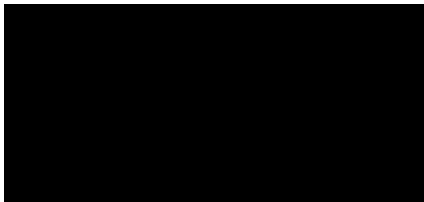




Québec, le 17 mai 2024



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2024-05-03-006

Maître,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 3 mai dernier, concernant le Carrefour L'Entre-Jean inc.

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

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

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

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

...2

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

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



Marie-Odile Koch
Secrétaire générale et directrice de la coordination ministérielle
Responsable de la Loi sur l'accès

Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels
(Chapitre A-2.1)

Article 28

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

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

Article 54

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

Article 59

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

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

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

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

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

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

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

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

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

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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



Date: 2020-10-02

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3241445

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: COUCHE-TARD #522 & RESTAURANT #453

Bannière: COUCHE TARD

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Numéro de dossier: 334821 - 560

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Faible**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	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 / Manipulation du masque avec les mains au niveau du nez et de la bouche.
2	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 °C ou plus) et avec du savon liquide ou du savon en poudre et s'assécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables.	Lavage des mains inadéquat / Utilisation d'une bouteille pression pour le lavage des mains.
3	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / Absence d'un distributeur de savon liquide à l'évier de lavage des mains et de serviettes jetables à l'évier arrière.

REMARQUES

La température ambiante du réfrigérateur à sandwiches varie de 9°C à 12°C. La température interne des aliments qui y sont entreposés varie entre 7,7°C et 10°C. *Lors de ma constatation, et tel que décrit dans la procédure de l'établissement, l'employée était en attente d'une deuxième prise de température puisque la constatation avait déjà été effectuée lors de sa vérification de 10h (inscrit au registre). Suite à cette deuxième constatation, la responsable a procédé comme prévu à un ajustement de température de cet unité.

La température ambiante et interne dans la chambre froide du restaurant atteint 5,9°C et l'éclairage y est insuffisant.

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: JOSÉE TREMBLAY

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

Téléphone: 418 698-3530 poste 2906

Télécopieur: 418 698-3533

Courriel : Josee.Tremblay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-10-02

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3241445 a été remis à 

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

Signature :



Numéro de dossier : 334821-560-24221 Date : 2020-04-03

Type d'intervention : Covid19 - Intervention

Exploitant : COUCHE-TARD INC.

Raison Sociale : COUCHE-TARD #522 & RESTAURANT #453

Adresse : 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Commentaires :

INTERVENTION TELEPHONIQUE EFFECTUEE AUPRES DE [REDACTED], GERANTE, SELON L'IBR PRÉVUE DANS LE PROGRAMME D'INSPECTION MAIS DEVANT ÊTRE PALLIÉE DANS LE CONTEXTE DE LA COVID19.COMMANDES POUR EMPORTER ET LIVRAISONS SONT MAINTENUES.LES 5M ONT ÉTÉ ABORDES AINSI QUE LES SUJETS SUIVANTS:ETAT DE SANTE DES MANIPULATEURS,DISTANCIATION SOCIALE, MESURES DE PREVENTIONS DE LA CONTAMINATION,LAVAGE DE MAINS,NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT,DISPONIBILITE DES RESSOURCES MATERIEL ET HUMAINE POUR LES OFFRES DE SERVICES.

No inspecteur : [REDACTED] JOSÉE, TREMBLAY



Date: 2018-01-24

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 2961385

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: COUCHE-TARD #522 & RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 334821 - 560

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

REMARQUES

Visite suite à une plainte concernant l'hygiène des lieux et la mauvaise qualité de la viande hachée et salade de choux.

