Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2022-12-22 Heure d'arrivée: 10:45 Numéro du rapport d'inspection:3529965

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

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer le lavage des mains avant d'enfiler des gants et chaque fois qu'on remplace ces derniers	Absence de lavage des mains avant de mettre des gants
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 / Râpe à fromage électrique, trancheur, emballeuse, intérieur réfrigérateur vitré.
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Encombrement général de marchandises diverses au niveau des comptoirs, tables de travail, tablettes des planchers et du sous-sol en général.

REMARQUES

Lors de l'inspection, [redacted] est présent sur place.

Discussion :
Un dégagement considérable est observé dans l'établissement, mais il reste beaucoup à effectuer. Un autre tri est à faire des appareils frigorifiques et sur les comptoirs de la salle de préparation afin de départager les aliments pour votre consommation personnelle et les aliments servant pour l'entreprise. Il a été convenu de mettre l'emphase dans la section aire de préparation (section emballage, tranchage, évier et surfaces utilisées pour la préparation). Il doit également avoir un avancement encore considérable pour la prochaine inspection dans l'objectif de maintenir les équipements propres et à l'abri de toutes sources de contamination.

Augmentation de la quantité de fromages pour la vente depuis la dernière inspection. Toutefois, la rotation est bonne de façon générale. Veuillez maintenir une bonne rotation des produits en tout temps.

Lors de l'inspection, je suis accompagné par M. Stéphane Dumont (inspecteur-chef d'équipe).
Le permis est en vigueur.

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: VANESSA PELLETIER
Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)
Téléphone: 418 862-3779 poste 4139
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Vanessa.Pelletier@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [redacted], 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Fait à RIVIERE-DU-LOUP ce 2022-12-22

Signature : [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2022-09-29 Heure d'arrivée: 11:30 Numéro du rapport d'inspection:3488441

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé** Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Respecter la durée de conservation établie par le fabricant.	Durée de conservation inadéquate / Absence de la date d'origine sur certaines charcuteries et fromage dans la bulle de service et dans le réfrigérateur (2) portes. Conserver les dates d'origines afin de facilité la rotation des produits.
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / Présence d'aliments divers (charcuteries, fromages) non protégés à l'intérieur du réfrigérateur (2) portes
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 / Présence de fromage (parmesan) à l'intérieur de la râpe à fromage électrique Équipements malpropres / Présence de résidus alimentaires dans la rail du réfrigérateur (2) portes Équipements malpropres / Présence de résidus alimentaires sur le comptoir de travail derrière la bulle de service. Équipements malpropres / Résidus alimentaires sur le fil et la base du trancheur à fromage ainsi que sur l'emballeuse située à proximité.

4	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués de façon à ce que chacun des éléments soit accessible de manière à en permettre le nettoyage, l'assainissement et l'inspection. Aussi, l'équipement et le matériel doivent être démontables pour permettre ces opérations.	État inadéquat de l'équipement / Présence de (2) porte-couteaux non démontables
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité de l'aire de préparation des aliments / Encombrement général de marchandises diverses au niveau des comptoirs, tables de travail, tablettes des planchers et du sous-sol en général.
6	Réserver les locaux de préparation ou d'entreposage des aliments exclusivement à ces fins.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Porte de la salle des toilettes ouverte donnant sur l'aire de préparation et d'entreposage de l'établissement

REMARQUES

Lors de l'inspection, [redacted] est présent sur place.

Discussion :

- Un tri est à faire des les appareils frigorifiques et sur les comptoirs de la salle de préparation afin de départager les aliments pour votre consommation personnelle et les aliments servant pour l'entreprise.
- Début de matière ressemblant à des moisissures sur les tablettes et certains contenants de la chambre froide.

Voir à maintenir dans l'aire de préparation, une section de comptoir et des équipements (planches, couteaux, emballeuse, râpe à fromage, fil pour coupe de fromage) propres et à l'abri de toutes sources de contamination.

Un suivi aura lieu ultérieurement afin de vérifier les points notés au présent rapport.

Lors de l'inspection, je suis accompagné par M. Stéphane Dumont (inspecteur-chef d'équipe).

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: DOMINIC PROULX
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1665
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [redacted], 424, Lafontaine, Rivière-du-Loup, Québec G5R 3B7
Fait à RIMOUSKI ce 2022-10-04

Signature : [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2022-06-08 Heure d'arrivée: 11:30 Numéro du rapport d'inspection:3460931

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

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	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 règlementation en vigueur.	Méthode d'entreposage inadéquate / Section de préparation (planche / couteaux), section emballage, section du trancheur (slicer) sont encombrés : maintenir ces sections de travail dans un état fonctionnel

REMARQUES

Suivi suite à l'inspection du 2022-05-04 (Rapport d'inspection # 3445775)

Lors de l'inspection, je suis accompagné par Stéphane Dumont, inspecteur- chef d'équipe.

À notre arrivée [redacted] est présent sur place. On remarque que de façon générale l'état des lieux s'est amélioré, la chambre froide du sous-sol et le réfrigérateur (2) portes de l'aire de préparation sont dans un état satisfaisant au niveau de la propreté, des températures et de la qualité des aliments présents.
[redacted] a transféré bon nombre d'aliments à son domicile pour consommation personnelle.

Un désencombrement et un nettoyage des lieux sont toujours en cours, voir tel que discuté, nous faire parvenir des photos de l'état d'avancement des opérations de nettoyage et de rangement des lieux.

Une inspection aura lieu ultérieurement selon les fréquences établies.

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: DOMINIC PROULX
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1665
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [redacted], 424, Lafontaine, Rivière-du-Loup, Québec G5R 3B7
Fait à RIMOUSKI ce 2022-06-08

Signature [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2022-05-04 Heure d'arrivée: 11:30 Numéro du rapport d'inspection:3445775

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé** Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Présence de résidus alimentaire sur les tranchoirs (slicer), sur le robot pour râper le fromage, sur la planche à découper pour le tranchage de fromage et sur l'emballeuse de pellicule plastique. / Équipement nettoyé et assaini.
2 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité généralisée des aires de préparation et d'entreposage des aliments / Lieux complètement encombrés par des boites, objets divers, aliments divers, emballages, équipements divers (aire de préparation, aire d'entreposage de la cuisine, sous-sol) produits de nettoyage entreposés près de produits alimentaires
3 *	Entreposer les produits de nettoyage, les assainisseurs et les autres produits toxiques dans un endroit où ils ne sont pas susceptibles de contaminer les aliments.	Sources de contamination microbiologique / Porte de salle de bain ouverte sur le local de préparation des aliments

4 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment altéré / Préparation porto à apparence douteuse / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
5 *	Respecter la durée de conservation établie par le fabricant.	Détention aliments périmés / Présence de charcuteries et de fromages dont les dates sont périmées
6 *	Fixer une durée de conservation adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Détention aliments périmés / Préparation de porto pour macération de fromage avec apparence douteuse. Le produit à été éliminé
7 *	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 règlementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Réutilisation de sacs sous-vide pour emballage de charcuterie et fromage. Proscrire cette pratique
8 *	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la règlementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement non respectée / Absence d'assainissement sur les surfaces de travail dans l'aire de préparation
9 *	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme) / Absence de papier jetable disponible
10	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Mauvais état du matériel requis / Distributeur à papier non fonctionnel dans l'aire de préparation

REMARQUES

Lors de l'inspection, [redacted] est présent sur place.

Remise à [redacted] de la lettre sur le programme de gestion des risques supérieurs.

Lors de l'inspection, je suis accompagné par M. Stéphane Dumont, inspecteur chef-d'équipe.

Nous avons demandé à [redacted] de transférer les aliments et produits personnels dans sa résidence de façon à ne plus les retrouver dans les aires de préparation et les équipements de son entreprise. Un tri a été effectué mais ces produits sont toujours présent sur place.

Lors des dernières semaines, [redacted] à fait le nettoyage du réfrigérateur (2) portes et de la chambre froide du sous-sol.
Lors de l'inspection, nous avons demander à [redacted] de libérer et de nettoyer un coin pour la préparation des aliments, un nettoyage de ses équipements (trancheur, emballeuse) Le tout a été fait en notre présence.

Tel que discuté, voir à maintenir fermé en tout temps la porte de la salle de bain donnant directement sur l'aire de préparation.

[redacted] nous indique vouloir continuer à améliorer l'état des lieux.

Tel que discuté, bien vouloir nous tenir informé de l'état d'avancement de l'amélioration des lieux.

N.B un suivi aura lieu ultérieurement afin de vérifier les points notés au présent rapport.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DOMINIC PROULX
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1665
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [redacted], 424, Lafontaine, Rivière-du-Loup, Québec G5R 3B7
Fait à RIMOUSKI ce 2022-05-09

Signature : [redacted]

Ministère
de l'Agriculture,
des Pêcheries
et de l'Alimentation
Québec
Direction des services aux clientèles

A-3

Le 31 mars 2022

Monsieur Stéphane Dumont
Inspecteur de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
5130, boulevard Guillaume-Couture, bureau 100
Lévis (Québec) G6V 9L4

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	1642406-0002-01
Nom de l'exploitant :	Terroirs d'Ici et d'Ailleurs Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	
Adresse de l'établissement :	424, rue Lafontaine Rivière-du-Loup (Québec) G5R 3B7
Nature du permis	Vente au détail
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	04-12-2021 au 03-12-2022

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

Walter Rubio Alvarez
Signature numérique de Walter Rubio Alvarez
Date : 2022.04.01 09:30:25 -04'00'

Walter Rubio-Alvarez
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2022-03-24 Heure d'arrivée: 12:00 Numéro du rapport d'inspection:3432617

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

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment altéré / Présence de charcuteries (saucissons) avec ce qui semble être des moisissures sur l'extérieur / Aliment détruit volontairement par l'exploitant Aliment altéré / Présence de divers fromages qui présentent ce qui semble être des moisissures de surface et des signes d'altération avec des tâches jaunâtres et verdâtres. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant Aliment altéré / Préparation de porto pour la macération du fromage avec odeur et texture douteuse / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	
3 *	Fixer une durée de conservation adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Rotation déficiente / Présence de divers emballages de fromages et charcuteries réemballés sous-vide avec absence des informations nécessaires pour établir la durée de vie et la rotation adéquate des produits.

4 *	Respecter la durée de conservation établie par le fabricant.	Détention aliments périmés / Fromage bleu d'Élizabeth /(2021 MA 26) / Végé-paté (26 SE 2021) / Rosette de Lyon Bière (2020 MA 03) / Aliment détruit volontairement par l'exploitant Rotation déficiente / Présence d'une préparation au porto sans aucune date de préparation et aucune date de durée de vie / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
5 *	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 règlementation en vigueur.	Méthode d'entreposage inadéquate / Lots d'emballages d'aliments en contact avec des surfaces souillées et contaminées dans le réfrigérateur (2) portes et la chambre froide. / Destruction volontaire
6 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Accumulation de poussière sur la grille de ventilation du réfrigérateur (2) portes Équipements malpropres / Réfrigérateur (2) portes de la cuisine avec résidus collant noir au fond de l'appareil, coulisses sur les parois internes et débris au fond de l'appareil Équipements malpropres / Présence de saleté et de résidus collant sur les tablettes de la chambre froide
7 *	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Emballages malpropres / Intérieur de la chambre froide et du réfrigérateur (2) portes : Emballages d'aliments couverts de mousses blanches semblables à des moisissures
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité de l'aire d'entreposage des aliments / Au sol, il y a présence de contenants, de boites et d'objets de toutes sortes rendant les lieux insalubres Insalubrité de l'aire de préparation des aliments / Les tables et comptoirs de la cuisine sont complètement encombrés rendant le nettoyage et l'assainissement impossible Insalubrité généralisée des aires de préparation et d'entreposage des aliments / L'ensemble des lieux d'entreposage et de l'aire de préparation des aliments sont encombrés de manière à rendre les déplacements difficiles dans ces lieux Sources de contamination microbiologique / Accumulation de poussière sur la grille de l'unité de ventilation de la chambre froide

REMARQUES

Suivi suite à l'inspection du 2022-01-13 (Rapport d'inspection # 3407867)
Lors de l'inspection, [redacted] est présent sur place. l'établissement est ouvert et des clients sont présents de temps à autres.

Inspection réalisée avec M. Mathieu Giasson, inspecteur.

Au sous-sol, il y a présence de (4) congélateurs verticaux fonctionnels, [redacted] nous déclare que les aliments présents dans

ces appareils sont personnels.

Dans le réfrigérateur (2) portes et dans la chambre froide, il y a présence d'aliments altérés et périmés. [redacted] à trié et fait l'élimination volontaire d'aliments tel que fromages et charcuteries diverses. [redacted] à conservé quelques aliments pour sa consommation personnelle.
L'encombrement des lieux est extrême, on peut à peine circuler dans les aires de préparation, dans les aires d'entreposage et les aires de circulation (escalier et corridors). L'accès à la chambre froide est impossible sans y déplacer de la marchandise. Ce qui fait en sorte qu'il est difficile d'effectuer l'inspection de cet établissement. Insalubrité généralisée constatée au niveau du milieu et des aires d'entreposages.

Lors de manipulation d'aliments, il est requis d'effectuer un lavage de mains adéquat et d'avoir une tenue vestimentaire de circonstance (résille, vêtement de travail exclusif). De plus il est important de travailler sur une surface et des équipements propres et assainis.

Des photos ont été prises.
Un suivi sera réalisé ultérieurement.

Le dossier sera soumis à La Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le Ministère de la Justice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

---

« 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: DOMINIC PROULX
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1665
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [redacted], 424, Lafontaine, Rivière-du-Loup, Québec G5R 3B7
Fait à RIMOUSKI ce 2022-03-29

Signature : [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT	N° MANDANT	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
	100400	50001	363353

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Dominic Proulx, 350 Boul. Arthur-Buies Ouest, Rimouski, Québec, G5L 5C7

A DÉFENDEUR

PERSONNE PHYSIQUE ( ) PERSONNE MORALE (•)

NOM 1	NOM 2	PRÉNOM

NOM DE L'ORGANISME	DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR	SEXE
TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.		☐	M ( ) F ( )

RAISON SOCIALE

ADRESSE	APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL
424 rue Lafontaine			G5R 3B7

MUNICIPALITÉ	PROVINCE/ÉTAT	PAYS	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC
Rivière-du-Loup	QC	Canada	(418) 868-4499	☐

PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO					PROVINCE /ÉTAT	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS
	PERMIS ☒ 1642406-0002		PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐			
	NEQ ☒ 1162513148	Autres ☐		Autres ☐	QC	☐

B INFRACTION

DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE (•) ENTRE LE ET LE ( ) DU AU ( )	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM)	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
		2022-03-24	12:00		

N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ	N° LOI PRINCIPALE	NOM DE LA LOI PRINCIPALE
	1642406 0002	☒	P-29	Loi sur les produits alimentaires

ART. LOI PRINCIPALE	N° LOI/RÈG. APPL. 1
3.1 al.1	

ARTICLE RÈGL. APPL. 1	

N° LOI/RÈG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION	CODE DÉF.	CODE VÉH.
		101		

DESCRIPTION DE L'INFRACTION
A EXPLOITE UN ETABLISSEMENT OU L'ON PREPARE, CONDITIONNE, TRANSFORME, EMBALLE, ENTREPOSE, MET EN VENTE ET VEND DES PRODUITS DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE, SANS Y MAINTENIR L'ÉTABLISSEMENT, LE LIEU, LES LOCAUX ET LE MATERIEL PROPRE(S)

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐

C LIEU D'INFRACTION

DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION	NO RAPPORT D'INSPECTION	
Terroirs d'ici et d'ailleurs inc. 424 rue Lafontaine, Rivière-du-Loup, Québec Dans les locaux d'entreposage et l'aire de préparation	3432617	
	LOCALISATION (CODE MUNICIPAL)	DISTRICT JUDICIAIRE
	12072	Kamouraska

D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS

CHOSES SAISIES ☐	DESCRIPTION	ANNEXE
ORDONNANCE ☐	PRÉCISER	☐
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐		

E FAITS ET GESTES PERTINENTS

Le 2022-03-24, moi, Dominic Proulx, je me suis présenté comme une personne autorisée pour procéder à l'inspection de l'établissement, je suis accompagné de M. Mathieu Giasson, inspecteur.
La personne responsable présente sur les lieux est [redacted] de l'entreprise (voir REQ A-4).

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐
NOM Proulx	PRÉNOM Dominic	NOM Giasson	PRÉNOM Mathieu
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-05-11	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-05-11
SIGNATURE [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363353

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Dominic Proulx, 350 Boul. Artur-Buies Ouest, Rimouski, Québec, G5L 5C7

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

À notre arrivée et en cours d'inspection des clients sont présents à l'établissement. Il y a présence de divers fromages et charcuteries entreposés dans le réfrigérateur de l'aire de préparation et dans la chambre froide du sous-sol dans des quantités dépassant largement la consommation personnelle.

Dans la section libre-service de l'établissement, divers aliments sont en vente dont, confitures, épices, huiles, et vinaigrettes. Des prix sont affichés sur ces items.

Constatations :

Dans la grande majorité de l'établissement, je constate un désordre extrême. Il est impossible de circuler à certains endroits sans se buter sur des boites ou autres objets encombrants. Certaines sections, dont au sous-sol (face aux congélateurs verticaux) et dans la chambre froide, sont si encombrés qu'il est impossible d'en faire l'inspection sans y faire déplacer de la marchandise. En raison de l'encombrement important, la circulation est difficile et présente des risques de chutes importantes, de plus l'hygiène générale des lieux est inacceptable.

Dans le réfrigérateur (2) portes, il y a des coulisses brunâtres sur la surface vitrée (Photo 1). Dans la section de droite de cet appareil, il y a présence d'une matière brune, collée au fond avec des produits directement en contact, il y a également des coulisses brunâtres sur les grilles et sur le mur intérieur (Photos 2 et 5). Toujours dans ce réfrigérateur vitré (2) portes, présence de saleté et de résidus d'aliments au fond et sur le seuil (Photo 3) et accumulation de poussière sur la grille de l'unité de ventilation (Photo 4).

Dans la section de l'aire de préparation, accumulation d'objets divers sur les comptoirs, la cuisinière, les tables de travail et au sol. Sur ces surfaces de travail, on y retrouve des appareils qui viennent en contact direct avec les aliments lors de préparations : (2) trancheuses et une emballeuses à proximité de nombreux objets divers (Photos 6, 7, 8 et 9).

Dans la chambre froide de l'établissement située au sous-sol, il y a présence de marchandise directement au sol (Photo 10). Sur les tablettes de cette chambre froide, il y a présence de matière blanche ressemblant à des moisissures (Photo11), la grille de l'unité de ventilation est souillée de poussière noire (Photo 12). Il y a présence dans les appareils frigorifiques, sur l'extérieur de plusieurs contenants alimentaires de matière verdâtres et/ou noirâtres ressemblant à des moisissures (Photos 13,14,15,16 et 17). Présence au sol, dans le corridor face aux congélateurs verticaux, d'objets et de boîtes rendant l'accès très difficile (Photo 18).

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Proulx	PRÉNOM Dominic	NOM Giasson	PRÉNOM Mathieu
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-05-11	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-05-11
SIGNATURE [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT	N° MANDANT	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
	100400	50001	363353

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Dominic Proulx, 350, Boul. Arthur-Buies Ouest, Rimouski, Québec, G5L 5C7

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

Il est à noter que le défendeur a eu un avis administratif le 2020-01-07 (Annexe A-10) en regard à la répétition et la gravité des lacunes observées lors des différentes inspections régulières et suivis réalisés à l'établissement. Le plan d'action (Annexe A-9) à été reçu le 2020-01-14 et aucun des correctifs n'a été constaté lors des inspections jusqu'à ce jour.

Suite à ces constatations et à l'ensemble des preuves annexées, j'en conclu que l'établissement, les lieux, les locaux et le matériel ne sont pas maintenus propres. Des manquements au niveau de l'hygiène et de la propreté peuvent entrainer la contamination des aliments par des sources reconnues de pathogènes et compromettre la sécurité des aliments et de la santé des consommateurs. L'établissement détient un permis de préparation générale valide, il met en portion, coupe et emballe des aliments qui font l'objet de vente auprès des consommateurs et restaurateurs.

