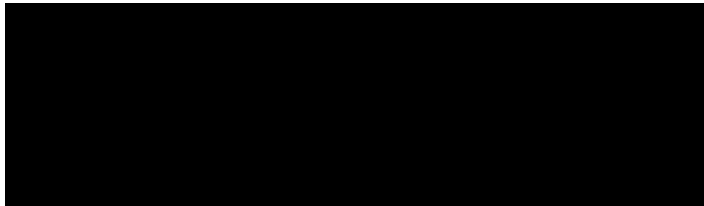




Québec, le 1<sup>er</sup> août 2024



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

N/Réf : 2024-07-23-012

V/Réf : 205796-590622

Madame,

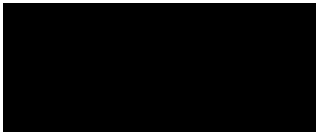
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 23 juillet dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant le dossier cité en objet, en lien avec la propriété située au 8160, boulevard du Saint-Laurent à Brossard.

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](mailto: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 AVEC BUFFET

Période **2023-11-09 au 2024-11-08**

Lieu ou véhicule exploité

SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE BROSSARD I  
8160, BOUL. SAINT-LAURENT  
BROSSARD, (Qc)  
J4X 3A9

Exploitant SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE BROSSARD I

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**

SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE BROSSARD I  
2400, BOUL. DANIEL-JOHNSON  
LAVAL, (Qc)  
H7T 3A4



Date: 2021-08-18

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3357691

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE BROSSARD I

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 8160 BOUL. SAINT-LAURENT, BROSSARD, J4X3A9, (Québec)

Numéro de dossier: 2483814 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

### 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  | Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.                                                                                                                                                               | Aliment non protégé / Contenants d'aliments non couverts dans la table froide                                                                                     |
| 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.                              | Absence de séchage / accumulation de l'eau résiduelle dans les contenants empilés                                                                                 |
| 3  | Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.                                                                                                                                                                          | Tampon métallique                                                                                                                                                 |
| 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 / pour les préposés qui font du portionnement sur les étages                                                                   |
| 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 / Douchette et robinetterie à la plonge, joints d'étanchéité de la table froide, ouvre boîte, tablettes grillagées d'entreposage vaisselle |
| 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. | Entreposage inadéquat des équipements ou emballages courants / Certaines planches à découper sont noircies et fissurées                                           |

|   |                                                                                                                                               |                                                                                                      |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 / Hotte de ventilation avec des gouttelettes de gras |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### REMARQUES

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

Toutes les personnes affectées à la préparation des aliments doivent porter un filet qui couvre entièrement les cheveux.

### 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: ELENA GUZUN-TURCAN

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5537

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : [Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca)

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

Signature :

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3357691 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2018-03-27

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 2970029

Exploitant: SOCIETE EN COMMANDITE RESIDENCE BROSSARD I

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 8160 BOUL. SAINT-LAURENT, BROSSARD, J4X3A9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2483814 - 1

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

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  | 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                                                                                                                       |
| 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 / Absence d'assainissement / sur les surfaces et les équipements qui ne vont pas au lave-vaisselle |
| 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 / pistolet-douche, échelle de rangement, certaines tablettes, boutons de contrôle                                               |

### REMARQUES

#### REFROIDISSEMENT

Voici quelques conseils pour accélérer le refroidissement :

- Diviser les aliments en portions et les réfrigérer.
- Utiliser de grands contenants peu profonds dont le matériau favorise un transfert thermique pour la réfrigération.
- Placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée et remuer régulièrement.

- Utiliser une cellule de refroidissement rapide.
- Utiliser une cuillère de refroidissement.
- Ne pas fermer hermétiquement les contenants durant le refroidissement pour favoriser l'évacuation de la chaleur.
- Utiliser un thermomètre pour vérifier la température des aliments, pour s'assurer de respecter les délais de refroidissement.