L'odeur de ces produits est satisfaisante. Le plancher est graisseux mais l'hygiène est acceptable.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOSÉE LETENDRE

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

Téléphone: 418 698-3530 poste 2903

Télécopieur: 418 698-3533

Courriel : josee.letendre@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-01-24

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2961385 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]

PLAIGNANT :

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

Dossier plainte no 1090103
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Couche-Tard
Adresse : 39, boul de la grande-baie sud
Municipalité : SAGUENAY

RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 96

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2018-01-22 09:30:01	LETENDRE JOSÉE	1	2	1
2018-01-22 08:37:50	LAVOIE NATHALIE	1	2	2
2018-01-22 08:00:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS :

METHODE DE TRAVAIL
MAUV. QUALITE PROD.
INSALUBRITE LIEU

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
50 frites sur le plancher / une serveuse est tombé
à force que le plancher est graisseux / très
malpropre en général

Description complémentaire :

- Pense que la viande de son hamburger était passé
date / salade de chou goûtait surette

- Quelqu'un qui travaillait là lui a dit que dans
le sous-sol, nourriture est entreposée avec

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2961385	2018-01-24	0	334821	560	COUCHE-TARD INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
JOSÉE	2018-01-24

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2018-01-24

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Qualité des aliments satisfaisant. Hygiène conforme.

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : NF
Retour information au plaignant :
Plainte réglée le : 2018-01-24



Date: 2017-11-21

Heure d'arrivée: 15:45

Numéro du rapport d'inspection: 2946299

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: COUCHE-TARD #522 & RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 334821 - 560

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

REMARQUES

Inspection suite à une plainte relativement à l'hygiène des lieux.

Présence de poussière sur l'évaporateur et de résidus ressemblant à des moisissures sur l'étagère dans la chambre froide. Mais de façon général l'hygiène des lieux et des équipements est satisfaisante lors de ma visite.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOSÉE TREMBLAY

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

Téléphone: 418 698-3530 poste 2906

Télécopieur: 418 698-3533

Courriel : Josee.Tremblay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-11-21

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2946299 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1087727
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Couche-Tard
Adresse : 391, boul. Grande-Baie Sud
Municipalité : SAGUENAY
La Baie

RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 96

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2017-11-21 12:05:01	TREMBLAY JOSÉE	1	2	1
2017-11-20 15:28:27	LAVOIE NATHALIE	1	2	2
2017-11-20 15:16:01	TREMBLAY DIANE	1	1	0

MOTIFS :

INSALUBRITE LIEU

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
Madame dépose une plainte car quand tout semble être pèle mèle dans l'établissement. Les lieux sont sales. Madame

Description complémentaire :
m'avise que c'est pas la première fois qu'elle voit l'établissement dans cet état.

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2946299	2017-11-21	0	334821	560	COUCHE-TARD INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
JOSÉE	TREMBLAY 2017-11-21

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2017-11-21

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Hygiène lieux et équipements satisfaisante lors de mon inspection. Note: La responsable m'a informé que , une employée qu'elle venait de mettre à la porte, l'avait menacé de faire une plainte.

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : NF
Retour information au plaignant : 2017-11-22 00:00:00
Plainte réglée le : 2017-11-21

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2017-05-23

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 2886713

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: COUCHE-TARD #522 & RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 334821 - 560

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

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

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Contenant d'aluminium pour le Take out non protégé
2	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.	Utilisation d'un bloc de bois non démontable pour entreposer les couteaux
3	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Revêtement des armoires brisés
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Accumulation de saleté unité de réfrigération de la chambre froide et Hotte

REMARQUES

Si l'exploitant souhaite instaurer une gestion par le temps, il doit soumettre une demande au bureau d'inspection des aliments de sa région. Voici les informations requises : procédure, produits visés, durée souhaitée, mode d'identification des produits (étiquettes ou registre), étapes de préparation, température de conservation du produit ou des ingrédients avant la gestion par

le temps ($\leq 4^{\circ}\text{C}$ ou $\geq 60^{\circ}\text{C}$) et le nom et les coordonnées du responsable.
Suite à l'évaluation du dossier, une lettre d'entente sera transmise à l'exploitant.

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GINETTE GAGNON

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

Téléphone: 418 698-3530 poste 2901

Télécopieur: 418 698-3533

Courriel : Ginette.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-05-23

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2886713 a été remis à

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

Signature :



Date: 2016-04-13

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 2788247

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: COUCHE-TARD #522 & RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

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

Numéro de dossier: 334821 - 560

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Suivi suite à l'inspection du 10 février 2016.

L'hygiène des lieux et équipements est satisfaisant lors de ma visite.