SUITE PAGE SUIVANTE ☐

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Proulx	PRÉNOM Dominic	NOM Giasson	PRÉNOM Mathieu
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-05-11	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-05-11
SIGNATURE [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

(2014-03)

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT	N° MANDANT	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
	100400	50001	363353

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Dominic Proulx, 350 Boul. Arthur-Buies Ouest, Rimouski, Québec, G5L 5C7

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS (●) **OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)** ( )

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	VENTE AU DÉTAIL		
N° DE PERMIS	1642406-0002		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC. 424 rue Lafontaine, Rivière-du-Loup, (Qué.) G5R 3B7		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE	2021-12-04		
DATE D'EXPIRATION	2022-12-03		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION [X]. DES CLIENTS CONSOMMENT [ ].
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

  ON ENTREPOSE [X], SERT [X], OFFRE EN VENTE [X], VEND [X], FOURNIT [X], PRÉPARE [X], CONDITIONNE [X] OU TRANSFORME [X] DES ALIMENTS [X], DE LA GLACE [ ]

  OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES [X], DES PRODUITS CARNÉS [X], DES OEUFS [ ], DES PRODUITS LAITIERS [X], DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS [ ],

  DES PRODUITS MARINS [ ], DES PRODUITS D'EAU DOUCE [ ], DES PRODUITS VÉGÉTAUX [ ], DE L'EAU EMBOUTEILLÉE [ ], DE L'EAU AU VOLUME [ ],

  DES REPAS OU COLLATIONS [ ] DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE [X].
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

  ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS [ ], DES CONTENANTS D'ALIMENTS [ ], DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE [ ],

  DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX [ ], DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX [ ] DESTINÉS AUX ANIMAUX [ ].
- ON Y ABAT DES ANIMAUX [ ]. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU [ ]. ON PRÉLÈVE [ ], GARDE [ ], DISTRIBUE [ ], UTILISE [ ] OU FAIT LE COMMERCE [ ]

  DE LA SEMENCE ANIMALE [ ].
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) [ ].

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ (AAAA-MM-JJ) , _____ (AAAA-MM-JJ) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR [ ].

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE [X], PRODUITS [X], OBJETS [X], ÉQUIPEMENTS [X], LIEUX [X] OU VÉHICULES [ ].

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Dominic Proulx

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A [X] B [X] C [X] D [ ] E [X] F [ ]		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A [X] B [X] C [X] D [ ] E [X] F [ ]	
NOM: Proulx	PRÉNOM: Dominic	NOM: Giasson	PRÉNOM: Mathieu
AGENT DE LA PAIX [ ]	MATRICULE: [redacted]	AGENT DE LA PAIX [ ]	MATRICULE: [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI [X] QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-05-11	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI [X] QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-05-11
SIGNATURE [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

A-2

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 2
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original
Par : Dominic Proulx
Date : 2022-05-11
Signature : [redacted]

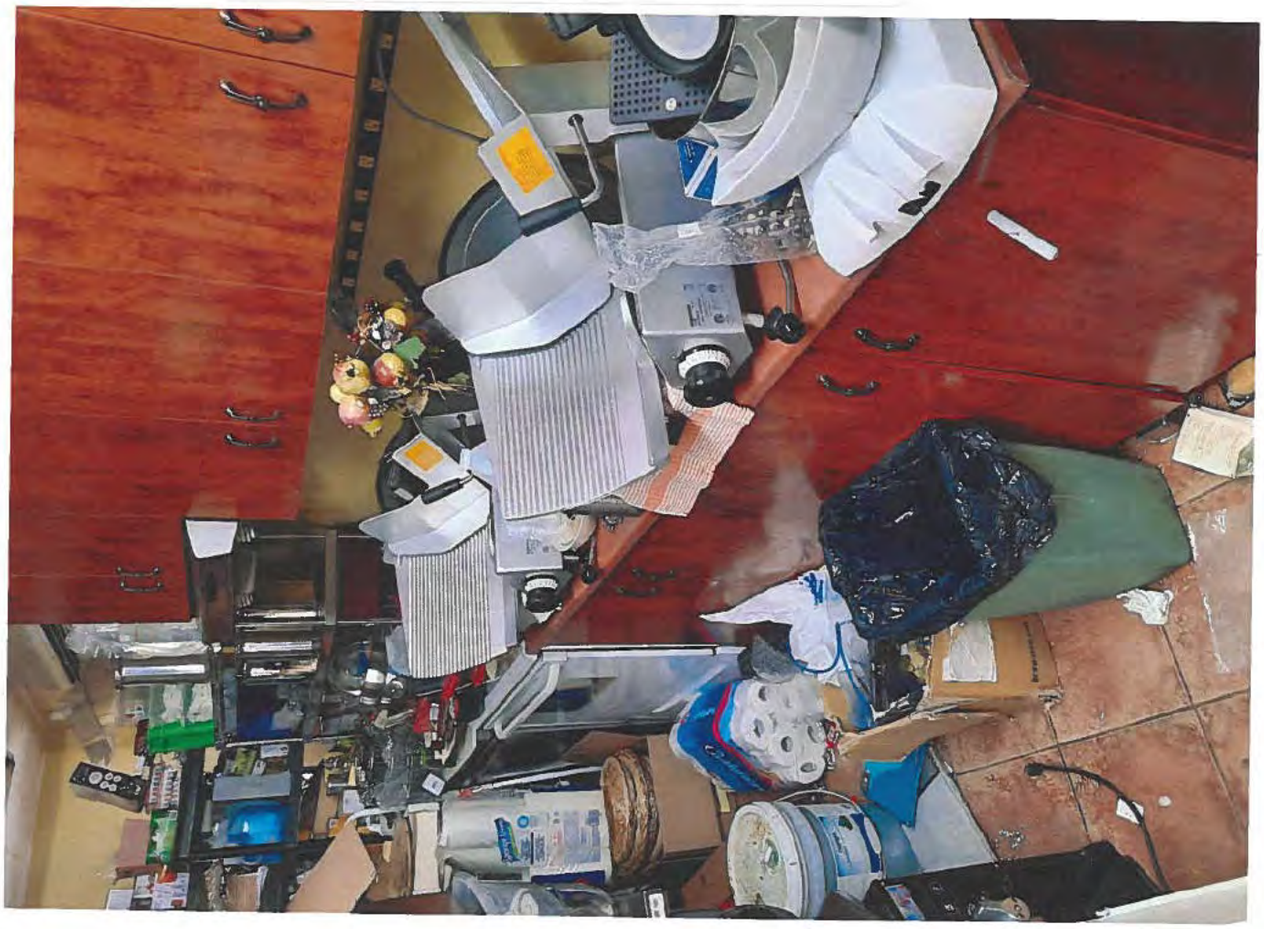
☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 1
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 4
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original
Par : Dominic Proulx
Date : 2022-05-11
Signature [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 3
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

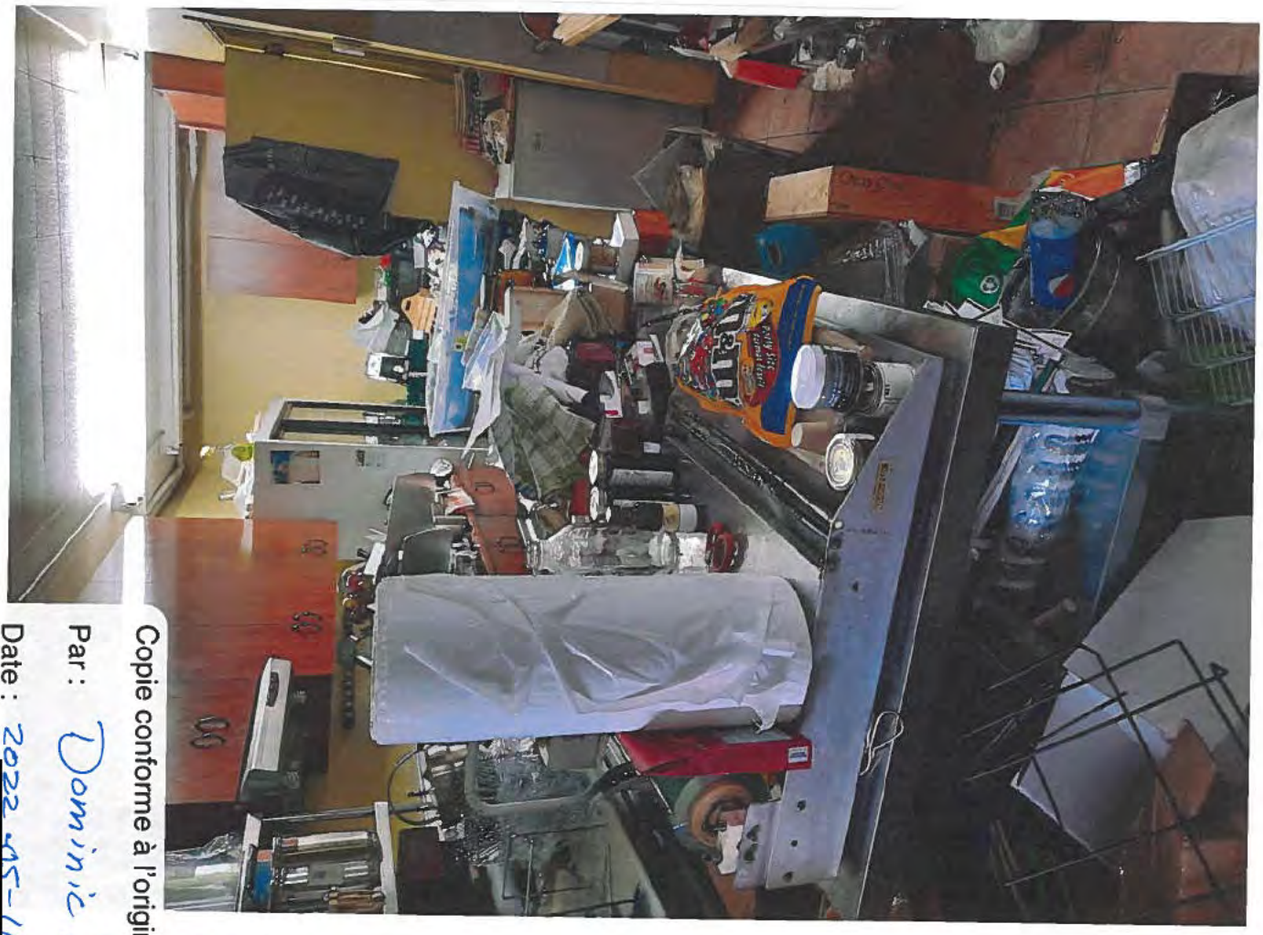
☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 6
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]



Copie conforme à l'original
Par : Dominic Proulx
Date : 2022-05-11
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 5
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 8
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Pouk
Signature : [redacted]



Copie conforme à l'original
Par : Dominic Pouk
Date : 2022-05-11
Signature : [redacted]

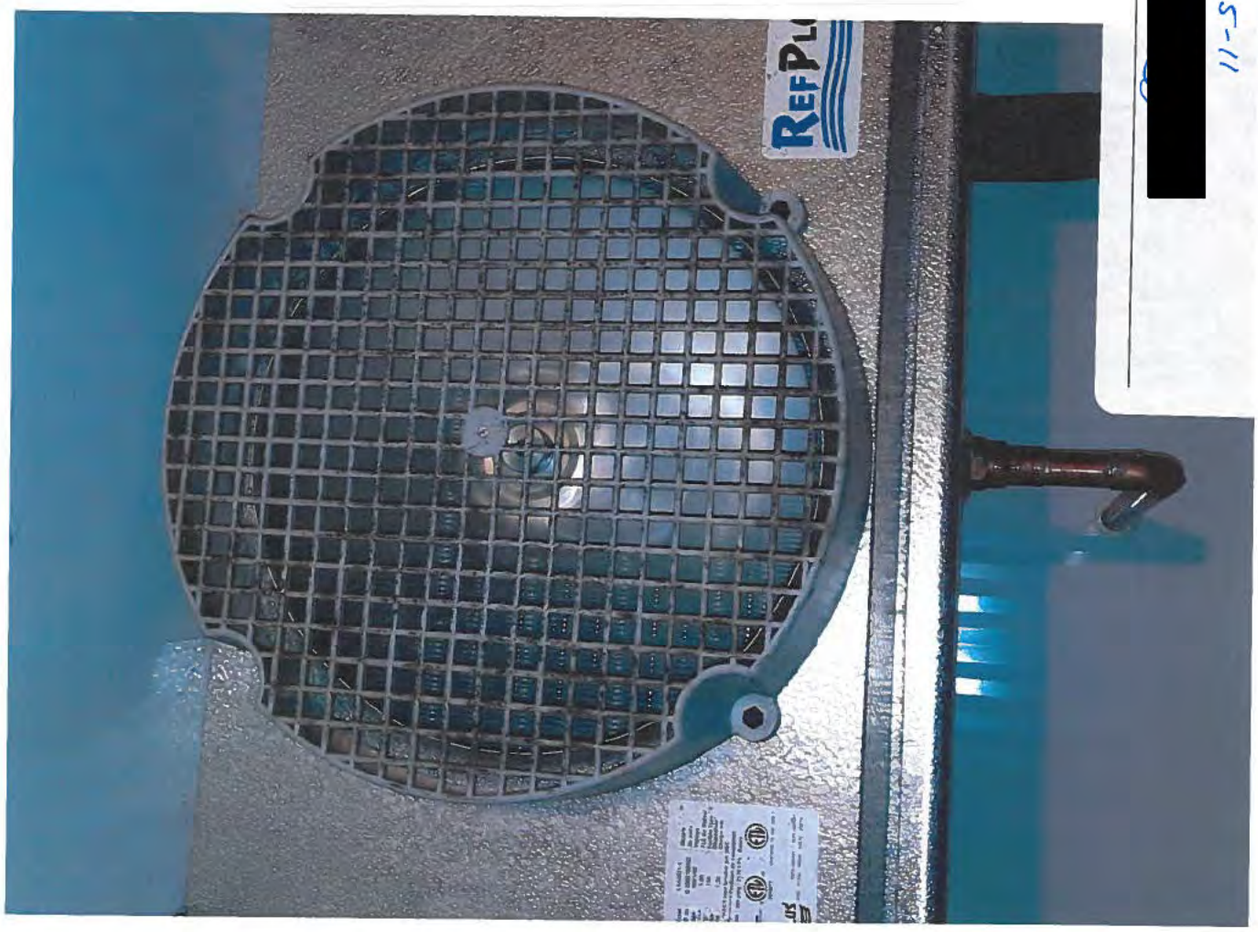
☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 7
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Pouk
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 3633353 Photo no: 10
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original
Par : Dominic Proulx
Date : 2022-05-11
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 3633353 Photo no: 9
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 12
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]



Copie conforme à l'original
Par : Dominic Proulx
Date : 2022-05-11
Signature: [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 11
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 14
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original
Par : Dominic Proulx
Date : [redacted]
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 13
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 3633353 Photo no: 16
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original
Par : Dominic Proulx
Date : 2022-05-11
Signature [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 3633353 Photo no: 15
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 18
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-24
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original
Par : Dominic Proulx
Date : 2022-05-11
Signature : [redacted]

☒RI ou ☐PCO no: 363353 Photo no: 17
Rapport d'inspection no: 3432617
Date de l'infraction: 2022-03-04
Photo prise par: Dominic Proulx
Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : Dominic Proulx

Date : 2022-04-28

Signature : [redacted]

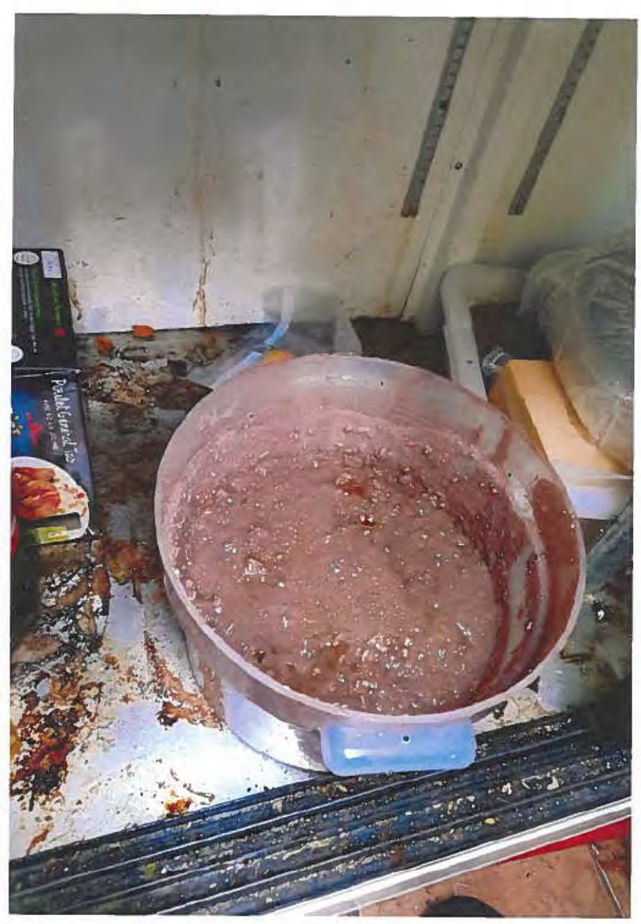
A-13

Copie conforme à l'original

Par : Dominic Proulx

Date : 2022-05-11

Signature : [redacted]



Copie conforme à l'original

Par : Dominic Proulx

Date : 2022-05-11

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : Dominic Proulx

Date : 2022-05-11

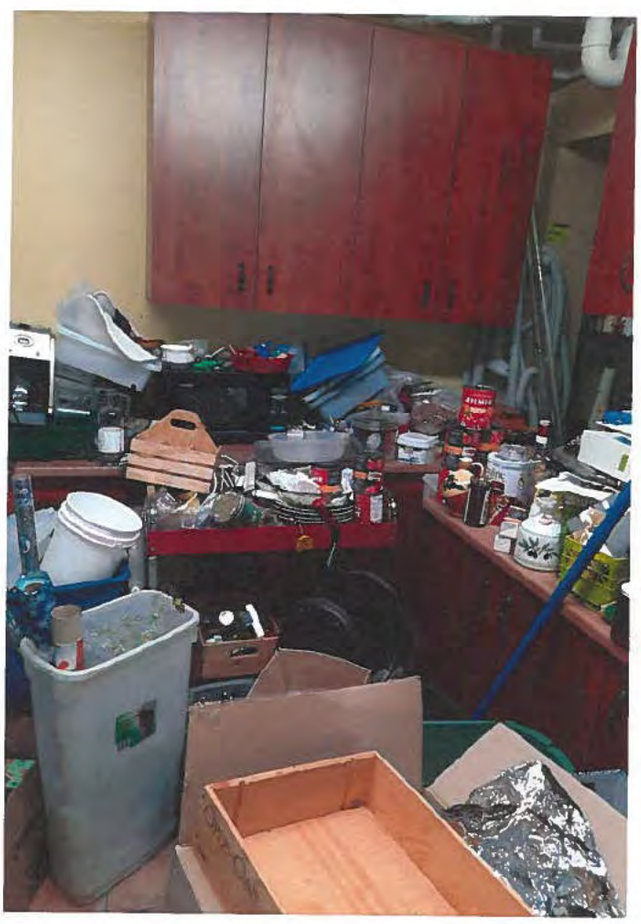
Signature : [redacted]

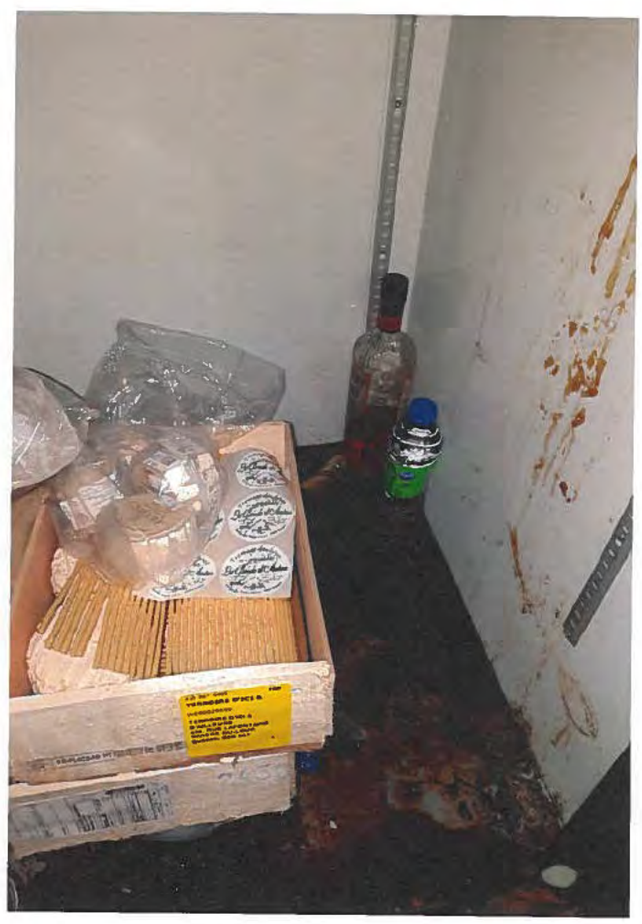
Copie conforme à l'original

Par : Dominic Proulx

Date : 2022-05-11

Signature : [redacted]



