinte de 60 C les aliments soient déplacés au froid (vous validez à l'aide d'un thermomètre
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.	saleté sur l'ouvre boîte
4	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	petite table est abimée et difficilement lavable
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.	Moisissures sur le joint secteur plonge

REMARQUES

Placez des thermomètres dans les réfrigérateurs et tenir un registre des températures de conservation des aliments

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHÈLE AUBIN

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Michele.Aubin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-02-22

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2712618 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2014-12-02

Heure d'arrivée: 09:50

Numéro du rapport d'inspection: 2651119

Exploitant: LES RESIDENCES SELECTION S.E.C.-IV

Établissement: LA ROSERAIE

Bannière: Sans objet

Responsable [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 825 ARTHUR-ROUSSEAU, QUEBEC, G1V4S6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2242379 - 3

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

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 (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constation 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.	Entreposage inadéquat / Godets de lait et crème laissés sur les tables ce matin. Assurez une rotation rigoureuse et sortir pour les besoins immédiats seulement
2	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 / absence de lavage des mains au retour de la pause
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 / rame de brassage croûtée, remplacée sur le champs. Chaudières blanches entreposées à la plonge tachées, poussière grille ventilation frigo 2 portes vitrées avant, résidus tour tombeau crème glacée. Résidus croûtés tour plaque cuisson et poussière filtres hotte.
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 ou nature inadéquat / Beaucoup d'assiettes de plastiques ébréchées.

REMARQUES

Assurez-vous d'atteindre une température interne d'au moins 60 degrés Celsius lors de la cuisson des rosbifs saignants. Valider à chaque cuisson et tenir un registre à cet effet.

Une manipulatrice d'aliments porte des boucles d'oreilles.

Article de règlement laissé en référence:

2.1.4. Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau:

- 1° qui ne peut être corrodé;
- 2° résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection;
- 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction;
- 4° non absorbant et imperméable;
- 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.

Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.

Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

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.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.4; D. 1573-91, a. 19; D. 725-94, a. 13.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ALAIN TARDIF

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2681

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Alain.Tardif@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-12-02

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2651119 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]