*Rappel: Il n'est pas recommandé de fermer hermétiquement les contenants d'aliments en refroidissement.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOSÉE TREMBLAY

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

Téléphone: 418 698-3530 poste 2906

Télécopieur: 418 698-3533

Courriel : Josee.Tremblay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-04-13

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2788247 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]



Date: 2016-02-10

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2770591

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: COUCHE-TARD #522 & RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 334821 - 560

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Temps de préparation trop long / employée seule aliments température pièce sans manipulation. Aliments potentiellement dangereux hors équipement / bacon semi-cuit.
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 / Manque d'hygiène plusieurs équipements tels que: grille machine vapeur, bac ustensiles, poignées, slicer, fond tiroirs, intérieur table froide, ustensiles de service etc.
3	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / conserve pour faire galettes boeuf haché avec rouille. Boîte carton de cannettes bière pour plat uni service. trimes de tiroirs et armoirs qui se détaches.

4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / Dans la chambre froide: mur corodé, trous dans murs, joints non étanche ou noircis et présence de poussière. Accumulation de poussière tuiles plafond dans la cuisine.
---	---	---

REMARQUES

M Alexandre Dubois, coordonnateur pour la chaîne, est présent lors de la visite.

L'ajout de distributeurs à savon liquide et serviettes jetables est recommandé où l'évier à l'arrière de la cuisine.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOSÉE TREMBLAY

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

Téléphone: 418 698-3530 poste 2906

Télécopieur: 418 698-3533

Courriel : Josee.Tremblay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-02-10

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2770591 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2015-12-16

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection: 2748369

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: COUCHE-TARD #522 & RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

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

Numéro de dossier: 334821 - 560

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / 2 contenants de soupe nouilles légumes dont la température interne est de 48,5°C et 46,5°C / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire Température interne des aliments potentiellement dangereux / Pommes de terre en purée température interne de 34,6°C Température interne des aliments potentiellement dangereux / Préparation de poulet cuit pour fettucini température interne 46°C / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / aliments en refroidissement sur le comptoir à 21,2°C / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire

REMARQUES

Un petit constat est remis à [REDACTED] gérante temporaire du restaurant.

Visite de suivi concernant la température des aliments.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GINETTE GAGNON

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

Téléphone: 418 698-3530 poste 2901

Télécopieur: 418 698-3533

Courriel : Ginette.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-12-16

Signature :