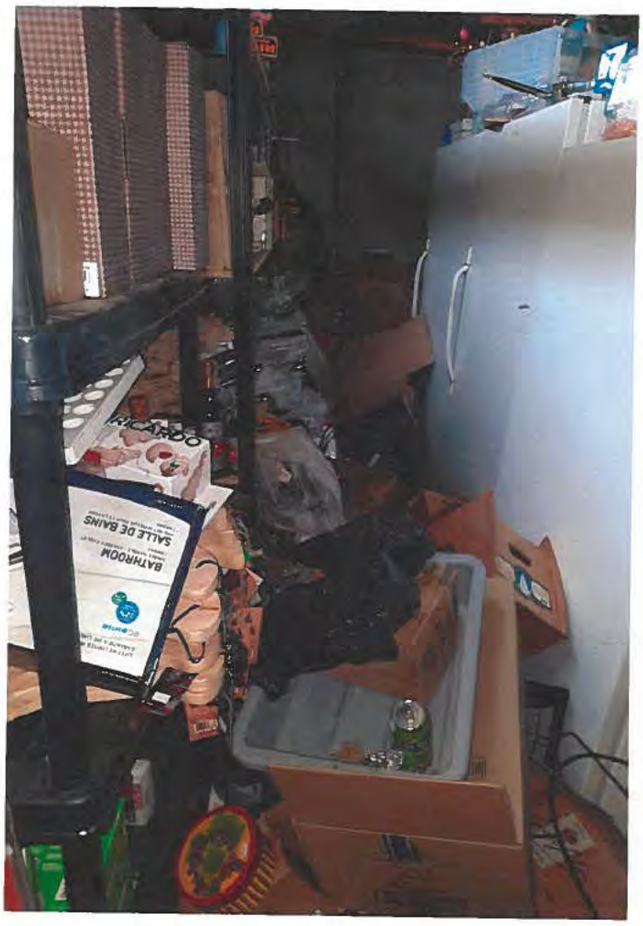


Copie conforme à l'original

Par : Dominic Proulx

Date : 2022-05-11

Signature [redacted]



Copie conforme à l'original

Par : Dominic Proulx

Date : 2022-05-11

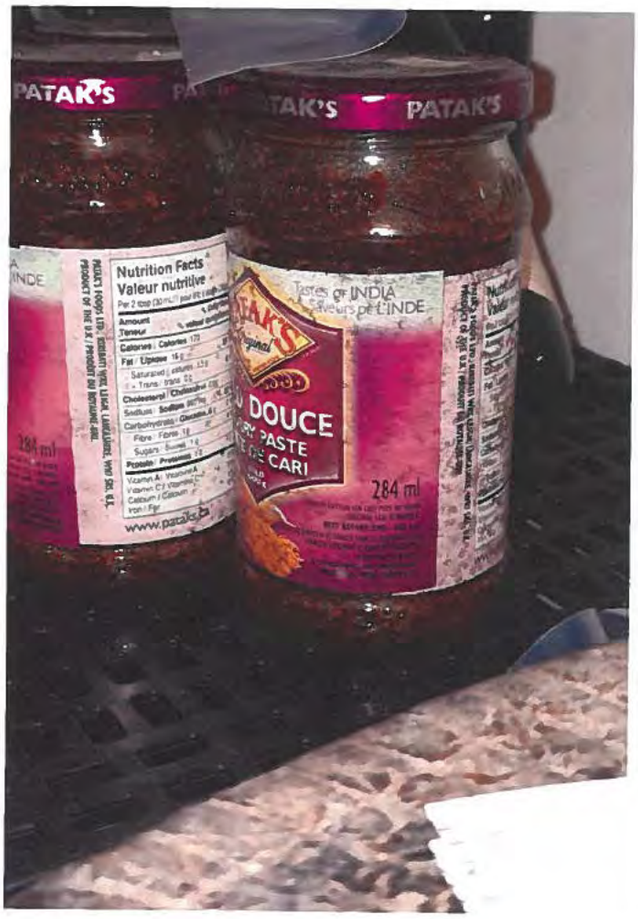
Signature : [redacted]

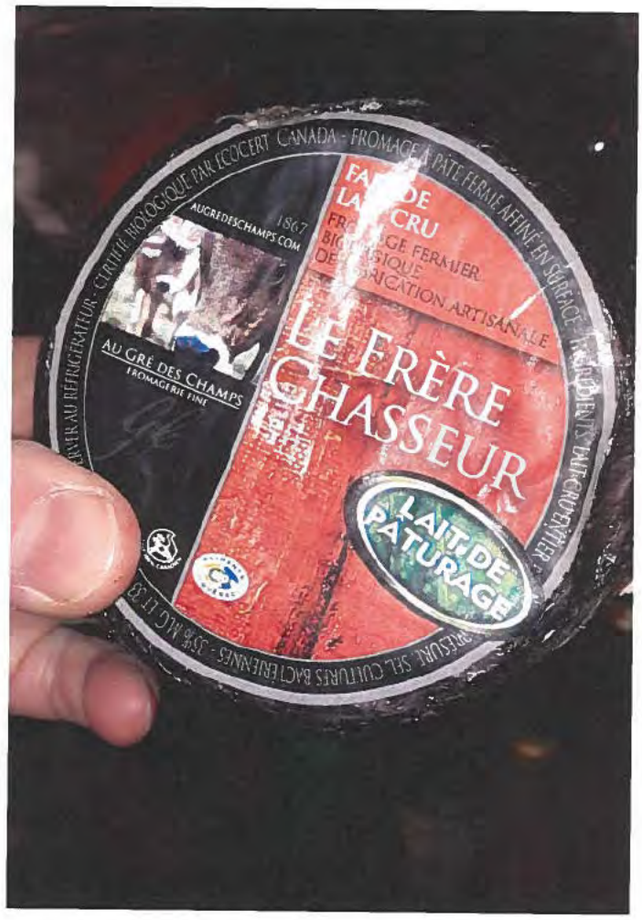
Copie conforme à l'original

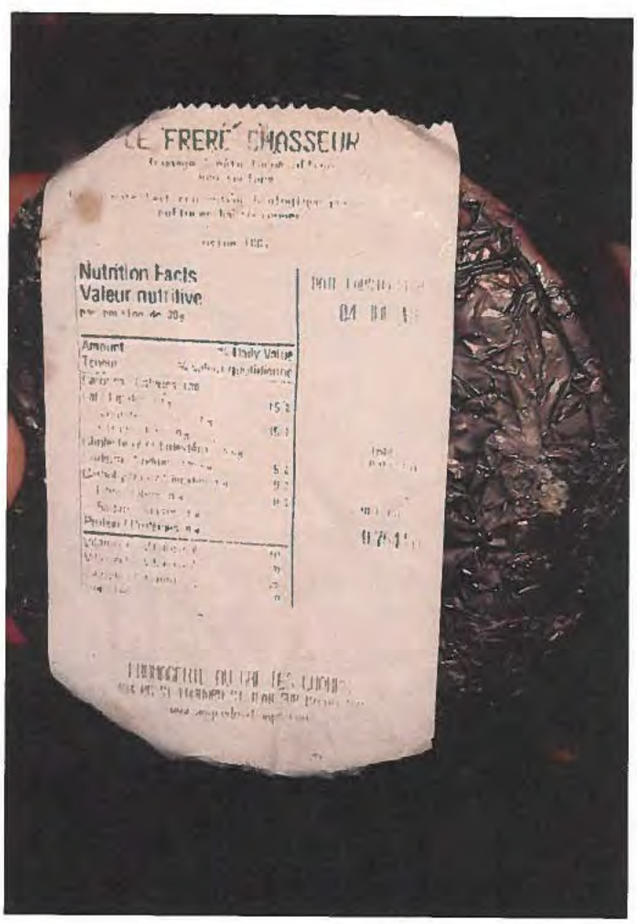
Par : Dominic Proulx

Date : 2022-05-11

Signature : [redacted]







Copie conforme à l'original

Par : Dominic Proulx

Date : 2022-05-11

Signature [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : Dominic Proulx

Date : 2022-05-11

Signature : [redacted]

A-3

Ministère
de l'Agriculture,
des Pêcheries
et de l'Alimentation
Québec

Direction des services aux clientèles

Le 8 février 2022

Monsieur Stéphane Dumont
Inspecteur de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
5130, boulevard Guillaume-Couture, bureau 100
Lévis (Québec) G6V 9L4

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	1642406-0002-01
Nom de l'exploitant :	Terroirs d'ici et d'ailleurs Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	
Adresse de l'établissement :	424, rue Lafontaine Rivière-du-Loup (Québec) G5R 3B7
Nature du permis	Vente au détail
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	04-12-2021 au 03-12-2022

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

Walter Rubio Alvarez

Signature numérique de Walter Rubio Alvarez
Date : 2022.02.08 16:51:00 -05'00'

Walter Rubio-Alvarez
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2022-01-13 Heure d'arrivée: 13:15 Numéro du rapport d'inspection:3407867

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé** Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment altéré / Présence de charcuteries (saucissons, chorizos) avec ce qui semble être des moisissures sur l'extérieur. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant Aliment altéré / Présence de divers fromages qui présente en surface ce qui semble être des moisissures de surface et des signes d'altération avec des tâches verdâtres. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Fixer une durée de conservation adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Rotation déficiente / Présence de divers emballages de fromages et charcuteries réemballés sous-vide avec absence des informations nécessaires pour établir la durée de vie et la rotation adéquate des produits.

3 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Emballage inadéquat / Réutilisation de sacs sous-vide souillés ayant déjà servi pour l'emballage d'aliments tel que fromages et charcuteries. Emballages détruits volontairement par l'exploitant
4 *	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	
5 *	Respecter la durée de conservation établie par le fabricant.	Détention aliments périmés / Fromage cheval noir de l'isle (20 AL 10) / Chorizo (2021 MA 25) / Végé pâté (29 MR 20) / Tête de moine (2020 FE14) / Monestrel (19 JA 03) / Feta Krinos (2019 AL 13) / Grelot et bâtons (17 FE 2020) / Pâté de campagne (17 JA 2020) / Aliment détruit volontairement par l'exploitant Détention aliments périmés / D'autres aliments (Fromages et charcuteries) ont fait l'objet d'une élimination volontaire de la part de l'exploitant / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
6 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la règlementation en vigueur.	Méthode d'entreposage inadéquate / Lots d'emballages d'aliments en contact avec des surfaces souillées et contaminées dans le réfrigérateur (2) portes et la chambre froide / Destruction volontaire Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Présence d'un cellulaire sur une équipement (emballeuse) dont les aliments sont en contact direct
7 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Accumulation de poussière sur la grille de ventilation du réfrigérateur (2) portes Équipements malpropres / Présence de saleté et de résidus collant sur les tablettes de la chambre froide. Équipements malpropres / Réfrigérateur (2) portes de la cuisine avec résidus collant noir au fond de l'appareil, coulisses sur les parois internes et de débris au fond de l'appareil
8 *	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Chambre froide : Emballages d'aliments couverts de mousse blanches semblables à des moisissures / Emballages détruits volontairement

9 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité de l'aire d'entreposage des aliments / Au sol , il y a présence de contenants, de boites, et d'objets de toutes sortes rendant les lieux insalubres Insalubrité de l'aire de préparation des aliments / Les tables et comptoirs de la cuisine sont complètement encombrés rendant le nettoyage et l'assainissement impossible Insalubrité généralisée des aires de préparation et d'entreposage des aliments / L'ensemble des lieux d'entreposage et de l'aire de préparation sont encombrés de manière à rendre les déplacements difficiles dans ces lieux. Sources de contamination microbiologique / Accumulation de poussière sur la grille de ventilation de la chambre froide
10	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Non disponibilité du matériel requis / Distributeur à papier non fonctionnel à l'évier principal de l'aire de préparation

REMARQUES

Inspection réalisée avec M. Stéphane Dumont, inspecteur chef d'équipe.

Lors de l'inspection, [redacted] est présent sur place. L'établissement est ouvert et des clients sont présents.
Au sous-sol, il y a présence de (4) congélateurs verticaux fonctionnels, [redacted] nous déclare que les aliments présents dans ces appareils sont personnels.

Dans le réfrigérateur (2) portes et dans la chambre froide, il y a présence d'une grande quantité d'aliments altérés et périmés. [redacted] à trié et fait l'élimination volontaire d'aliments présents tel que fromages et charcuteries. [redacted] à conservé quelques aliments pour sa consommation personnelle.

L'encombrement des lieux est extrême, on peut à peine circuler les les aires de préparations, dans les aires d'entreposage, les aires de circulation (escalier et corridors) et la chambre froide. Ce qui fait en sorte qu'il est difficile d'effectuer l'inspection de cet établissement. insalubrité généralisée constatée au niveau du milieu et des aires entreposages.

Des photos ont été prises.

Un suivi sera réalisé ultérieurement.

Le dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1041843

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	**Amende minimale**
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2.1	500.00

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

doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher.
Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

---

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DOMINIC PROULX
Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)
Téléphone: 418 727-3522 poste 1665
Télécopieur: 418 727-3821
Courriel : Dominic.Proulx@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [redacted], 424, Lafontaine, Rivière-du-Loup, Québec G5R 3B7
Fait à RIMOUSKI ce 2022-01-18

Signature [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT	N° MANDANT	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
	100400	50001	363224

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Dominic Proulx, 350 Boul. Arthur-Buies Ouest, Rimouski, Québec, G5L 5C7

A DÉFENDEUR

PERSONNE PHYSIQUE ( ) PERSONNE MORALE (•)

NOM 1	NOM 2	PRÉNOM

NOM DE L'ORGANISME	DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR	SEXE
TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.		☐	M ( ) F ( )

RAISON SOCIALE

ADRESSE	APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL
424 rue Lafontaine			G5R 3B7

MUNICIPALITÉ	PROVINCE/ÉTAT	PAYS	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC
Rivière-du-Loup	QC	Canada	(418) 868-4499	☐

PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO				PROVINCE /ÉTAT	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS
PERMIS ☒ 1642406-0002		PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐		QC	☐
NEQ ☒ 1162513148	Autres ☐		Autres ☐		

B INFRACTION

DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE (•) ENTRE LE ET LE ( ) DU AU ( )	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM)	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
		2022-01-13	13:15		

N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ	N° LOI PRINCIPALE	NOM DE LA LOI PRINCIPALE
	1642406 0002	☒	P-29	Loi sur les produits alimentaires

ART. LOI PRINCIPALE	N° LOI/RÉG. APPL. 1
3.1 al.1	

ARTICLE RÉGL. APPL. 1	

N° LOI/RÉG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION	CODE DÉF.	CODE VÉH.
		101		

DESCRIPTION DE L'INFRACTION
A EXPLOITE UN ETABLISSEMENT OU L'ON PREPARE, CONDITIONNE, TRANSFORME, EMBALLE, ENTREPOSE, MET EN VENTE ET VEND DES PRODUITS DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE, SANS Y MAINTENIR L'ÉTABLISSEMENT, LE LIEU, LES LOCAUX ET LE MATERIEL PROPRE(S)

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐

C LIEU D'INFRACTION

DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION	NO RAPPORT D'INSPECTION	
Terroirs d'ici et d'ailleurs inc. 424 rue Lafontaine, Rivière-du-Loup, Québec Dans les locaux d'entreposage et l'aire de préparation	3407867	
	LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 12072	DISTRICT JUDICIAIRE Kamouraska

D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS

	DESCRIPTION	ANNEXE
CHOSES SAISIES ☐		
ORDONNANCE ☐	PRÉCISER	☐
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐		

E FAITS ET GESTES PERTINENTS

Le 2022-01-13, moi, Dominic Proulx, je me suis présenté comme une personne autorisée pour procéder à l'inspection de l'établissement, je suis accompagné de M. Stéphane Dumont, inspecteur- chef d'équipe.
La personne responsable présente sur les lieux est [redacted] de l'entreprise (voir fiche REQ A-2)

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐
NOM Proulx	PRÉNOM Dominic	NOM Dumont	PRÉNOM Stéphane
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-04-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-04-20
SIGNATURE [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE : - LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363224

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Dominic Proulx, 350 Boul. Arthur-Buies Ouest, Rimouski, Québec, G5L 5C7

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

À notre arrivée et en cours d'inspection des clients sont présents à l'établissement. Il y a présence de divers fromages et charcuteries entreposés dans le réfrigérateur de l'aire de préparation et dans la chambre froide du sous-sol dans des quantités dépassant largement la consommation personnelle.

Dans la section libre-service de l'établissement, divers aliments sont en vente dont, confitures, épices, huiles, et vinaigrettes. Des prix sont affichés sur ces items.

Constatations :

Dans la grande majorité de l'établissement, je constate un désordre extrême. Il est impossible de circuler à certains endroits sans se buter sur des boites ou autres objets encombrants. Certaines sections, dont au sous-sol (face aux congélateurs verticaux) et dans la chambre froide, sont si encombrés qu'il est impossible d'en faire l'inspection sans y faire déplacer de la marchandise. En raison de l'encombrement important, la circulation est difficile et présente des risques de chutes importantes, de plus l'hygiène générale des lieux est inacceptable.

Dans le réfrigérateur (2) portes, il y a des coulisses brunâtres sur la surface vitrée de même qu'une accumulation de saleté et de résidus d'aliments sur le seuil (Photo 1). Dans la section de droite de cet appareil, il y a présence d'une matière brune, collée au fond avec des produits directement en contact, il y a également des coulisses brunâtres sur les grilles et sur le mur intérieur (Photo 2). Toujours dans ce réfrigérateur vitré (2) portes, présence de saleté et de résidus d'aliments au fond et sur le seuil (Photo 3) et accumulation de poussière sur la grille de l'unité de ventilation (Photo 4). Dans la section de l'aire de préparation, accumulation d'objets divers sur les comptoirs, la cuisinière, les tables de travail et au sol (Photos 5, 6, 7, 8). Sur une table de travail, on remarque la présence d'un téléphone cellulaire des verres souillés vides et des contenants d'aliments directement sur une emballeuse de pellicule plastique (Photo 9). Toujours sur cette même table de travail, on y retrouve (2) trancheuses ensevelies sous de nombreux objets divers (Photo 10). Dans la section du comptoir de service, il y a encombrement d'objets divers sur le comptoir et sur le sol devant celui-ci (Photo 11).

Dans la chambre froide située au sous-sol de l'établissement, il y a présence de saleté et de résidus collant sur les tablettes, il y a présence d'une grande quantité d'aliments divers (fromages, charcuteries) placés directement au sol empêchant d'avoir accès à cette chambre froide (Photo12). Accumulation de poussière noire sur la grille de l'unité de ventilation de cette chambre froide (Photo 13).

Toujours à l'intérieur de la chambre froide, il y a présence sur des boites de produits alimentaires de matière ressemblant à des moisissures (Photos 14,et 15).

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Proulx	PRÉNOM Dominic	NOM Dumont	PRÉNOM Stéphane
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-04-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-04-20
SIGNATURE [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363224

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Dominic Proulx, 350 Boul. Arthur-Buies Ouest, Rimouski, Québec, G5L 5C7

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

Au sous-sol, l'aire de circulation face aux congélateurs verticaux est complètement encombrés par des boites de produits divers (Photo16).

Il est à noter que le défendeur a eu un avis administratif le 2020-01-07 (Annexe A- 10)en regard à la répétition et la gravité des lacunes observées lors des différentes inspections régulières et suivis réalisés à l'établissement. Le plan d'action (Annexe A-9) à été reçu le 2020-01-14 et aucun des correctifs n'a été constaté lors des inspections jusqu'à ce jour.

Suite à ces constatations et à l'ensemble des preuves annexées, j'en conclu que l'établissement, les lieux, les locaux et le matériel ne sont pas maintenus propres. Des manquements au niveau de l'hygiène et de la propreté peuvent entrainer la contamination des aliments par des sources reconnues de pathogènes et compromettre la sécurité des aliments et de la santé des consommateurs L'établissement détient un permis de préparation générale valide, il met en portion, coupe et emballe des aliments qui font l'objet de vente auprès des consommateurs et restaurateurs.