#### 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:** CATHERINE DESMARAIS

**Adresse:** 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

**Téléphone:** 450 928-7400 poste 5532

**Télécopieur:** 450 928-7795

**Courriel :** Catherine.Desmarais@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-03-27

Signature



#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2970029 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2017-07-07

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2709730

Exploitant: LES PLACEMENTS CHERBOURG INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 8160 BOUL. SAINT-LAURENT (SUITE 100, ), BROSSARD, J4X3A9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1799959 - 1

**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)                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Constataion de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                             |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.                                                                                                                                                                                                                     | Gestion de la durée de conservation inadéquate / sauces à la chambre froide ayant une date de préparation plus que 7 jours                                                            |
| 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, de conditionnement ou de transformation inadéquate / Boîte de carton avec sacs de frites sur comptoir à côté du pain tranché lors de la préparation des repas |
| 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 / Machine à glace / mélangeur                                                                                                                                  |

**REMARQUES**

La cuisine prépare des biscuits, gâteaux et autres pour le Bistro Le Cherbourg

**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:** JOSÉ LUIS CARMONA

**Adresse:** 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

**Téléphone:** 450 928-7400 poste 5523

**Télécopieur:** 450 928-7795

**Courriel :** jose-luis.carmona@mapaq.gouv.qc.ca

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

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2709730 a été remis à

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

**Signature :**



Date: 2014-09-12

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 2618361

Exploitant: LES PLACEMENTS CHERBOURG INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: MME ROXANA IONESCU

Adresse de l'établissement: 8160 BOUL. SAINT-LAURENT (SUITE 100, ), BROSSARD, J4X3A9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1799959 - 1

### 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)                                                                                                                                                                                                         | Constation 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. | Outils/appareils de nettoyage et d'assainissement inadéquats / Non respect de la température de l'eau exigée pour l'assainissement thermique / Température de l'eau requise non respectée / le cadran du lave vaisselle qui indique la température de l'eau au lavage est défectueux et la température de l'eau au rinçage n'atteint pas 82 degrés Celsius |

### REMARQUES

Autre exigence réglementaire.

2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

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

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

- 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;
- 4° (paragraphe abrogé);
- 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;
- 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

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

#### 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:** BENYOUCEF CHOUCHAOUI

**Adresse:** 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

**Téléphone:** 450 928-7400 poste 5529

**Télécopieur:** 450 928-7795

**Courriel :** Benyoucef.Chouchaoui@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-09-12

**Signature :** \_\_\_\_\_

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2618361 a été remis à \_\_\_\_\_

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

**Signature :** \_\_\_\_\_



Date: 2013-11-20

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 2551413

Exploitant: LES PLACEMENTS CHERBOURG INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 8160 BOUL. SAINT-LAURENT, BROSSARD, J4X3A9, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 1799959 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

**REMARQUES**

Visite de suivi de la dernière inspection. Situation conforme lors de ma visite.

**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.

**IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**

Nom de l'inspecteur: CAROLE TANGUAY

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5528

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : carole.tanguay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-11-20

Signature :

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2551413 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2013-08-29

Heure d'arrivée: 09:35

Numéro du rapport d'inspection: 2522915

Exploitant: LES PLACEMENTS CHERBOURG INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 8160 BOUL. SAINT-LAURENT, BROSSARD, J4X3A9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1799959 - 1

### 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 (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**.

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No  | Règle(s)                                                                                                                                                                                                             | Constatation de non-conformité(s)<br>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 / Soupe / Soupe aux tomates. / 13 °C / Aliments jetés volontairement.                                                           |
| 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 / Soupe / Soupe aux tomates en refroidissement depuis hier après-midi à une température interne variant de 11 à 13°C . / Aliments détruits volontairement |
| 3   | Les emballages des produits aquatiques fumés réfrigérés doivent permettre l'échange adéquat d'oxygène afin d'y empêcher le développement d'un milieu anaérobie.                                                      | Emballage inadéquat / Poisson / Emballage de saumon fumé sous-vide non percée lors de la décongélation.                                                                                    |

### REMARQUES

-Présence de punaises sur un tableau au-dessus du congélateur à crème glacée.

**AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1065460**

| En vertu de la loi : LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29) | Amende minimale |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| En vertu du Règlement ou de l'ordonnance                                 |                 |
| r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1                        | 250.00          |

1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

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

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

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

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

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

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

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 des ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

**IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**

**Nom de l'inspecteur:** HÉLÈNE LEBLANC

**Adresse:** 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

**Téléphone:** 450 928-7400 poste 5533

**Télécopieur:** 450 928-7795

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

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2013-08-29

**Signature :**



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2522915 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :**

[REDACTED]



Date: 2011-04-29

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 2302190

Exploitant: LES PLACEMENTS CHERBOURG INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 8160 BOUL. SAINT-LAURENT, BROSSARD, J4X3A9, (Québec)

Numéro de dossier: 1799959 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

**REMARQUES**

Visite de vérification de l'efficacité d'un rappel de produit MAPAQ 2061 (ACIA 50997) de divers produits de viande hachée de Lauzon.

Discussion avec [REDACTED], n'a pas reçu le rappel mais n'en a plus en stock.

**IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**

Nom de l'inspecteur: HELENE LEBLANC

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, J4K4Y9

Téléphone: 450 928-7400

Télécopieur: 450 928-7795

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

Signature :

[REDACTED]

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2302190 a été remis à [REDACTED]

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

**Signature :**

[REDACTED]



Date: 2010-11-12

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2218055

Exploitant: LES PLACEMENTS CHERBOURG INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 8160 BOUL. SAINT-LAURENT, BROSSARD, J4X3A9, (Québec)

Numéro de dossier: 1799959 - 1

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

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)<br>et action(s) exécutée(s)                                                                                                                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. ( température interne ) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C ( température interne ) en moins de 2 heures.                                                                                                                                                                                                                                                                 | Refroidissement global inadéquat / Sauce /<br>Les aliments sont refroidis à la températures<br>de la pièce                                                                               |
| 2  | Nettoyer les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Méthode de nettoyage inadéquate / Utilisation<br>de laine d'acier                                                                                                                        |
| 3  | Nettoyer les surfaces qui sont en contact avec les aliments ou avec d'autres matériels aussi souvent que cela est nécessaire afin de prévenir la contamination. Respecter les normes établies par le CQIASA. et se conformer à la réglementation pour ce qui est de la fréquence de ces activités de nettoyage.                                                                                                                                                                      | Méthode de nettoyage inadéquate / Présence<br>d'eau dans des contenants propres. S'assurer<br>que les contenants soient bien sèche lorsqu'ils<br>sont entreposé avec la vaisselle propre |
| 4  | Suivre les normes vestimentaires qui ont trait au personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement, à savoir : porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe; porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail; ne porter aucun vernis à ongle, ni bague, ni montre, boucles d'oreilles ou autres bijoux. | Absence de couvre-chef<br>Port de bijoux ou de vernis à ongles /<br>Présence de chaîne, boucles d'oreilles,<br>bracelets et bagues<br>Vêtements de travail non exclusif                  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 ou nature inadéquat / Présence de planches de travail et de cuillères de bois fissurées                                                                 |
| 6 | Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.           | État ou nature inadéquat / Présence d'un pille patate corrodé                                                                                                |
| 7 | 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 / Présence de grilles de ventilation poussiéreuse dans la chambre froide et le réfrigérateur dans la salle à manger |

#### REMARQUES

Visite d'inspection régulière.

Autres exigences réglementaires:

- 1) Les aliments et contenants doivent être entreposé à 10 cm et plus du sol.
- 2) Les températures de conformité des unités de réfrigération sont de 0°C à 4 °C .

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN POIRIER

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400

Télécopieur: 450 928-7795

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

Signature :