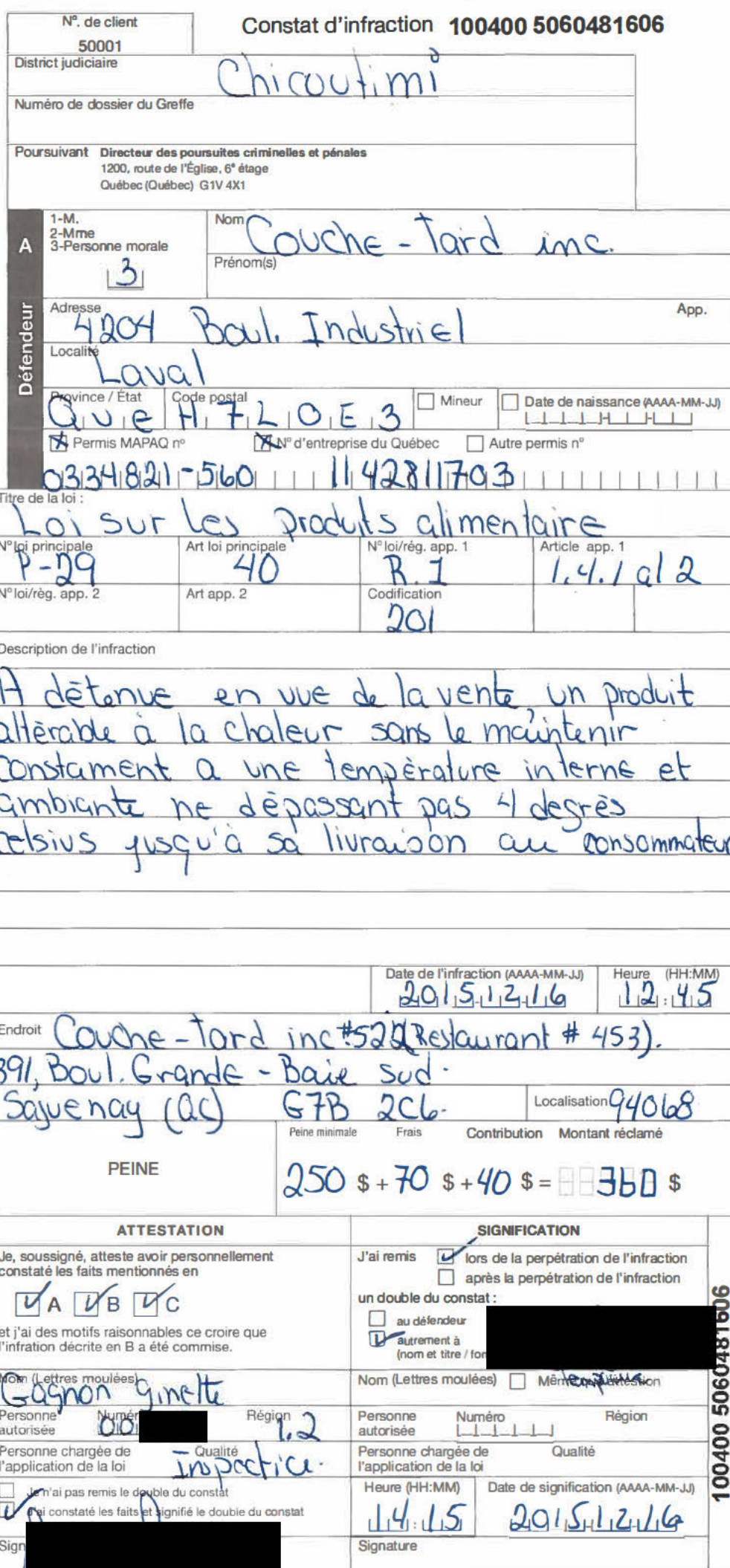
SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2748369 a été remis à 

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

Signature :





RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT N° 100400 5060481606

Numéro d'exploitant 334821-560	Numéro de dossier -
-----------------------------------	------------------------------

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ des clients sont présents ☒ on entrepose ☒
 on sert ☒ on offre en vente ☒ on vend ☒ on fournit ☐ on prépare ☒
 on conditionne ☐ on transforme ☐ on manipule des produits ☒ tels que :
 Produits carnés, produits végétaux, produits laitiers

destinés à la consommation humaine ☒ destinés aux animaux ☐
 Je me suis présentée comme étant une personne autorisée par le MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection. J'ai rencontré [REDACTED] gérante du restaurant. Le permis est attaché et en vigueur jusqu'au 30-05-2016.

Lors de la visite, on constate la présence d'aliments altérables à la chaleur, sur le comptoir de la cuisine et la température ambiante est de 21,2°C.

G Sur ce comptoir il y a : contenant de 3L de soupe la température interne est de 48,5°C, contenant de 2,5L de soupe température interne est de 46,5°C, contenant de 1kg de pomme de terre en purée dont la température interne est de 34,6°C et un contenant de préparation de poulet quit pour le

1,5kg dont la température interne est de 46°C.

Le 03-09-2015 un avis de non-conformité #1090452 a été rédigé pour une situation similaire. Les

températures été prises avec un thermomètre de type Checktemp (#3588) étalonné en laboratoire le 2015-09-25, et vérifié dans de l'eau et glace le 2015-12-16. Lors de cette vérification, le thermomètre indiquait

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en : ☒ F ☒ G		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en : ☐ F ☐ G	
Qualité Personne chargée de l'application de la loi : Inspectrice		Qualité Personne chargée de l'application de la loi :	
Nom et prénom (lettres moulées) Gagnon Cinthie		Nom et prénom (lettres moulées)	
Matricule 00 [REDACTED]	Date (AAAA-MM-JJ) 20151216	Matricule 	Date (AAAA-MM-JJ)
Signature [REDACTED]		Signature	



Date: 2015-09-03

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2727557

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: COUCHE-TARD #522 & RESTAURANT #453