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Proulx	PRÉNOM Dominic	NOM Dumont	PRÉNOM Stéphane
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-04-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-04-20
SIGNATU [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ETRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363224

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Dominic Proulx, 350 Boul. Arthur-Buies Ouest, Rimouski, Québec, G5L 5C7

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS (●) **OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)** ( )

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	VENTE AU DÉTAIL		
N° DE PERMIS	1642406-0002		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC. 424 rue Lafontaine Rivière-du-Loup (Qué.) G5R 3B7		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE	2021-12-04		
DATE D'EXPIRATION	2022-12-03		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION [X]. DES CLIENTS CONSOMMENT [ ].
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

  ON ENTREPOSE [X], SERT [X], OFFRE EN VENTE [X], VEND [X], FOURNIT [X], PRÉPARE [X], CONDITIONNE [X] OU TRANSFORME [X] DES ALIMENTS [X], DE LA GLACE [ ] OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES [X], DES PRODUITS CARNÉS [X], DES OEUFS [ ], DES PRODUITS LAITIERS [X], DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS [ ], DES PRODUITS MARINS [ ], DES PRODUITS D'EAU DOUCE [ ], DES PRODUITS VÉGÉTAUX [ ], DE L'EAU EMBOUTEILLÉE [ ], DE L'EAU AU VOLUME [ ], DES REPAS OU COLLATIONS [ ] DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE [X].
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

  ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS [ ], DES CONTENANTS D'ALIMENTS [ ], DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE [ ], DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX [ ], DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX [ ] DESTINÉS AUX ANIMAUX [ ].
- ON Y ABAT DES ANIMAUX [ ]. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU [ ]. ON PRÉLÈVE [ ], GARDE [ ], DISTRIBUE [ ], UTILISE [ ] OU FAIT LE COMMERCE [ ] DE LA SEMENCE ANIMALE [ ].
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) [ ].

TYPE	NOMBRE

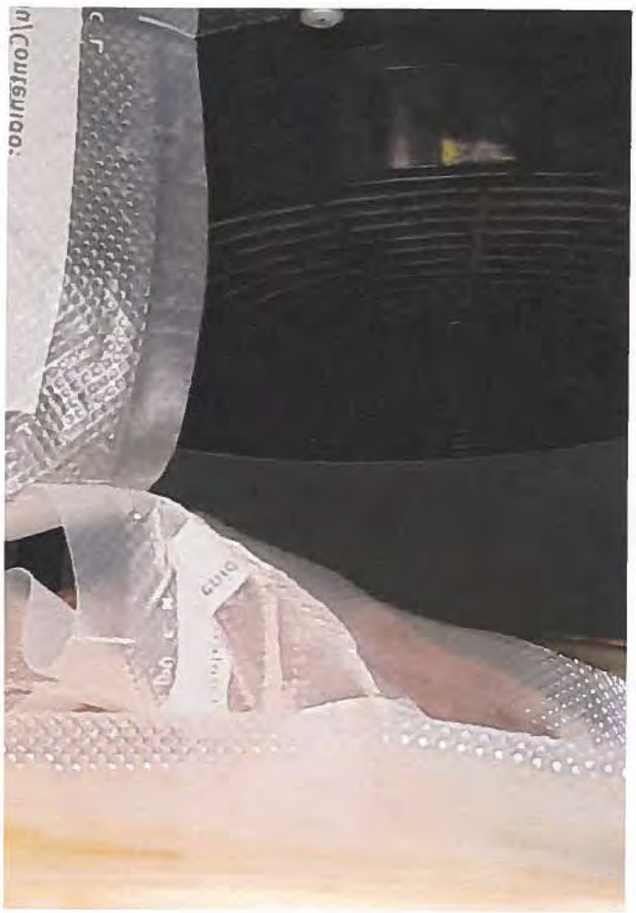
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ (AAAA-MM-JJ) _____ (AAAA-MM-JJ) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR [ ].

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE [X], PRODUITS [X], OBJETS [X], ÉQUIPEMENTS [X], LIEUX [X] OU VÉHICULES [ ].

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Dominic Proulx

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A [X] B [X] C [X] D [ ] E [X] F [ ]	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A [X] B [X] C [X] D [ ] E [X] F [ ]
NOM Proulx	PRÉNOM Dominic	NOM Dumont	PRÉNOM Stéphane
AGENT DE LA PAIX [ ]	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX [ ]	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI [X] QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-04-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI [X] QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-04-20
SIGNATURE [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

A-12

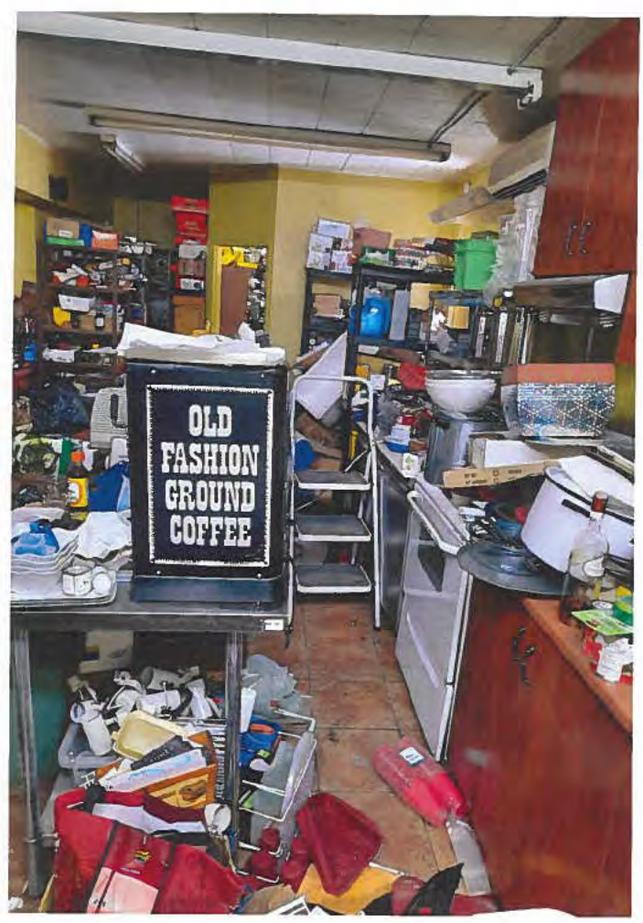


Copie conforme à l'original

Par : ____ Sophie Beaudet _____

Date : ____ 2022-04-20 _____

Signature : [redacted] _____



Copie conforme à l'original

Par : ___ Sophie Beaudet _____

Date : _____ 2022-04-20 _____

Signature : _____ [redacted] _____

Copie conforme à l'original

Par : __ Sophie Beaudet _____

Date : 2022-01-20

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : ____ Sophie Beaudet _____

Date : 2022-04-20

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : ___ Sophie Beaudet _____

Date : 2022-04-20

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : __ Sophie Beaudet _____

Date : 2022-04-20

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : ___ Sophie Beaudet _____

Date : 2022-04-20

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : ____ Sophie Beaudet _____

Date : 2022-04-20

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : ___ Sophie Beaudet _____

Date : 2022-04-20

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : ___ Sophie Beaudet _____

Date : 2022-01-20

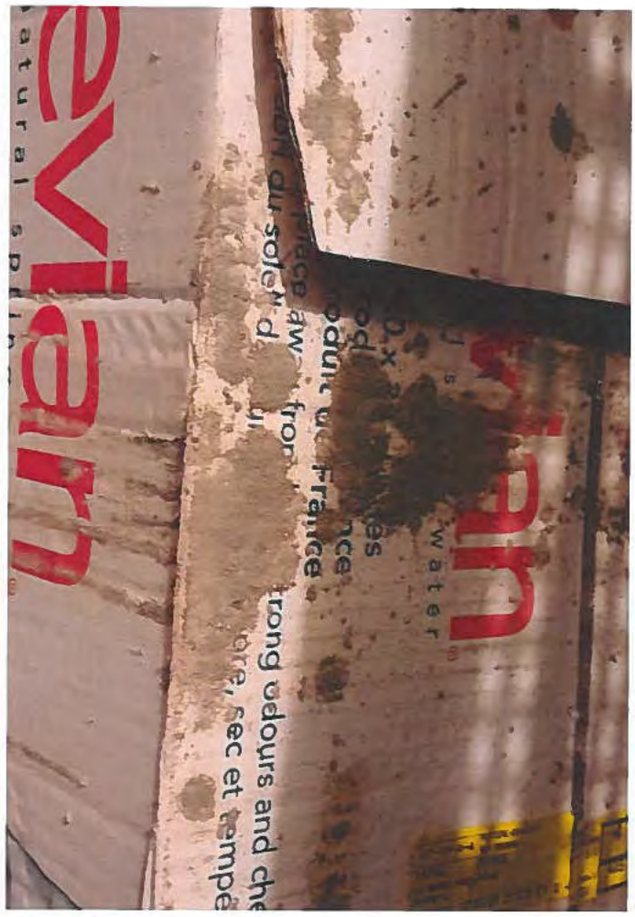
Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : ____ Sophie Beaudet_____

Date : 2022-04-20

Signature : [redacted]



Copie conforme à l'original

Par : Sophie Beaudet

Date : 2022-04-20

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : ___Sophie Beaudet_____

Date : ___2022-04-20_____

Signature : [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2021-09-28 Heure d'arrivée: 15:30 Numéro du rapport d'inspection:3338943

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable:
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée** Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment altéré / Divers fromage présente ce qui semble être des moisissures de surface, plusieurs semblent altérés et présentent des tâches blanchâtres proudreuses et bleuâtres. En chambre froide, plateau contenant ce qui semble être de la terrine couverte de moisissures bleuâtres et de points de mousse blanche.
2 *	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente / Semi-conserve de viande avec absence des mentions obligatoires révélant notamment la date de production, le mode de conservation et la date meilleure avant.
3 *	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	

4 *	Fixer une durée de conservation adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Rotation déficiente / Présence de divers emballage de charcuteries et de fromages réemballés sous vide avec absence des informations nécessaires pour établir la durée de vie et la rotation adéquate des produits
5 *	Respecter la durée de conservation établie par le fabricant.	Détention aliments périmés / Présence de nombreux emballages de divers fromages et charcuteries dont les dates meilleures avant sont expirées tels; Chorizo meilleur avant 2020/DE/11, Rosette de Lyon parmesan meilleur avant 2020/MA/03, fromage Jarlsberg meilleur avant 2021/JA/20.
6 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Emballage inadéquat / Lavage de sacs sous-vide souillés servant au réemballage des charcuteries et fromages - matériaux non conçu pour la réutilisation.
7 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / Une pièce de jambon sec de type prosciutto non emballée est entreposée directement sur divers emballages de fromages et de charcuteries et en contact avec des surfaces souillées, on remarque la présence d'un poil sur la surface de la pièce.
8 *	Se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer ou des surfaces qui sont en contact avec ce type d'aliments, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les aliments.	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme) / Prélevement avec les doigts et consommation d'un morceau de fromage de brebis cendré sans se laver les mains au préalable. / Emballage éliminé
9 *	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.	Chambre froide; Emballages d'aliments couverts de mousse banches semblable à des moisissures. Équipements malpropres / Réfrigérateur 2 portes de la cuisine avec coulisses sur les parois intérieurs, le fond de l'appareils est souillé de résidus alimentaire altérés collés et séchés et de différents détritus. Poussières accumulés sur la grille de ventillation. Planche de découpe à proximité du slicer avec résidus alimentaire et saletés. Tablettes d'entreposage de la chambre froide avec saletés collantes

10 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité généralisée des aires de préparation et d'entreposage des aliments / L'ensemble des lieux d'entreposage et l'aire de préparation sont encombrés de manière à rendre presque impossible les dépacements. Au sol, il y des boites, du papier chiffonné, un vieux tapis sale, des contenants d'épices, des ustensiles et des emballages vides. Des contenants de toutes sortes, des tuyaux et differents autre objets de quincaillerie etc. Une salle de toilette est ouverte sur l'aire de tranchage (slicer et planche). La porte ne ferme plus a cause de l'encombrement. La cuvette est souillée de coulisses brunes.

REMARQUES

Inspection réalisée avec M. Dominic Proulx, inspecteur

Lors de notre arrivée, un client quitte l'établissement et l'on constate qu'une pièce de jambon Proscuitto (environ 3 kg) séjourne sur le slicer, l'emballeuse est aussi allumée.
[redacted] nous informe ne pas vendre de produit périssable cependant dans le réfrigérateur de l'aire de préparation et dans la chambre froide, il y a présence de divers fromages et charcuteries entreposés dans des quantités dépassant largement la consommation personnelle. On y note notamment la présence de 4 briques de 2,9 kg de fromage Jarlsberg, d'un caisse de 6 x 300g de Rosette de Lyon parmesan.

L'encombrement des lieux est extrême, on peut à peine circuler dans l'établissement plus particulièrement dans l'aire de préparation et les espaces menant au sous-sol ou se trouve la chambre froide. Plusieurs espaces dont les congélateurs n'ont pu être vérifier car inaccessibles.

Me produire vos dernières factures d'achats de denrées alimentaires périssables ainsi que vos ventes détaillées par jour du 2021-08-01 au 2021-09-28 date de la présente inspection. On m'a remis un coupon caisse générale des ventes de la saison - me transmettre les données précises de vos ventes.

Un suivi sera réalisé

Le dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice.
Un suivi sera effectué.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

« 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: LOUISE BOUCHARD
Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)
Téléphone: 418 862-3779 poste 4137
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Louise.Bouchard@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [redacted] - Terroirs d'Ici et d'Ailleurs, 424 rue Lafontaine, Rivière-du-Loup
Fait à RIVIERE-DU-LOUP ce 2021-10-04

Signature : [redacted]

Ministère
de l'Agriculture,
des Pêcheries
et de l'Alimentation
Québec
Direction des services aux clientèles

Le 1er octobre 2021

Monsieur Stéphane Dumont
Inspecteur principal
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
5130, boul. Guillaume-Couture, bureau 100
Lévis (Québec) G6V 9L4

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	1642406-0002-01
Nom de l'exploitant :	TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	
Adresse de l'établissement :	424, rue Lafontaine Rivière-du-Loup (Québec) G5R 3B7
Nature du permis	Vente au détail
Catégorie du permis	Préparation générale
Date de validité du permis :	2020-12-04 au 2021-12-03

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

Walter Rubio Alvarez
Signature numérique de Walter Rubio Alvarez
Date : 2021.10.01 10:51:40 -04'00'
Walter Rubio-Alvarez
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT	N° MANDANT	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
	100400	50001	363038

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Qc) G5R 5H2

A DÉFENDEUR

PERSONNE PHYSIQUE ( ) PERSONNE MORALE (•)

NOM 1	NOM 2	PRÉNOM

NOM DE L'ORGANISME	DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR	SEXE
TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.		☐	M ( ) F ( )

RAISON SOCIALE

ADRESSE	APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL
424 rue Lafontaine			

MUNICIPALITÉ	PROVINCE/ÉTAT	PAYS	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC
Rivière-du-Loup	QC	Canada	(418)867-4499	☐

PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO					PROVINCE /ÉTAT	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS
	PERMIS ☒ 1642406-0002		PLAQUE D'IMMATRICULATION ☒		QC	☐
	NEQ ☒ 1162513148	Autres ☐		Autres ☐		

B INFRACTION

DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE (•) ENTRE LE ET LE ( ) DU AU ( )	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM)	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
		2021-09-28	15:30		

N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ	N° LOI PRINCIPALE	NOM DE LA LOI PRINCIPALE
	1642406 0002	☒	P-29	Loi sur les produits alimentaires

ART. LOI PRINCIPALE	N° LOI/RÉG. APPL. 1
3	

ARTICLE RÉGL. APPL. 1	

N° LOI/RÉG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION	CODE DÉF.	CODE VÉH.
		103		

DESCRIPTION DE L'INFRACTION
A DETENU EN VU DE LA VENTE UN PRODUIT DESTINE A LA CONSOMMATION HUMAINE QUI ETAIT ALTERE DE MANIERE A LE RENDRE IMPROPRE A CETTE CONSOMMATION.

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐

C LIEU D'INFRACTION

DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION	NO RAPPORT D'INSPECTION	LOCALISATION (CODE MUNICIPAL)	DISTRICT JUDICIAIRE
Terroirs d'Ici et D'Ailleurs inc. 424 rue Lafontaine, Rivière-du-Loup (Qc) Dans les locaux d'entreposage - chambre froide et réfrigérateur de l'aire de préparation	3338943	12072	Kamouraska

D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS

	DESCRIPTION	ANNEXE
CHOSES SAISIES ☐		
ORDONNANCE ☐	PRÉCISER	☐
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐		

E FAITS ET GESTES PERTINENTS

Le 2021-09-28, moi, Louise Bouchard, me suis présentée comme personne autorisée pour procéder à l'inspection de l'établissement, je suis accompagnée de M. Dominic Proulx, inspecteur.
La personne responsable présente sur les lieux est [redacted]

Dans la section libre-service divers aliments sont en vente, confitures, épices, huiles et vinaigrettes ceux-ci portent des prix.

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐
NOM: Bouchard	PRÉNOM: Louise	NOM: Proulx	PRÉNOM: Dominic
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-11-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-12-01
SIGNAT [redacted]		SIGNA [redacted]	

(2014-03)

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363038

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Qc) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

A notre arrivée, un client quitte l'établissement et une pièce de jambon "Prosciutto" non emballé se trouve sur la trancheuse. Je remarque que l'emballeuse de produits alimentaire est aussi en fonction. Près de la trancheuse, il y a une liste d'aliments avec le nom d'une personne et ses coordonnés, celle-ci s'apparentant à une commande à préparée pour le dimanche 10 octobre. J'ai demander une copie du rouleau de caisse et ventes de l'établissement, je note la présence de vente de viandes de terrines et de fromages sur le ruban. Sur la caisse enregistreuse, une vente est enregistrée, les items sont; pâté terrine et épicerie fine pour un montant de 95.96$, l'heure affiché est 14:17 (photo 1). Il y a présence de divers fromages et de charcuteries entreposés dans le réfrigérateur de l'aire de préparation et de la chambre froide dans des quantités dépassant largement la consommation personnelle. Il y a plusieurs emballages de meules de fromages, aussi 4 briques de 2,9 kg de fromage Jarlsberg, 2 caisses de 6 x 300g de Rosette de Lyon et plusieurs emballages de Chorizo notamment. Une facture d'achat de fromage a été récupérée après la constatation de l'infraction auprès d'un restaurateur de Rivière-du-Loup. La date d'achat est le 25 août 2021 et le marchand inscrit sur la facture est "Terroir d'ici et d'Ailleurs, 424 rue Lafontaine à Rivière-du-Loup. Lors de l'intervention, j'ai demandé à l'exploitant [redacted] de m'acheminer ses factures d'achats et de ventes des dernières semaines, ma demande est restée sans suivi de sa part.

Constatations:

Dans le réfrigérateur de l'aire de préparation, il y a présence d'un fromage de brebis cendré d'apparence fortement altérée et dégoûtante le surface du produit présente une épaisse couche s'apparentant à des moisissures de couleurs bleus et verts.(photo 2). Divers fromages réemballés par l'établissement présentent des altérations de surfaces, des tâches s'apparentant à des moisissures bleues et blanches poudreuses et filamenteuses . On remarque sur la surface de plusieurs produits une décoloration prononcée d'altération (photos 3-4 et 5). Une forte odeur nauséabonde se dégage de l'appareil ou sont entreposés les produits. En chambre froide, un plateau de terrine présente en surface des amas blancs et bleus poudreux et filamenteux s'apparentant à des moisissures (photo 6). Certains emballages de produits intactes (non ouvert) de fromages et de charcuteries affichent des dates meilleures avant périmées dont 4 emballages de 2,9 Kg de fromage "Jarlsberg" meilleur avant le 2021/JA/20, 1 caisse de 6 x 300g de Rosette de Lyon meilleur avant 2020/MA/03 et du Chorizo meilleur avant 2020/DE/11 (Photos 7-8 et 9) - cette liste n'est pas exhaustive.