Bannière: COUCHE TARD

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 334821 - 560

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Faible**

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 (P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Cotes levées 44°C, patates à déjeuner 25°C, soupe aux légumes 40,4°C, légumes cuits 41°C et oeufs 23°C / Aliments déplacés.
2	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / oeufs, cotes levées, patates à déjeuner, légumes cuits, soupe aux légumes
3	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Contenants d'aluminium entreposé coté en contact avec l'aliments non protégé

4	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Concentration du produit non respectée / dilution du dégraisseur trop concentré (doit être de 6 ml) Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / produit deux dans un utiliser en une seule étape (doit être utilisé en deux étapes dégraisseur et assainisseur)
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Trancheur viande séchée, mousses verte sous les étagères de la chambre froide, fan de la table froide à pizza
6	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	Chambre froide à bière étagères en bois brut pour entreposer l lait et les jus, petit congélateur blanc présence de rouille sur le devant et accumulation de givre
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	étagère à boîtes accumulation de poussière, aliments séché sous la table du tranneur, unité de réfrigération de la chambre froide sale, manque des tuiles plafond de la cuisine partie arrière, mur de l'entrepôt sous-sol revêtement non lavable (sale) Joints de l'évier avant gluant, joints de l'évier arrière ce défait, murs peinture qi s'écaille en générale et sale de taches d'aliments, hotte friteuse coulisses de gras, hotte èa pizza accumulation de poussière, plancher sous friteuse acc. de frites

REMARQUES

Les produits de nettoyages utilisés doit être utilisé en deux étapes: concentration pour dégraisseur 6 ml par litre d'eau et assainisseur 15 ml par litre d'eau (information sur le contenant maître).

Voir à placer du papier à mains près de l'évier avant.

Évier avant la poubelle est placée de façon à ce qu'il y a un risque de contamination avec les verres entreposé près de celle-ci, voir à changer la situation.

La sauce à spaghetti en refroidissement est placé près de la porte de la chambre froide sur un couvercle de bac gris, le règlement demande une hauteur de 10 cm, et voir à placer le contenant plus loin de la porte afin d'éviter une contamination lorsque l'on circule près du chaudron.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1090452

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1 al.2	2000\$ + frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1 al.2	250\$ + frais
r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250\$ + frais

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

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

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

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

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

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

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.

3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GINETTE GAGNON

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

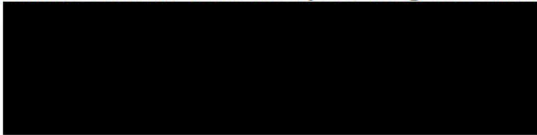
Téléphone: 418 698-3530 poste 2901

Télécopieur: 418 698-3533

Courriel : Ginette.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-09-03

Signature :

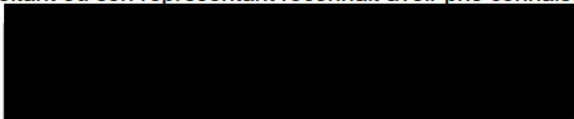


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2727557 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2012-11-16

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2438777

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: COUCHE-TARD #522 & RESTAURANT #453

Bannière: COUCHE TARD

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 334821 - 560

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments ou avec d'autres matériels aussi souvent que cela est nécessaire afin de prévenir la contamination. Respecter les normes établies par la DGSAIA et se conformer à la réglementation pour ce qui est de la fréquence de ces activités d'assainissement.	Méthode d'assainissement inadéquate / Manque l'étape d'assainissement pour le bac à fromage, micro-ondes et le coin pâtisserie.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GINETTE GAGNON

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

Téléphone: 418 698-3530 poste 239

Télécopieur: 418 698-3533

Courriel : Ginette.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2012-11-16

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2438777 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2012-02-29

Heure d'arrivée: 14:20

Numéro du rapport d'inspection: 2345705

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Numéro de dossier: 334821 - 555

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Aliments divers / 8 °C / Aliments déplacés. Température interne des aliments potentiellement dangereux / Fèves au lard / 8 °C / Aliments déplacés. Température interne des aliments potentiellement dangereux / Poulet cuit / 9 °C / Aliments jetés volontairement.
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Réfrigérateur / 10 °C
3	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de contaminants physiques / Libre service cannes endommagées

4	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	État/nature/Conception/utilisation/entretien inadéquats / Bacs de grade non alimentaire
5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / tablettes de rangement bois brut
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Bas de mur chambre froide défectueux

REMARQUES

Présence d'un registre pour les températures lorsque la température est dépassée 4 °C Ex.. 8°C une action doit être faite.