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Bouchard	PRÉNOM Louise	NOM Proulx	PRÉNOM Dominic
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-11-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-12-01
SIGNATURE [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

(2014-03)

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE
- LA SUITE DE E
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363038

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Qc) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ◉ NOUVELLE SECTION « F » ◯ OU SUITE DE « F » ◯

Le défendeur " Terroir d'ici et d'Ailleurs" c'est vu remettre un avis de non-conformité 1019215 en regard de l'article 3 de la Loi sur les produits alimentaire le 2018-01-31- rapport d'inspection 2964999.

Il est a noter que le défendeur a eu un avis administratif le 2020-01-07 en regard à la répétition et la gravité des lacunes observées lors des différentes inspections régulières et de suivis réalisés à l'établissement. Dans l'avis administratif, il a été demandé au défendeur de produire un plan d'action.

Le plan d'action a été reçu le 2020-01-14 et aucun des correctifs n'a été constaté lors de la visite du 2021-09-28.

Il est a noter qu'a la suite de la réception du plan d'action, des tentatives d'inspections et des interventions ont été fait auprès de l'établissement avant l'intervention du 2021-09-28 et ce sans succès alors que le défendeur nous dit être fermé en attendant de rétablir la situation comme en témoigne la conversation téléphonique du 2020-04-04 et le rapport d'inspection 3248717 du 2020-08-18.

Suite à ces constatations du 2021-09-28 et à l'ensemble des preuves annexées, j'en conclu que les produits détenus sont altérés de manière à les rendre impropres à la consommation humaine. L'établissement détient un permis de préparation générale valide, il met en portion, coupe et emballe des aliments qui font l'objet de vente auprès des consommateurs et restaurateurs.

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Bouchard	PRÉNOM Louise	NOM Proulx	PRÉNOM Dominic
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-11-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-12-01
SIGNATURE [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

(2014-03)

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363038

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Québec) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » ○ NOUVELLE SECTION « F » ◉ OU SUITE DE « F » ○

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS ◉ **OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)** ○

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	VENTE AU DÉTAIL		
N° DE PERMIS	1642406-0002		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC 424 rue Lafontaine, Rivière-du-Loup (Qué) G5R3B7		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE	2020-12-04		
DATE D'EXPIRATION	2021-12-03		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ☒. DES CLIENTS CONSOMMENT ☐.
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

  ON ENTREPOSE ☒, SERT ☒, OFFRE EN VENTE ☒, VEND ☒, FOURNIT ☒, PRÉPARE ☒, CONDITIONNE ☒ OU TRANSFORME ☒ DES ALIMENTS ☒, DE LA GLACE ☐ OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ☒, DES PRODUITS CARNÉS ☒, DES OEUFS ☐, DES PRODUITS LAITIERS ☒, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ☐, DES PRODUITS MARINS ☐, DES PRODUITS D'EAU DOUCE ☐, DES PRODUITS VÉGÉTAUX ☐, DE L'EAU EMBOUTEILLÉE ☐, DE L'EAU AU VOLUME ☐, DES REPAS OU COLLATIONS ☐ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ☒.
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

  ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS ☐. DES CONTENANTS D'ALIMENTS ☐, DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ☐, DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX ☐, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX ☐ DESTINÉS AUX ANIMAUX ☐.
- ON Y ABAT DES ANIMAUX ☐. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU ☐. ON PRÉLÈVE ☐, GARDE ☐, DISTRIBUE ☐, UTILISE ☐ OU FAIT LE COMMERCE ☐ DE LA SEMENCE ANIMALE ☐.
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) ☐.

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ (AAAA-MM-JJ), _____ (AAAA-MM-JJ) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR ☐.

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ☒, PRODUITS ☒, OBJETS ☒, ÉQUIPEMENTS ☒, LIEUX ☒ OU VÉHICULES ☐.

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Louise Bouchard

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☒		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☒	
NOM Bouchard	PRÉNOM Louise	NOM Proulx	PRÉNOM Dominic
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-11-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-12-01
SIG[redacted]		SIGNA[redacted]	

(2014-03)

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2021-10-14

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2021-10-14

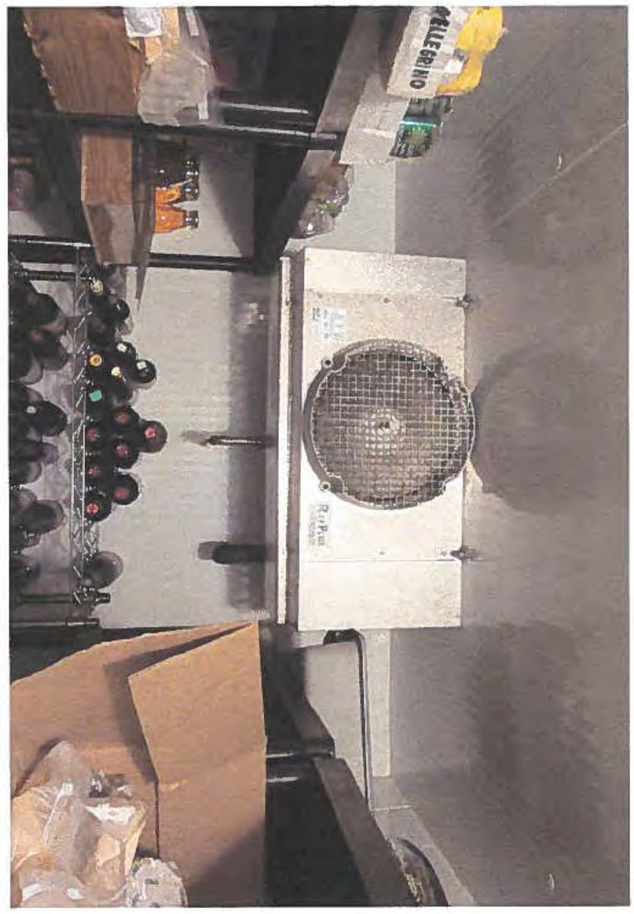
Signature : [redacted]

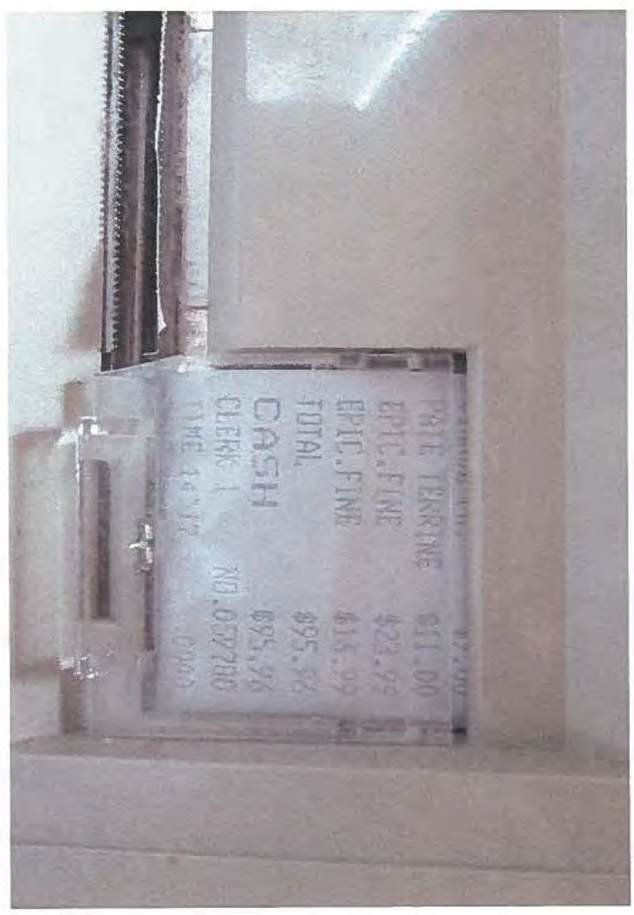
Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2021 - 10 - 14

Signature [redacted]



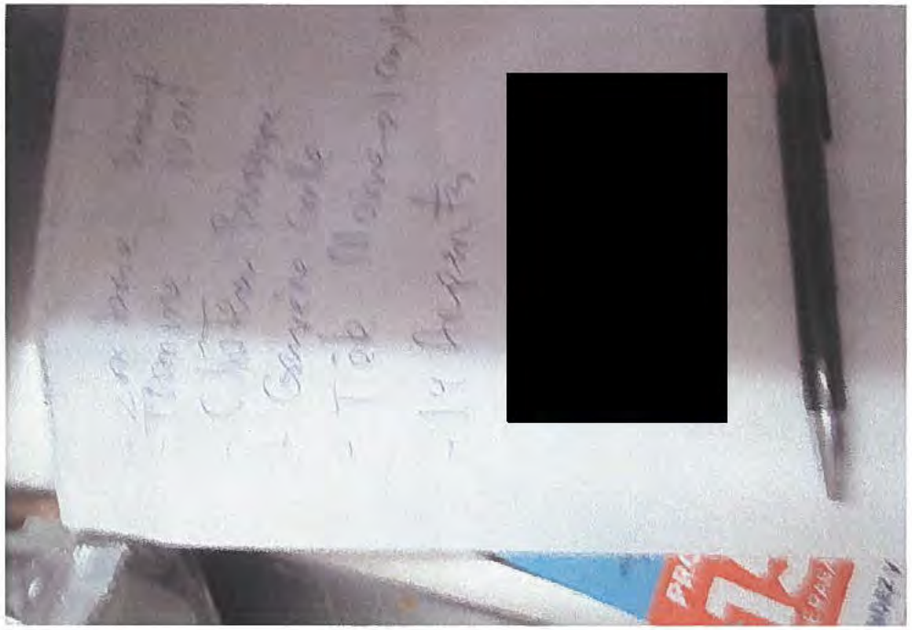


Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2021-10-14

Signature : [redacted]



Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2021-10-14

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2021-10-14

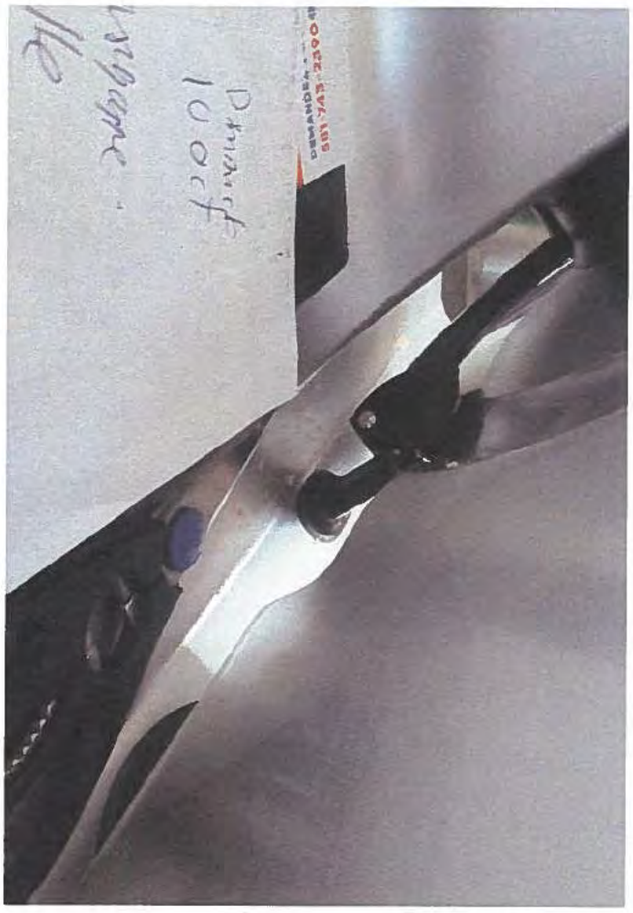
Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2021-10-14

Signature : [redacted]

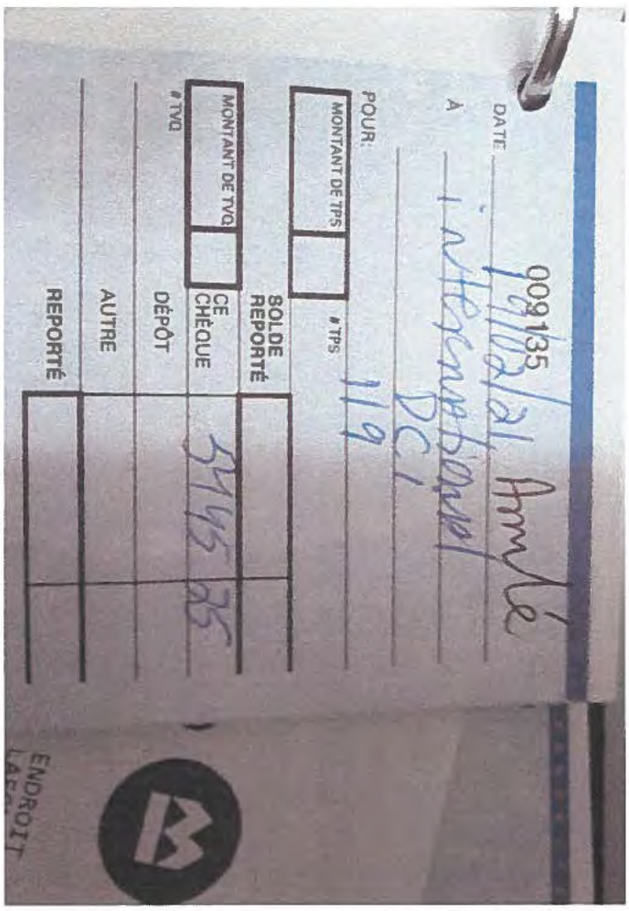


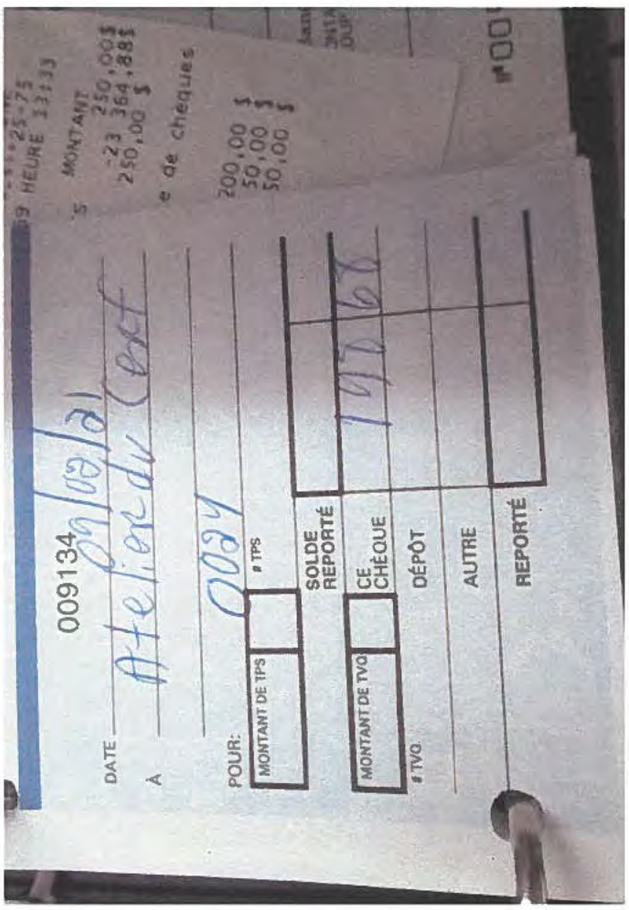
Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2021-10-14

Signature : [redacted]





Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT	N° MANDANT	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
	100400	50001	363039

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Qc) G5R 5H2

A DÉFENDEUR

PERSONNE PHYSIQUE ◯ PERSONNE MORALE ◉

NOM 1	NOM 2	PRÉNOM

NOM DE L'ORGANISME	DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR	SEXE
TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.		☐	M ◯ F ◯

RAISON SOCIALE

ADRESSE	APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL
424 rue Lafontaine			

MUNICIPALITÉ	PROVINCE/ÉTAT	PAYS	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC
Rivière-du-Loup	QC	Canada	(418)867-4499	☐

PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO				PROVINCE /ÉTAT	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS
PERMIS ☒ 1642406-0002		PLAQUE D'IMMATRICULATION ☒		QC	☐
NEQ ☒ 1162513148	Autres ☐		Autres ☐		

B INFRACTION

DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ◉ / ENTRE LE ET LE ◯ / DU AU ◯	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM)	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
		2021-09-28	15:30		

N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ	N° LOI PRINCIPALE	NOM DE LA LOI PRINCIPALE
	1642406 0002	☒	P-29	Loi sur les produits alimentaires

ART. LOI PRINCIPALE	N° LOI/RÉG. APPL. 1
3.1 al.1	

ARTICLE RÉGL. APPL. 1	

N° LOI/RÉG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION	CODE DÉF.	CODE VÉH.
		101		

DESCRIPTION DE L'INFRACTION

A EXPLOITE UN ÉTABLISSEMENT OU L'ON PRÉPARE, CONDITIONNE, TRANSFORME, EMBALLE , ENTREPOSE MET EN VENTE ET VEND DES PRODUITS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE, SANS Y MAINTENIR L'ÉTABLISSEMENT, LE LIEU, LES LOCAUX ET LE MATÉRIELS PROPRE(S).

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐

C LIEU D'INFRACTION

DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION	NO RAPPORT D'INSPECTION	
Terroirs d'Ici et D'Ailleurs inc. 424 rue Lafontaine, Rivière-du-Loup (Qc) Dans les locaux d'entreposage et l'aire de préparation	3338943	
	LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 12072	DISTRICT JUDICIAIRE Kamouraska

D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS

	DESCRIPTION	ANNEXE
CHOSES SAISIES ☐		☐
ORDONNANCE ☐	PRÉCISER	
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐		

E FAITS ET GESTES PERTINENTS

Le 2021-09-28, moi, Louise Bouchard, me suis présentée comme personne autorisée pour procéder à l'inspection de l'établissement, je suis accompagnée de M. Dominic Proulx, inspecteur.
La personne responsable présente sur les lieux est [redacted]

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐
NOM: Bouchard	PRÉNOM: Louise	NOM: Proulx	PRÉNOM: Dominic
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ: Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-11-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ: Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-12-01
SIG [redacted]		SIG [redacted]	

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT	N° MANDANT	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
	100400	50001	363039

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Qc) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

A notre arrivée, un client quitte l'établissement et une pièce de jambon "Prosciutto" non emballé se trouve sur la trancheuse. Je remarque que l'emballeuse de produits alimentaire est aussi en fonction. Prêt de la trancheuse, il y a une liste d'aliments avec le nom d'une personne et ses coordonnés, celle-ci s'apparentant à une commande à préparée pour le dimanche 10 octobre.

J'ai demander une copie du rouleau de caisse et ventes de l'établissement, je note la présence de vente de viandes de terrines et de fromages sur le ruban . Sur la caisse enregistreuse, une vente est enregistrée, les items sont; pâté terrine et épicerie fine pour un montant de 95.96$, l'heure affiché est 14:17 (photo 01). Il y a présence de divers fromages et de charcuteries entreposés dans le réfrigérateur de l'aire de préparation et de la chambre froide dans des quantités dépassant largement la consommation personnelle. Il y a plusieurs emballages de meules de fromages, aussi 4 briques de 2,9 kg de fromage Jarlsberg, 2 caisses de 6 x 300g de Rosette de Lyon et plusieurs emballages de Chorizo notamment.

Dans la section libre-service divers aliments sont en vente, confitures, épices, huiles et vinaigrettes ceux-ci portant des prix.

Une facture d'achat de fromage a été récupérée après la constatation de l'infraction auprès d'un restaurateur de Rivière-du-Loup. La date d'achat est le 25 août 2021 et le marchand inscrit sur la facture est "Terroir d'ici et d'Ailleurs, 424 rue Lafontaine à Rivière-du-Loup. J'ai demandé à l'exploitant [redacted] de m'acheminer ses factures d'achats et de ventes des dernières semaines, ma demande est restée sans suivi.

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐
NOM: Bouchard	PRÉNOM: Louise	NOM: Proulx	PRÉNOM: Dominic
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-11-19.	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-12-01
SIGNA [redacted]		S [redacted]	

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363039

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Qc) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

Constatations:

Partout dans l'établissement, je constate un désordre extrême. Il est impossible de circuler sans se buter sur des boîtes et autres encombrants. Certaines sections de l'aire de préparation (face à la cuisinière) et au sous-sol (face aux congélateurs) notamment sont si encombrés qu'il est impossible d'en faire l'inspection. L'encombrement des lieux est incroyable et la circulation difficile présente des risques de chutes importantes, de plus l'hygiène générale des lieux est inacceptable.

Aire de préparation:

Dans l'aire de service des charcuteries et fromages ainsi que dans l'aire de préparation arrière, des contenants vides, des papiers déchirés, des boîtes de toutes sortes, des contenants d'épices, un vieux tapis, un soulier, un boyau d'arrosage et des outils jonchent le sol. Le plancher est très sale, souillé et encombré de manière à ne pouvoir en faire l'entretien adéquat . Les comptoirs sont encombrés d'objets divers pêle-mêle, empilées les uns sur les autres le tout est poussiéreux, cahiers, emballages, ustensiles sales, conserves, il y a aussi des boissons personnels et des papiers de toutes sortes. La planche de découpe présente des résidus alimentaire collants. Le dessus des comptoirs sont tâchés et poussiéreux (photos 02, 03 et 04). Les rails des portes coulissantes du réfrigérateur 2 portes ainsi que le fond de l'appareil sont maculés de saletés et de résidus alimentaire, de graines et couvert d'une pâte noircie et collante. Des emballages d'aliments sont incrustés de résidus collants . Les parois de l'appareil sont couverts de coulisses jaunâtres(photo 05). Dans cet appareil, les emballages sont empilés et pêle-mêle, certains sont souillés et présente des résidus collants. Une pièce de jambon "Prosciutto" est entreposé non emballée et en contacte directe avec les emballages et la paroi souillé de l'appareil. Je remarque la présence d'un poil sur la surface de la charcuterie exposée(photos 06 et 07).

Dans la chambre froide du sous-sol, il y a présence d'un important encombrement tant au sol que sur les tablettes. Les emballages d'aliments (fromages, charcuteries) sont couverts de poussières et de résidus blanchâtres et grisâtres s'apparentant à des moisissures(photo 08). Le plancher présente des amas de saletés noircies et de résidus alimentaire séchés (photo 09). L'unité de réfrigération est fortement poussièreuses.

SUITE PAGE SUIVANTE [X]

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A [X] B [X] C [X] D [ ] E [X] F [ ]		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A [X] B [X] C [X] D [ ] E [X] F [ ]	
NOM Bouchard	PRÉNOM Louise	NOM Proulx	PRÉNOM Dominic
AGENT DE LA PAIX [ ]	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX [ ]	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI [X] QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-11-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI [X] QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-12-01
SIGNATUR[redacted]		[redacted]	

(2014-03)

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363039

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Qc) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

Il est a noter que le défendeur a eu un avis administratif le 2020-01-07 en regard à la répétition et la gravité des lacunes observées lors des différentes inspections régulières et de suivis réalisés à l'établissement. Dans l'avis administratif, il a été demandé au défendeur de produire un plan d'action.
Le plan d'action a été reçu le 2020-01-14 et aucun des correctifs n'a été constaté lors de la visite du 2021-09-28.
Il est a noter qu'a la suite de la réception du plan d'action, des tentatives d'inspections et des interventions ont été fait auprès de l'établissement avant le 2021-09-28 et ce sans succès alors que le défendeur nous disait être fermé en attendant de rétablir la situation comme en témoigne la conversation téléphonique du 2020-04-04 et le rapport d'inspection 3248717 du 2020-08-18.

Suite à ces constatations et à l'ensemble des preuves annexées, j'en conclu que les lieux, équipements et matériels ne sont pas maintenus propres. L'établissement détient un permis de préparation générale valide, il met en portion, coupe et emballe des aliments qui font l'objet de vente auprès des consommateurs et restaurateurs.

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Bouchard	PRÉNOM Louise	NOM Proulx	PRÉNOM Dominic
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-11-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-12-01
SIG[redacted]		SIGNAT[redacted]	

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363039

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Québec) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » ( ) NOUVELLE SECTION « F » (●) OU SUITE DE « F » ( )

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS (●) **OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)** ( )

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	VENTE AU DÉTAIL		
N° DE PERMIS	1642406-0002		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC 424 rue Lafontaine, Rivière-du-Loup (Qué) G5R3B7		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE	2020-12-04		
DATE D'EXPIRATION	2021-12-03		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION [X]. DES CLIENTS CONSOMMENT [ ].
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

  ON ENTREPOSE [X], SERT [X], OFFRE EN VENTE [X], VEND [X], FOURNIT [X], PRÉPARE [X], CONDITIONNE [X] OU TRANSFORME [X] DES ALIMENTS [X], DE LA GLACE [ ] OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES [X], DES PRODUITS CARNÉS [X], DES OEUFS [ ], DES PRODUITS LAITIERS [X], DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS [ ], DES PRODUITS MARINS [ ], DES PRODUITS D'EAU DOUCE [ ], DES PRODUITS VÉGÉTAUX [ ], DE L'EAU EMBOUTEILLÉE [ ], DE L'EAU AU VOLUME [ ], DES REPAS OU COLLATIONS [ ] DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE [X].
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

  ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS [ ], DES CONTENANTS D'ALIMENTS [ ], DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE [ ], DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX [ ], DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX [ ] DESTINÉS AUX ANIMAUX [ ].
- ON Y ABAT DES ANIMAUX [ ]. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU [ ]. ON PRÉLÈVE [ ], GARDE [ ], DISTRIBUE [ ], UTILISE [ ] OU FAIT LE COMMERCE [ ] DE LA SEMENCE ANIMALE [ ].
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) [ ].

TYPE	NOMBRE

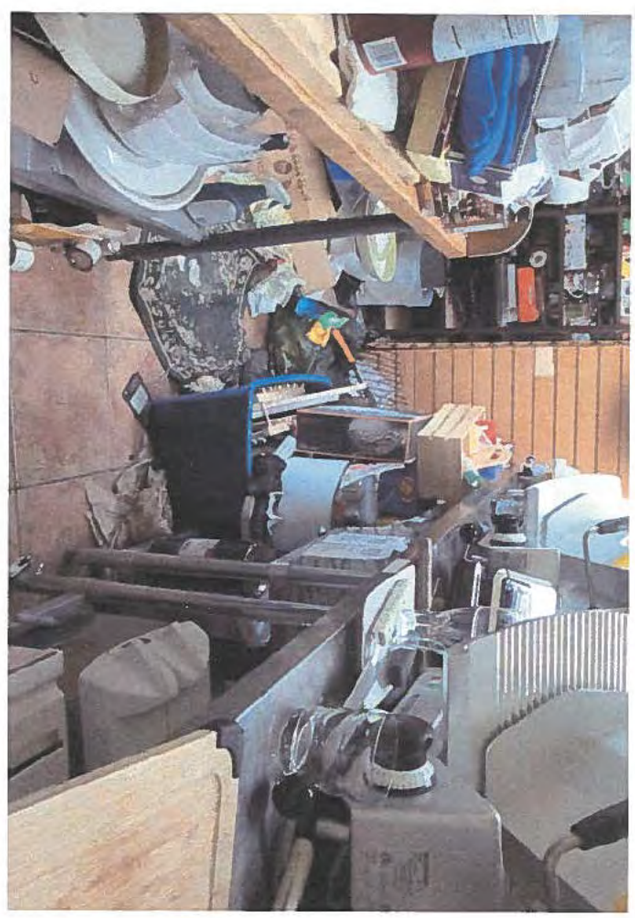
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ (AAAA-MM-JJ), _____ (AAAA-MM-JJ) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR [ ].

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE [X], PRODUITS [X], OBJETS [X], ÉQUIPEMENTS [X], LIEUX [X] OU VÉHICULES [ ].

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Louise Bouchard

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A [X] B [X] C [X] D [ ] E [X] F [X]		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A [X] B [X] C [X] D [ ] E [X] F [X]	
NOM Bouchard	PRÉNOM Louise	NOM Proulx	PRÉNOM Dominic
AGENT DE LA PAIX [ ]	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX [ ]	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI [X] QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-11-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI [X] QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2021-12-01
SIG [redacted]		SIG [redacted]	

(2019-03)

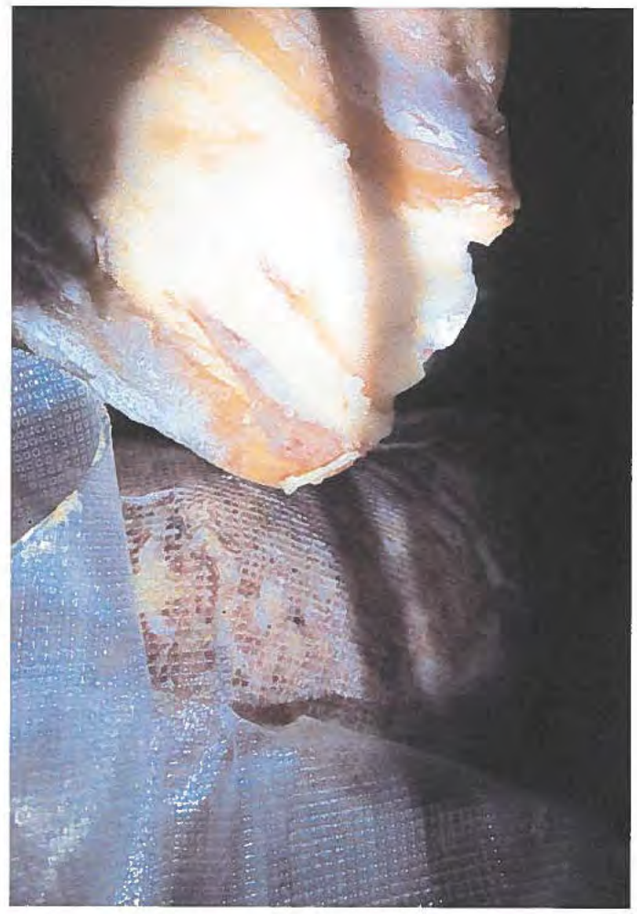


[redacted]

21-12-14.

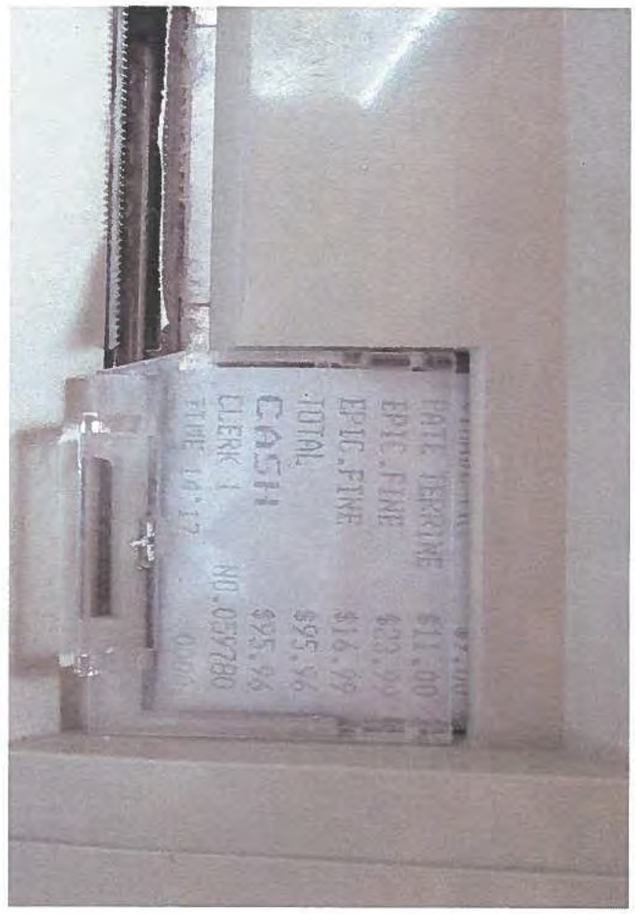
[redacted]

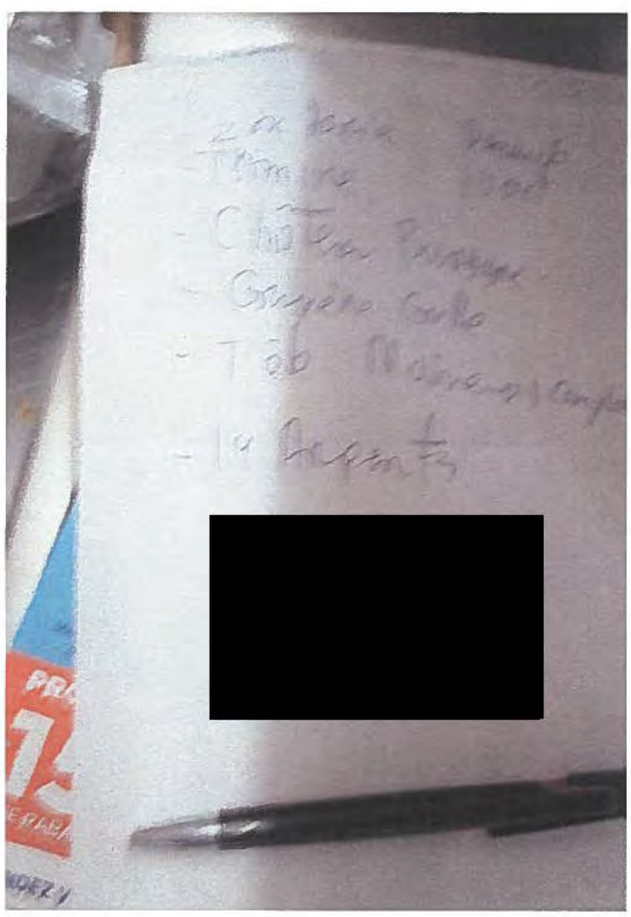
21-12-14.



[redacted]

21-12-14.





[redacted]

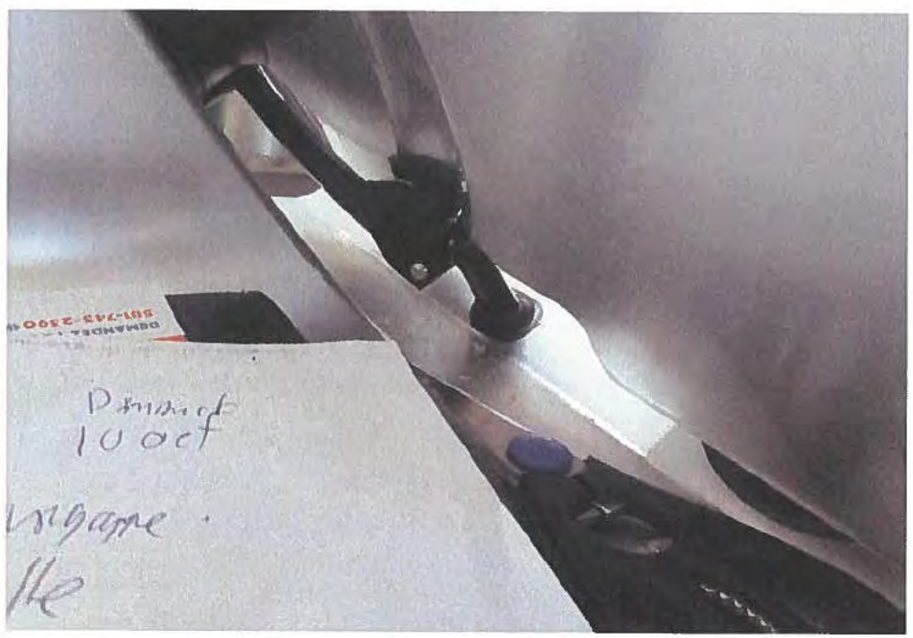
21-12-14

[redacted]

21-12-14.

[redacted]

21-12-121.

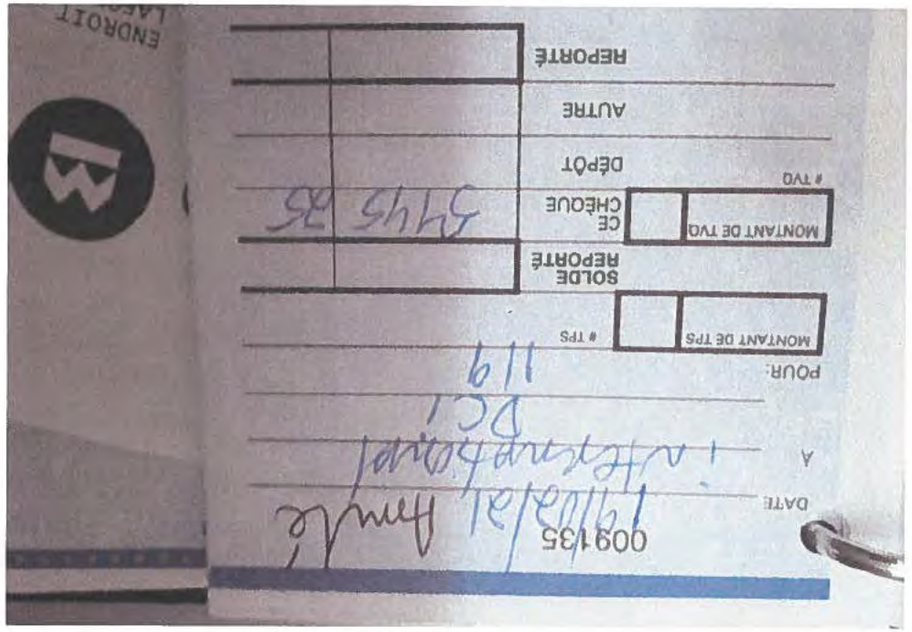


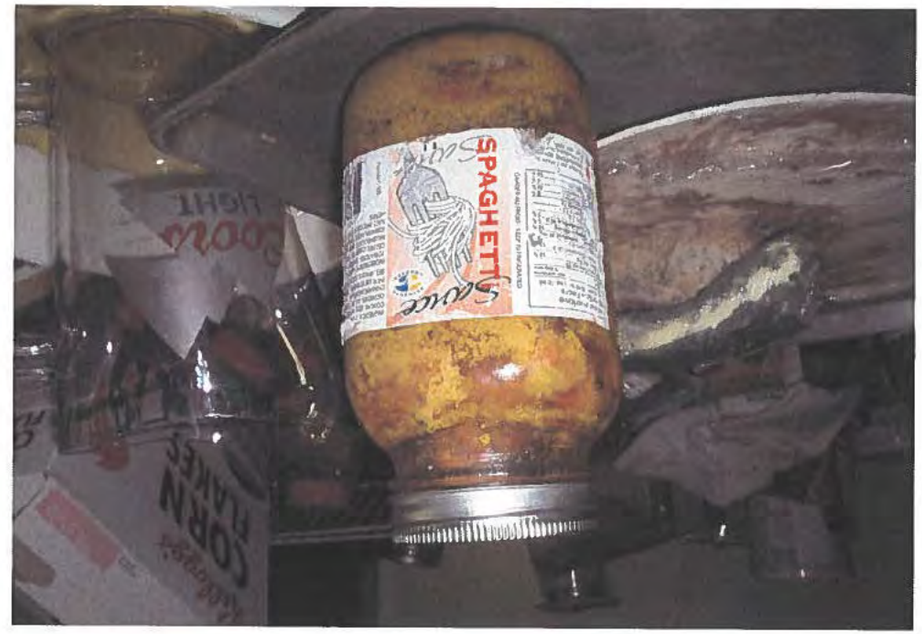
[redacted]

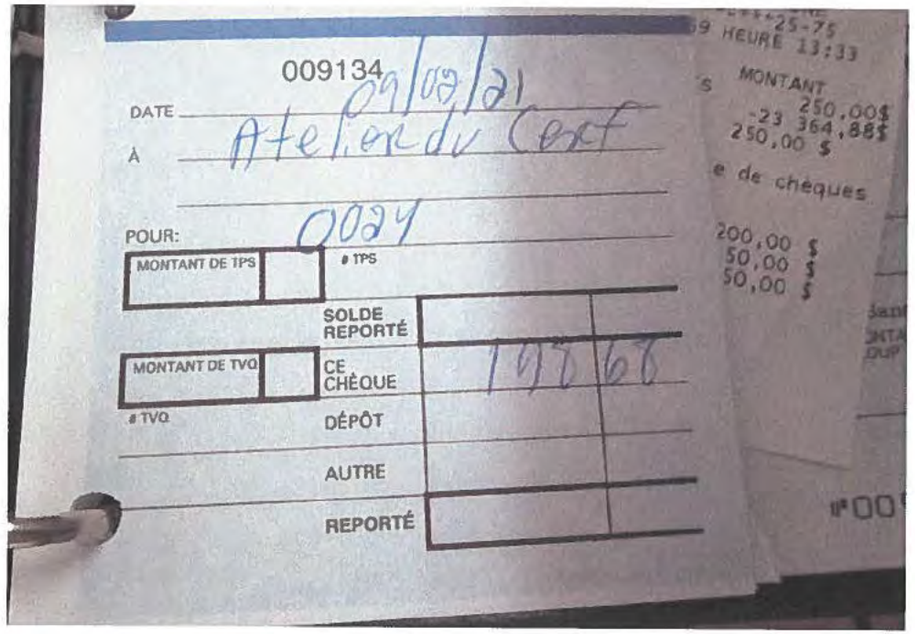
21-12-14

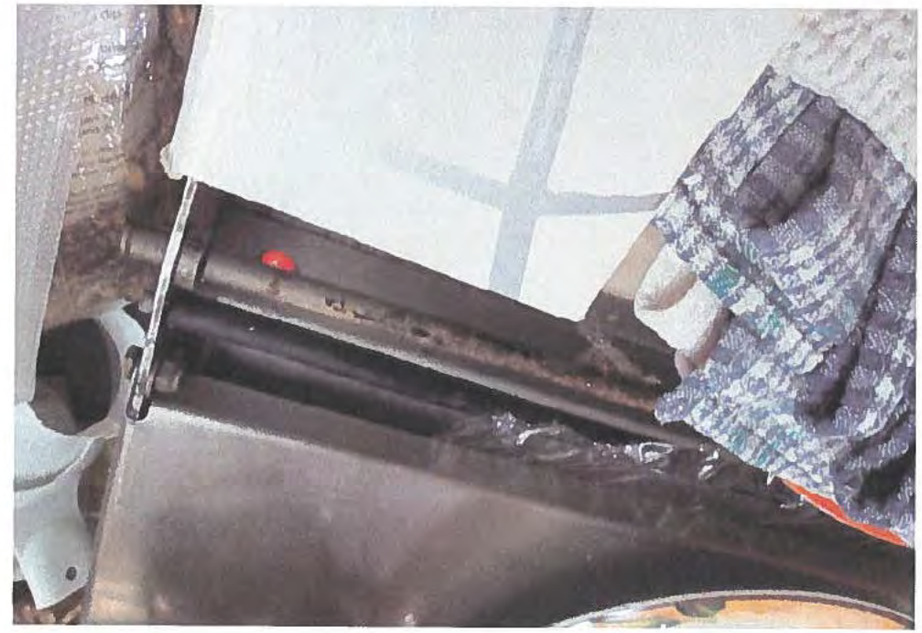
[redacted]

21-12-21.









Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2020-12-08 Heure d'arrivée: 08:30 Numéro du rapport d'inspection:3283421

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable:
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé** Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

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

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 / Comptoir réfrigéré hors fonction avec résidus d'aliments séchés avec odeur nauséabonde. Forte accumulation de givre et de glace dans les congélateurs (plus de 6 cm sur les parois). Surfaces de travail encombrées d'emballages souillés.
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Plancher très sale et encombré par des boîtes, des détritus, des emballages aliments et contenants de toutes sortes. Chambre froide : acumulation de saletés sur le plancher, murs, tablettes d'entreposage et unité refroidissante. Odeur nauséabonde.

REMARQUES

Rappel : tout aliment destiné à la vente doit être maintenu dans un environnement propre et salubre.

L'établissement Terroirs d'ici approvisionne en produits alimentaires destinés à la vente l'établissement On passe à table.

Des photos ont été prises.

Votre dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice

Lors de cette inspection je suis accompagnée par Mme Louise Bouchard, inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

---

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: VANESSA PELLETIER
Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)
Téléphone: 418 862-3779 poste 4139
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Vanessa.Pelletier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-12-15

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3283421 a été remis à [redacted]

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

Signature : _____

Section entreposage des aliments et service : plancher très sale et encombré par des boîtes, des détritus, des emballages aliments et contenants de toutes sorte. Accumulation de saletés noircies dans les jonctions du plancher des murs et des armoires section service.

Surfaces de travail encombrées d'emballages souillés,

Comptoir réfrigéré hors fonction avec résidus d'aliments séchés dont une odeur nauséabonde se dégage menant sur la section d'entreposage d'aliments et la section service.

Sur le plancher de la chambre froide, présence de saletés et croûte de résidus collants ainsi que des résidus blanchâtres ressemblant à de la moisissure à l'entrée. Présence de coulisses brunâtres sur les murs. Dans la chambre froide une forte odeur nauséabonde se dégage. Il y a présence de traces de ce qui semble être des moisissures partout sur les emballages, les étagères et l'unité refroidissante.

Section entreposage sous-sol :

Forte accumulation de givre et de glace dans les congélateurs (plus de 6 cm sur les parois).

Plancher très sale et encombré par des boîtes, des détritus, des emballages aliments et contenants de toutes sortes.

Plusieurs contenants et emballages d'aliments directement entreposés sur le sol (section entreposage des aliments, service, chambre froide).

Une inspection est effectuée à la suite d'une rencontre avec [redacted] qui confirme avoir vendu des aliments périssables (fromages). Le responsable mentionne qu'il ne fait plus de préparation d'aliments. Toutefois, tout aliment destiné à la vente doit être maintenu dans un environnement propre et salubre. Dans l'aire de service, des emballages sous-vide récupérés et de la vaisselle sont présents dans l'évier. Il y a présence de trancheurs à charcuteries et autres équipements servant à la préparation d'aliments. Si aucune préparation n'est effectuée, voir à retirer tout équipement ne servant plus.

L’établissement Terroirs d’ici approvisionne en produits alimentaires destinés à la vente l’établissement On passe à table.

Des photos ont été prises.
Votre dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice
Lors de cette inspection je suis accompagnée par Mme Louise Bouchard, inspectrice.

Autres notes :

3 décembre 2020 : on passe è la table cliente achète quelques gelées aux fruits

7 décembre on passe à table on voit mêmes types produits que durant l’inspection terroirs d’ici demande preuve de facture fournisseurs.

Huiles belles excuses, confits, produits canard goulu, sels du pélerins

Remettre article 2.2.5

Si collabore pas pour les factures,

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2020-12-03 Heure d'arrivée: 10:00 Numéro du rapport d'inspection:3281985

Raison de la visite: visite information (03)

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable:
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1030133

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	**Amende minimale**
Article : 35	250.00 +frais
Article : 36	1000.00 +frais

35. La personne responsable d'une conserverie, d'un établissement, d'un lieu, d'un véhicule ou de tout autre endroit où se trouve un produit qu'une personne autorisée désire examiner et toute personne se trouvant sur les lieux sont tenues d'aider la personne autorisée dans l'exercice de ses fonctions, de lui faciliter l'accès au produit, à la conserverie, à l'établissement, au lieu, au véhicule ou à l'endroit et de mettre à sa disposition tout document qu'elle désire examiner.
1974, c. 35, a. 31; 1983, c. 53, a. 5; 1987, c. 68, a. 96; 2000, c. 26, a. 39.

36. Il est interdit d'entraver le travail d'une personne autorisée dans l'exercice de ses fonctions, de l'induire en erreur ou de tenter de le faire, de négliger ou de refuser de lui obéir.

Cette personne doit, sur demande, s'identifier et exh ber un certificat, signé par le ministre, attestant sa qualité.
1974, c. 35, a. 32; 1986, c. 95, a. 241.

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.

AUTRES CONSTATATIONS No 9 675

Opérations et inspection

Pour faire suite à des informations concernant la vente de produits de charcuteries et de fromages via les réseaux sociaux.
Entendu que:
Les locaux de l'établissement sont fermés aux public et à l'inspection depuis janvier 2020.
A deux reprises nous constatons via les réseaux sociaux que l'établissement offre en vente des produits alimentaires périssables (des charcuteries et fromages) par le biais de ses réseaux sociaux.
Lorsque nous nous présentons afin de faire l'inspection, le responsable nous affirme être fermé et ne pas faire de vente ou de préparation d'aliments périssables.
33. La personne autorisée qui a des motifs raisonnables de croire que des produits ou d'autres objets auxquels s'applique la présente loi se trouvent dans une conserverie ou dans un établissement, lieu ou véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins philanthropiques ou promotionnelles, met à la disposition du public de la glace ou une fontaine d'eau embouteillée, met en vente ou vend un produit ou détient un produit en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins philanthropiques ou promotionnelles ainsi que dans un lieu où l'on fabrique, reproduit, détient ou utilise une estampille visée à l'article 6 de même que dans un lieu où l'on effectue de l'abattage, dans un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou dans un lieu où se trouvent des denrées non comestibles peut, dans l'exercice de ses fonctions:
1° pénétrer, à toute heure raisonnable, dans cette conserverie, cet établissement, ce lieu ou ce véhicule;

2° faire l'inspection dans cette conserverie, cet établissement, ce lieu ou ce véhicule des locaux, de l'équipement, du matériel, des appareils et de tout produit, animal ou autre objet auxquels s'applique la présente loi et prélever gratuitement des échantillons;

3° ordonner l'immobilisation de tout véhicule servant au transport d'un produit ou d'un animal et en faire l'inspection;

4° prendre des photographies de ce produit, de cet animal, de cet objet, de cette conserverie, de cet établissement, de ce lieu, de ce véhicule, de ce local ou de ce matériel, cet appareil ou cet équipement;

5° exiger la communication pour examen, reproduction ou établissement d'extraits, de tout livre, connaissement ou autre document ou dossier, si elle a des motifs raisonnables de croire qu'ils contiennent des renseignements relatifs à l'application de la présente loi ou de ses règlements;

6° employer tout dispositif technique approprié pour empêcher les opérations de tout titulaire de permis en dehors des horaires d'exploitation fixés conformément à l'article 34.
1974, c. 35, a. 30; 1977, c. 35, a. 9; 1981, c. 29, a. 7; 1983, c. 53, a. 4; 1986, c. 95, a. 240; 1990, c. 80, a. 9; 1996, c. 50, a. 8; 1997, c.
43, a. 875; 2000, c. 26, a. 19; 2009, c. 10, a. 33.

Le 3 décembre 2020 nous avons (moi et Vanessa Pelletier inspectrice)rencontré [redacted], propriétaire de Terroirs d'ici et d'Ailleurs inc à un nouveau commerce qu'exploite celui-ci.
[redacted] nous dit ne pas vendre de produits périssables à ce nouveau commerce - On Passe à Table situé au 154 rue Lafontaine Rivière-du-Loup. Lors de la vérification, il n'y a pas d'aliments périssable ou de préparation. Information donnée concernant l'obligation de détenir un permis advenant que celui-ci offre en vente ou prépare des produits périssables nécessitant d'être maintenus chauds ou froids.

Nous avons demandé de permettre l'inspection des locaux de Terroirs d'ici et d'Ailleurs situé au 424 rue Lafontaine à Rivière-du-Loup, puisque que nous avons des raisons raisonnables de croire que des produits ou d'autres objets auxquels s'applique la présente loi notamment des aliments destinés à la vente y sont entreposés.
[redacted] nous informe qu'il ne peut pas aujourd'hui.
Une avis expliquant les obligations de l'exploitant d'un établissement alimentaire est remis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

---

« 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: LOUISE BOUCHARD
Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)
Téléphone: 418 862-3779 poste 4137
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Louise.Bouchard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-12-08

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3281985 a été remis à [redacted]

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

Signature : COVID

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2020-08-18 Heure d'arrivée: 13:45 Numéro du rapport d'inspection:3248717

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable:
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Nous avons tenté de procéder à l'inspection régulière mais l'établissement est fermé et aucune personne présente sur les lieux. Les constatations ont été faites sur place. Sur la porte de l'établissement, un numéro est affiché pour pourvoir rejoindre le responsable. Nous lui demandons s'il est présentement en opération. Il nous indique que son établissement est complètement fermé. Je lui demande de venir nous joindre à l'établissement et [redacted] nous répond qu'Il ne peut se déplacer. Je lui fais part qu'il est de sa responsabilité de nous aviser lorsque les opérations seront à nouveau débutées.

Lors de l'intervention, je suis accompagnée par Louise Bouchard inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: VANESSA PELLETIER
Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)
Téléphone: 418 862-3779 poste 4139
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Vanessa.Pelletier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-09-01

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3248717 a été remis à [redacted] (covid)

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

Signature : _____

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2020-04-24 Heure d'arrivée: 15:45 Numéro du rapport d'inspection:3218919

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable:
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

ACCOMMODEMENT MSSS-COVID

REMARQUES

Vérification effectuée dans le cadre de l'ordonnance relatif à la pandémie COVID-19.

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: VANESSA PELLETIER
Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)
Téléphone: 418 862-3779 poste 4139
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Vanessa.Pelletier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-04-24

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3218919 a été remis à n-a

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

Signature :

_____

Ministère
de l'Agriculture,
des Pêcheries
et de l'Alimentation
Québec
Direction des services aux clientèles

AGRICULTURE, PÊCHERIES
ET ALIMENTATION DU QUÉBEC
15 JAN. 2020
DIRECTION RÉGIONALE
DU BAS-ST-LAURENT
GS RIVIÈRE-DU-LOUP

Le 10 janvier 2020

Louise Bouchard
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
125, rue Jacques-Athanase
Rivière-du-Loup (Québec) G5R 5H2

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	1642406-0002-01
Nom de l'exploitant :	TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Adresse de l'établissement :	424, rue Lafontaine, Rivière-Du-Loup (Québec) G5R 3B7
Nature du permis	Vente au détail
Catégorie du permis	Préparation générale
Date de validité du permis :	04-12-2019 au 03-12-2020

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

[redacted]
Walter Rubio-Alvarez
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2019-12-12 Heure d'arrivée: 15:45 Numéro du rapport d'inspection:3175835

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

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable:
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat / Aliments et breuvage personnels déposés sur les surfaces de travail notamment le plateau de l'emballeuse.
2 *	Se laver les mains après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée et après s'être mouché.	Lavage des mains inadéquat / La personne affectée à la préparation râpe du fromage, puis prends de la terrine qu'elle porte à sa bouche, mange, s'essuie les mains sur une guenille et reprends la râpage sans s'être lavé les mains. / Lavage des mains effectué
3 *	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 oC ou plus) et avec du savon liquide ou du savon en poudre et s'assécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables.	
4 *	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Insalubrité général des équipements - surfaces de travail encombrées d'emballages souillés, planche de travail, supports de rangements,tablettes des armoires et des réfrigérateurs avec saletés et résidus alimentaires collés séchés.
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.	

6 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / Plancher très sale et encombré par des boîtes, des détritus, des emballages aliments et contenants de toutes sorte. Accumulation de saletés noircies dans les jonctions du planchers des murs et des armoires section sevice et cuisine arrière. Sur le plancher de la chambre froide, présence de saletés et croûte de résidus collants à l'entrée. De nombreux emballages d'aliments sont à même le sol. Présence de coulisses brunâtres sur les murs. Dans la chambre froide une forte odeur nauséabonde se dégage. Il y a présence partout de traces de ce qui semble être des moisissures partout sur les emballages, les étagères et l'unité refroidissante.
7	Éliminer tout aliment dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.	Aliment altéré / Fromage et Charcuteries présentant des signes d'altérations - une pièce de jambon emballée sous vide présente une décoloration en surface et la présence de liquide jaunâtre dans l'emballage. Pièces de fromage emballées sous-vide avec points noirâtres ressemblant à des moisissures. Présence de liquide jaunâtre inabituel dans l'un des emballages de fromage.
8	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Sur plusieurs fromages réemballés, absence des indications révélant les dates de péremptions et autres informations obligatoires - il est impossible de faire le suivi des produits - tout est pêle-mêle.
9	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Certains produits notamment un fromage Feta présente une date meilleur avant: 2018/AU/27
10	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 règlementation en vigueur.	Méthode de préparation, de conditionnement ou de transformation inadéquate / Réutilisation des sacs sous vide pour l'emballage des fromage - lors de l'inspection des emballages sont en train de séchés près de l'évier et l'un de ceux-ci est sur le robinet sale, la surface intérieure en contact avec celui-ci. Entreposage inadéquat / Plusieurs emballages sous-vide de fromages et de charcuteries traînent à même le sol de la chambre froide. Ceux-ci sont, pour la majorité, des petits formats susceptibles d'être déballés sur les surfaces de travail.
11	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Conception ou utilisation inadéquate / Réutilisation de sacs sous vide souillés pour l'emballage de fromage - ces emballages ne peuvent pas être nettoyés et assainis

REMARQUES

Pas d'amélioration notables concernant l'hygiène des lieux suite aux dernières visites et malgré la remise d'un avis et la rencontre avec le chef d'équipe M. Stéphane Dumont

De plus, lors de l'inspection, le préparateur râpe du fromage sans porter de couvre-chef ou résille qui couvre entièrement les cheveux.

Des photos ont été prises.

Votre dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice

Lors de cette inspection je suis accompagnée par Mme Louise Bouchard, inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: VANESSA PELLETIER
Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)
Téléphone: 418 862-3779 poste 4139
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Vanessa.Pelletier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-12-19

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3175835 a été remis à [redacted]

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

Signature : [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT	N° MANDANT	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
	100400	50001	361940

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Qué) G5R 5H2

A DÉFENDEUR

PERSONNE PHYSIQUE ○ PERSONNE MORALE ◉

NOM 1	NOM 2	PRÉNOM

NOM DE L'ORGANISME	DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR	SEXE
TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC		☐	M ○ F ○

RAISON SOCIALE

ADRESSE	APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL
424 rue Lafontaine			G5R 3B7

MUNICIPALITÉ	PROVINCE/ÉTAT	PAYS	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC
Rivière-du-Loup	QC	Canada		☐

PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO				PROVINCE /ÉTAT	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS
PERMIS ☒ 1642406	PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐			QC	☐
NEQ ☒ 1162513148	Autres ☐		Autres ☐		

B INFRACTION

DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ◉ / ENTRE LE ET LE ○ / DU AU ○	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM)	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
		2019-12-12	15:45		

N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ	N° LOI PRINCIPALE	NOM DE LA LOI PRINCIPALE
	1642406 0002	☒	P-29	Loi sur les produits alimentaires

ART. LOI PRINCIPALE	N° LOI/RÈG. APPL. 1
3.1 al.1	

ARTICLE RÈGL. APPL. 1	

N° LOI/RÈG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION	CODE DÉF.	CODE VÉH.
		101		

DESCRIPTION DE L'INFRACTION

A EXPLOITE UN ÉTABLISSEMENT OU L'ON PRÉPARE, CONDITIONNE, TRANSFORME, EMBALLE , ENTREPOSE MET EN VENTE ET VEND DES PRODUITS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE, SANS Y MAINTENIR L'ÉTABLISSEMENT, LE LIEU, LES LOCAUX ET LE MATÉRIELS PROPRE(S).

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐

C LIEU D'INFRACTION

DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION	NO RAPPORT D'INSPECTION	
Locaux de préparation de vente et d'entreposage de Terroirs d'ici et d'ailleurs inc. 424 rue Lafontaine Rivière-du-Loup (Québec) G5R 3B7	3175835	
	LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 12072	DISTRICT JUDICIAIRE Kamouraska

D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS

	DESCRIPTION	ANNEXE
CHOSES SAISIES ☐		
ORDONNANCE ☐	PRÉCISER	☐
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐		

E FAITS ET GESTES PERTINENTS

Le 2019-12-12, moi, Louise Bouchard, me suis présentée comme personne autorisée pour procéder à l'inspection de l'établissement, je suis accompagnée de Mme Vanessa Pelletier, inspectrice.
La personne responsable présente sur les lieux est [redacted]

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION	DEUXIÈME AGENT ATTESTATION
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐
NOM: Bouchard — PRÉNOM: Louise	NOM: Pelletier — PRÉNOM: Vanessa
AGENT DE LA PAIX ☐ — MATRICULE: [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐ — MATRICULE: [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ — QUALITÉ : Inspectrice — DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-04-22	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ — QUALITÉ : inspectrice — DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-04-22
SIGNATURE [redacted]	SIGNATURE [redacted]

(2014-01)

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361940

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Qué) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ◉ NOUVELLE SECTION « F » ○ OU SUITE DE « F » ○

Constatations: L'établissement est en opération, [redacted] est présent et vaque à ses occupations de son commerce.

Partout dans l'établissement, je constate un désordre extrême. Il est impossible de circuler sans se buter sur des boîtes et autres encombrants.