Voir à ne pas trop placer de produits dans la hauteur de la table froide.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1032588

En vertu de la loi : LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
r.1 - RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1 al.2	250\$ + frais
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation. Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit. Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés. Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison. 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.	

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GINETTE GAGNON

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

Téléphone: 418 698-3530 poste 239

Télécopieur: 418 698-3533

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

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2345705 a été remis à [REDACTED] (gérante resto)

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2010-12-03

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2215507

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Numéro de dossier: 334821 - 555

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constataction 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.	Sources de contamination physique / Accumulation de saleté derrière les friteuse

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GINETTE GAGNON

Adresse: 801, CHEMIN DU PONT TACHE NORD, ALMA, G8B5W2, (Québec)

Téléphone: 418 668-2371

Télécopieur: 418 669-0600

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

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2215507 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2010-09-20

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2200419

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Numéro de dossier: 334821 - 555

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Suivre les normes vestimentaires qui ont trait au personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement, à savoir : porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe; porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail; ne porter aucun vernis à ongle, ni bague, ni montre, boucles d'oreilles ou autres bijoux.	Le couvre -cheveux ne recouvre pas entièrement la chevelure

REMARQUES

Visite de suivi en présence de [REDACTED], gérante

les points critiques, en non maîtrise identifiés au Rapport d'inspection daté du 10 juillet 2010 sont conformes.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MONIQUE SIMARD

Adresse: 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)

Téléphone: 418 698-3530

Télécopieur: 418 698-3533

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

Signature [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2200419 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2010-07-14

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2180059

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, SAGUENAY, G7B2C6, (Québec)

Numéro de dossier: 334821 - 555

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Pâte à pizza au température de la pièce / 21 °C / Aliments déplacés. Température interne des aliments potentiellement dangereux / Soupe / 45 °C / Aliments déplacés.
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 / Accumulation de mousses sous les étagères dans la Chambre froide. Accumulation de résidus d'aliments dans les tiroirs et les armoires ainsi que sur les contenants / Équipement nettoyé et assaini.
3 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / Unité qui dégoutte dans la chambre froide et accumulation de moisissure

4	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le CQIASA.	Décongélation hors réfrigération / Pâte / Pâte à pizza en décongélation à température pièce
5	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Sauce à vol aux vent en refroidissement et le contenant est couvert. soupe laissé sur le feu qui est fermé
6	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / On utilise une boîte en carton pour les hot dog vapeurs dans la Steamers / Opération cessée

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1032508

En vertu de la loi : LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende minimale
Article : 3.1 al.1	2000\$
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 6.7.1.16 al.1(a)	250\$
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Salubrité maintenue. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 6.7.1.16. Décongélation: Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent: a) être décongelés à une température ambiante d'au plus 4 °C; b) être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur; et c) porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés. 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.	

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GINETTE GAGNON

Adresse: 801, CHEMIN DU PONT TACHE NORD, ALMA, G8B5W2, (Québec)

Téléphone: 418 668-2371

Télécopieur: 418 669-0600

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

Signature



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2180059 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]



Date: 2010-01-07

Heure d'arrivée: 13:33

Numéro du rapport d'inspection: 2137201

Exploitant: COUCHE-TARD INC.

Établissement: RESTAURANT #453

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 391 BOUL. GRANDE-BAIE SUD, LA BAIE, G7B2C6, (Québec)

Numéro de dossier: 334821 - 555

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Aucune non-conformité au niveau de l'entreposage des viandes crues versus les aliments cuits.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JEAN-PHILIPPE GAGNON

Adresse: 863, BOUL. SACRE-COEUR, SAINT-FELICIEN, G8K1S4, (Québec)

Téléphone: 418 679-2422

Télécopieur: 418 679-0461

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

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2137201 a été remis à [REDACTED]

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

Signature

[REDACTED]