Dans l'aire de service des charcuteries et fromages ainsi que dans l'aire de préparation arrière, des contenants vides, des bouteilles, des papiers déchirés, des boîtes de toutes sortes et des saletés jonchent le sol. Le plancher est très sale et encombré de manière à ne pouvoir en faire l'entretien adéquat et les comptoirs sont encombrés d'objets divers pêle-mêle et d'aliments (photos 16, 22, 23). Le comptoir réfrigéré de service est sale de résidus collants et séchés sur les tablettes et l'évaporateur. Une forte odeur émane de l'appareil. De plus, les fromages sont entreposés pêle-mêle. (photos 14, 38). La surface de l'emballeuse est sale de résidus collants séchés et l'élément chauffant est également encroûté de résidus carbonisés. On y retrouve également un breuvage personnel ainsi qu'un morceau de terrine sur le plateau qui est une surface utilisée pour emballer des fromages. Donc, les fromage sont en contact direct avec cette surface (photo 24).

Aire de préparation arrière:

Les rails des portes coulissantes du réfrigérateur 2 portes sont incrustés de saletés, de graines et de résidus alimentaires collés et séchés (photo 21). Le fond de l'appareil et les emballages d'aliments sont incrustés de saletés noircies, de résidus collants et d'humidité stagnante (photo 20).

Sous-sol section entreposage:

Dans la chambre froide, il y a présence de saletés et de moisissures sur les emballages d'aliments (fromages, charcuteries) (photos 9, 33,35,36). Les jonctions du plancher et des murs ainsi que les tablettes d'entreposage présentent des saletés noircies et des résidus séchés (photos 25, 28). Il y a présence de coulisses séchées sur les murs (photo 34). Une odeur nauséabonde persiste dans la chambre froide.

Lors de l'inspection, une cliente choisit un fromage dans le comptoir réfrigéré avec service [redacted] sert la cliente et celle-ci le paie par la suite.

Avec les constatations présentes, Terroirs d'ici et d'ailleurs Inc. a exploité un établissement où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose met en vente et vend des produits destinés à la consommation humaine, sans y maintenir l'établissement, le lieu, les locaux et le matériel propres.

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☒		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☒	
NOM Bouchard	PRÉNOM Louise	NOM Pelletier	PRÉNOM Vanessa
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-04-22	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-04-22
SIGNATURE [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Complément de rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :
- LA SUITE DE E.
- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.
- LA SUITE DE F.

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361940

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Louise Bouchard, 125 rue Jacques-Athanase, Rivière-du-Loup (Qué) G5R 5H2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » (●) NOUVELLE SECTION « F » ( ) OU SUITE DE « F » ( )

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS (●) **OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)** ( )

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	VENTE AU DÉTAIL		
N° DE PERMIS	1642406-0002		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC 424 rue Lafontaine, Rivière-du-Loup (Qué) G5R3B7		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE	2019-12-04		
DATE D'EXPIRATION	2020-12-03		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION [X]. DES CLIENTS CONSOMMENT [ ].
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

  ON ENTREPOSE [X], SERT [X], OFFRE EN VENTE [X], VEND [X], FOURNIT [X], PRÉPARE [X], CONDITIONNE [X] OU TRANSFORME [X] DES ALIMENTS [X], DE LA GLACE [ ]

  OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES [X], DES PRODUITS CARNÉS [X], DES OEUFS [ ], DES PRODUITS LAITIERS [X], DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS [ ],

  DES PRODUITS MARINS [ ], DES PRODUITS D'EAU DOUCE [ ], DES PRODUITS VÉGÉTAUX [ ], DE L'EAU EMBOUTEILLÉE [ ], DE L'EAU AU VOLUME [ ],

  DES REPAS OU COLLATIONS [ ] DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE [X].
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

  ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS [ ], DES CONTENANTS D'ALIMENTS [ ], DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE [ ],

  DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX [ ], DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX [ ] DESTINÉS AUX ANIMAUX [ ].
- ON Y ABAT DES ANIMAUX [ ]. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU [ ]. ON PRÉLÈVE [ ], GARDE [ ], DISTRIBUE [ ], UTILISE [ ] OU FAIT LE COMMERCE [ ]

  DE LA SEMENCE ANIMALE [ ].
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) [ ].

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ (AAAA-MM-JJ) _____ (AAAA-MM-JJ) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR [ ].

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE [X], PRODUITS [X], OBJETS [X], ÉQUIPEMENTS [X], LIEUX [X] OU VÉHICULES [ ].

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Louise Bouchard et Vanessa Pelletier

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A [X] B [X] C [X] D [ ] E [X] F [X]		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A [X] B [X] C [X] D [ ] E [X] F [X]	
NOM Bouchard	PRÉNOM Louise	NOM Pelletier	PRÉNOM Vanessa
AGENT DE LA PAIX [ ]	MATRICULE [redacted]	AGENT DE LA PAIX [X]	MATRICULE [redacted]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI [X] QUALITÉ : inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-04-22	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI [ ] QUALITÉ : inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-04-22
SIGNA [redacted]		SIGNATURE [redacted]	

(2014-03)

9

14

16

20

21

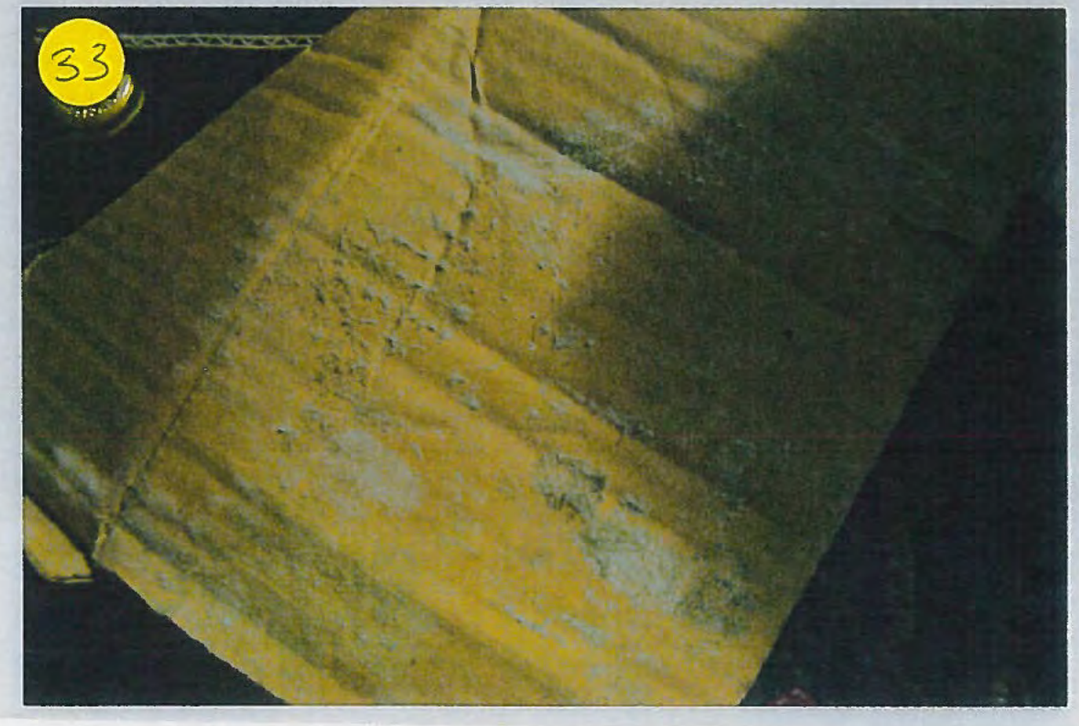
22

23

24

25

28
DE FOIE GRA
CANARD


33

34

35

36

38

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2019-12-12

Signature : [redacted]

(2)

(1)

(22)

(21)

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2019-12-12

Signature [redacted]

5

3

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2019-12-12

Signature : [redacted]

(1)

(2)

(5)

(6)

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2019-12-12

Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2019-12-12

Signature : [redacted]

12

11

10

9

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2019-12-12

Signature : [redacted]

16

15

17

13

Copie conforme à l'original

Par : Louise Bouchard

Date : 2019-12-12

Signature [redacted]

20

19

18

17

Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2019-12-12

Signature : [redacted]

26

26

24

23

Copie conforme à l'original

Par : Vanessa Pelletier

Date : 2019-12-12

Signature : [redacted]

30

29

28

27

Copie conforme à l'original

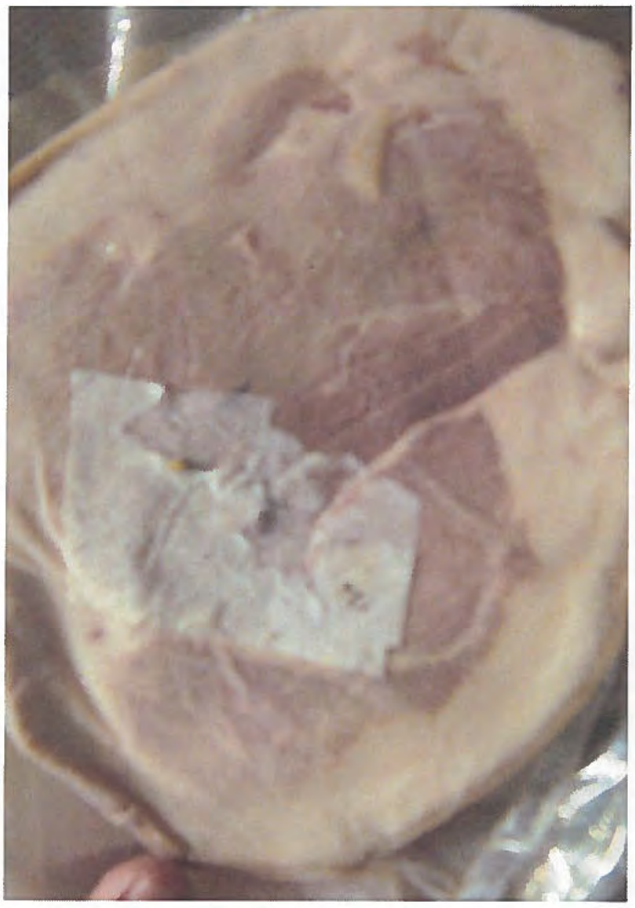
Par : Vanessa Pelletier

Date : 2019-12-12

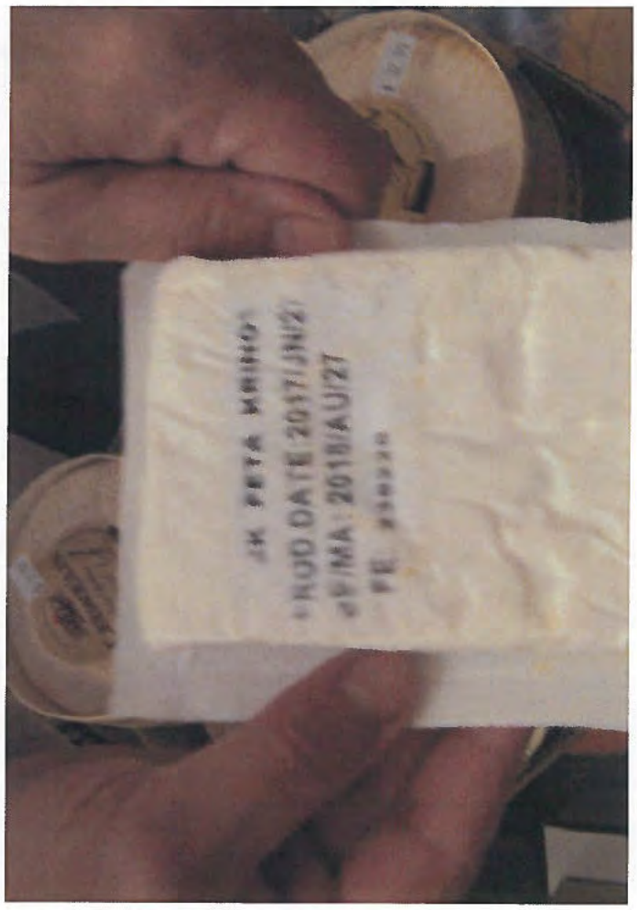
Signature : [redacted]

34

33



32



31

Copie conforme à l'original

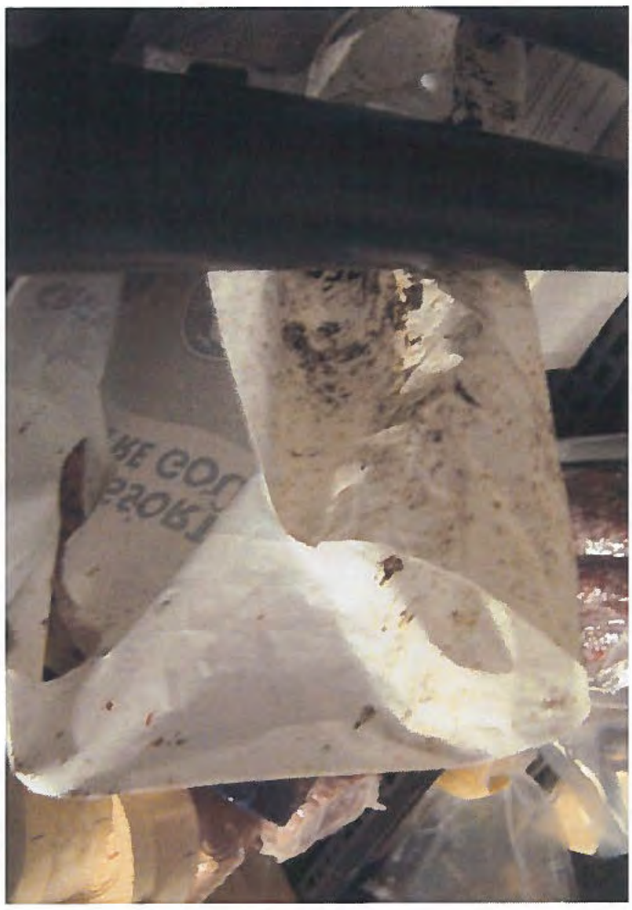
Par : Vanessa Pelletier

Date : 2019-12-12

Signature : [redacted]

38

37



36

35

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2019-11-27 Heure d'arrivée: 10:00 Numéro du rapport d'inspection:2876700

Raison de la visite: visite information (03)

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable:
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

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

AUTRES CONSTATATIONS No 149 202

Rencontre avec le chef d'équipe (PGRS)

Rencontre de l'exploitant [redacted] accompagné de M.Stéphane Dumont, chef d'équipe et remise de la lettre administrative enjoignant l'établissement à apporter les correctifs nécessaires dans les plus brefs délais. M. Dumont a notamment expliqué les étapes à venir - visites d'inspections rapprochées et graduation des mesures coercitives en cas de non conformité.

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: LOUISE BOUCHARD
Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)
Téléphone: 418 862-3779 poste 4137
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Louise.Bouchard@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Terroirs d'ici et d'ailleurs inc - [redacted], Rivière-du-Loup
Fait à RIVIERE-DU-LOUP ce 2019-11-27

Signature : [redacted]

Ministère
de l'Agriculture,
des Pêcheries
et de l'Alimentation
Québec
Direction des services aux clientèles

AGRICULTURE, PÊCHERIES
ET ALIMENTATION DU QUÉBEC
- 2 DEC. 2019
DIRECTION RÉGIONALE
DU BAS-SAINT-LAURENT
RIVIÈRE-DU-LOUP

Le 26 novembre 2019

Louise Bouchard
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
125, rue Jacques-Athanase
Rivière-du-Loup (Québec) G5R 5H2

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	1642406-0002-01
Nom de l'exploitant :	TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Adresse de l'établissement :	424, rue Lafontaine, Rivière-du-Loup (Québec) G5R 3B7
Nature du permis	Vente au détail
Catégorie du permis	Préparation générale
Date de validité du permis :	04-12-2018 au 03-12-2019

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

[redacted]
Walter Rubio-Alvarez
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2019-11-21 Heure d'arrivée: 17:00 Numéro du rapport d'inspection:2871942

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable:
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Numéro de dossier: 1642406 - 2
Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé** Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Chambre froide : forte odeur et accumulation de produits et encombrement ne permettant pas l'entretien, accumulation de saletés sur la grille de réfrigération et sur le plancher. Insalubrité des locaux / Plancher de l'aire de service des charcuteries et formages avec saletés, graines et poussières accumulées. Section arrière (aire de préparation), encombrement extrême, divers objets, boîtes, emballages d'aliments sur le sol. Porte de la salle de bain ouverte et celle-ci communique directement avec l'aire de préparation.
2	Éliminer tout aliment altéré et devenu impropre à la consommation humaine.	Aliment altéré / Présence de fromages, charcuteries, salades de tomates avec présence de moisissures en surface et apparence laiteuse.
3	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	

4	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés Rotation déficiente (aliments périmés) / Produits périssables (fromages et charcuteries) avec des dates de péremption passées ou absence d'indication permettant une rotation appropriée.
5	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 règlementation en vigueur.	Plusieurs morceaux de fromage entreposés directement sur le plancher de la chambre froide.
6	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	
7	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Chambre froide : tablettes, cabarets et emballage avec saletés et moisissures. Équipements malpropres / Présence de moisissures et saletés dans le comptoir de vente réfrigéré avec une forte odeur, dessus des comptoirs de travail avec saletés, l'intérieur et rebords du réfrigérateur 2 portes, etc.
8	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État/nature/Conception/utilisation/entretien inadéquats / Emballages sous-vide lavés et réutilisés pour emballer les produits sont conçus pour usage unique.
9	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Dessus de comptoirs usé à quelques endroits, panneaux des armoires abîmés et effrités.

REMARQUES

Après plusieurs tentatives d'inspection, des informations ont été demandé auprès de [redacted] de nous fournir la réelle horaire des opérations. Il nous mentionne qu'il est ouvert du jeudi au samedi à partir de 16h.

Le permis est à échéance le 2019-12-03. En consultant le dossier, le permis n'a pas été renouvelé. Si vous décidez de poursuivre les opérations voir à renouveler le permis. Advenant une situation enfreignant cette obligation concernant la détention d'un permis valide, le ministère prendra les mesures qui s'imposent sans autres avis.

Des photos ont été prises.

Le dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice.

Un suivi sera effectué.

Le rapport a été remis à [redacted] le 27 novembre 2019. Je suis accompagnée par M. Stéphane Dumont, chef d'équipe. M. Dumont a remis à l'exploitant une lettre administrative l'enjoignant de rétablir la situation dans les plus brefs délais (PGRS).

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1025469

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	**Amende minimale**
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	

R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.4	250$ + frais

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.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: LOUISE BOUCHARD
Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)
Téléphone: 418 862-3779 poste 4137
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Louise.Bouchard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-11-27

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2871942 a été remis à [redacted]

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

Signature : [redacted]

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Sous-Ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2019-01-11 Heure d'arrivée: 12:45 Numéro du rapport d'inspection:2797990

Exploitant: TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS INC.
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable:
Adresse de l'établissement: 424 RUE LAFONTAINE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R3B7, (Québec)
Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)
Numéro de dossier: 1642406 - 2

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	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Produits périssables (fromages et charcuteries) avec des dates de péremption passées ou absence d'indications permettant une rotation appropriée
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 / Section arrière - présence de saletés et de résidus alimentaires sur les équipements suivant: Four et cuisinière, fond, tablettes et unité de refroidissement du frigidaire 2 portes, comptoir et section lave-vaisselle (encombrement généralisé)
3	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État/nature/Conception/utilisation/entretien inadéquats / Emballages sous vide lavés et réutilisés pour emballer les produits - sont concus pour usage unique
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / Plancher de l'aire de service des chacuteries et fromages avec saletés, graines et poussières accumulées. Section arrière, encombrement généralisé, présence de boîtes, de papiers déchirés de détritus sur le sol et à la jonction des murs et comptoirs. Les surfaces sont encombrés, des croûtons séjournent sur la cuisinière dans cette environnement.

REMARQUES

Inspection de vérification suite à une plainte concernant l'hygiène et suivi de la visite du 5 décembre 2018

Lors de la vérification les températures d'entreposage sont maintenus entre 0° et 4°C
Le plancher de la chambre froide à été libéré. Le rangement et élimination des produits périmés ont été débutés.

La situation actuelle bien que améliorée, ne respecte pas la réglementation
Par conséquent - l'aire de préparation arrière ne peut être utilisé pour la préparation d'aliments y compris la cuisson de baguette de pain dans l'état actuel - un avis de restreindre les opérations pourrait être remis si non respecté.

Un délai jusqu'au 11 février 2019 est accordé afin de finaliser le nettoyage et classement et instaurer une méthode fiable de rotation des produits.

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: LOUISE BOUCHARD
Adresse: 125, RUE JACQUES-ATHANASE, RIVIERE-DU-LOUP, G5R5H2, (Québec)
Téléphone: 418 862-3779 poste 4137
Télécopieur: 418 862-1684
Courriel : Louise.Bouchard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-01-11

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2797990 a été remis à [redacted]

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

Signature : [redacted]