



Québec, le 17 mai 2024



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2024-05-10-002



Madame,

En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 10 mai dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant le dossier cité en objet.

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

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

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

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



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 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgation, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

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

Article 59

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

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

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

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

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

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

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

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

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

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE AVEC BUFFET

Période **2024-02-15 au 2025-02-14**

Lieu ou véhicule exploité

CHARTWELL MASTER CARE LP
2975, BOUL. TASCHEREAU
LONGUEUIL, (Qc)
J4V 2H2

Exploitant CHARTWELL MASTER CARE LP

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

CHARTWELL MASTER CARE LP
7070, DERRYCREST DRIVE
MISSISSAUGAONTARIO
L5W 0G5



Date: 2022-09-09

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 3492285

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL MASTER CARE LP

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2975 BOUL. TASCHEREAU, LONGUEUIL, J4V2H2, (Québec)

Numéro de dossier: 2031283 - 17

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Dessous les grilles d'entreposage de la chambre froide, hotte de la cuisine

REMARQUES

Inspection régulière

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: MARILYNE GAUCHER

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5530

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-09-09

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3492285 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2019-10-31

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 2864118

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL MASTER CARE LP

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2975 BOUL. TASCHEREAU, LONGUEUIL, J4V2H2, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 2031283 - 17

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

PRÉLÈVEMENT No 956042

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement aseptique

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	PLATS CUISINES DIVERS (PAC) /						
	250	1			2019-10-31		
2	PLAT CUISINE VIANDE (PAC) / Rôti de porc						
	200g	1		2019-10-30			
3	PLAT CUIS. A BASE DE RIZ / Riz cuit						
	250g	1			2019-10-30		

Condition d'expédition

Date: 2019-10-31 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

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: KADIDJA BASSIROU HAMADOU
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5536
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : Kadidja.Bassirou-Hamadou@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-10-31

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2864118 a été remis à [REDACTED]
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
BASSIROU HAMADOU KADIDJA		2031283-0017		2031283-0017
2877 CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4		CHARTWELL MASTER CARE LP		CHARTWELL MASTER CARE LP
LONGUEUIL		2975, BOUL. TASCHEREAU		2975, BOUL. TASCHEREAU
450-928-7400	J4L 1M8	LONGUEUIL		LONGUEUIL
		450-377-5036	J4V 2H2	J4V 2H2
Région: 010701				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42 modifiée		
CPERG	Clostridium perfringens (dénombrement)	LEAA-M-MIC-030		
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217		
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobie totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		

Échantillons prélevés le 2019/10/31 à 11:50 et reçus le 2019/11/01 à 08:27

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	CPERG	SALOM	T-AC	T-EC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:	<250 UFC/g	---	Negatif /25 g	<10000 UFC/g	<10 UFC/g
02 PLAT CUISINE VIANDE (PAC) Lot: Scellé:	<250 UFC/g	<50 UFC/g	Negatif /25 g	10000 UFC/g	<10 UFC/g
03 PLAT CUIS. A BASE DE RIZ Lot: Scellé:	<250 UFC/g	---	Negatif /25 g	<10000 UFC/g	<10 UFC/g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis au laboratoire.

Toute reproduction partielle de ce document est interdite sans une autorisation écrite du laboratoire

Le laboratoire est accrédité ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au https://www.scc.ca/en/system/files/client-scopes/276_f.pdf pour plus de détails.

Analyste:

microbiologiste

Module: Microbiologie

Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le vendredi 8 novembre 2019
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
BASSIROU HAMADOU KADIDJA		2031283-0017		2031283-0017
2877 CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4		CHARTWELL MASTER CARE LP		CHARTWELL MASTER CARE LP
LONGUEUIL		2975, BOUL. TASCHEREAU		2975, BOUL. TASCHEREAU
450-928-7400	J4L 1M8	LONGUEUIL		LONGUEUIL
		450-377-5036	J4V 2H2	J4V 2H2
Région: 010701				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2019/10/31 à 11:50 et reçus le 2019/11/01 à 08:27

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-STA
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:	<100 UFC/g
02 PLAT CUISINE VIANDE (PAC) Lot: Scellé:	<100 UFC/g
03 PLAT CUIS. A BASE DE RIZ Lot: Scellé:	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

L'interprétation des résultats analytiques de ce rapport est prescrite selon le recueil " Lignes directrices et normes pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire", en fonction des exigences de la Loi sur les produits alimentaires (P-29) et de ses règlements d'application.

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis au laboratoire.

Toute reproduction partielle de ce document est interdite sans une autorisation écrite du laboratoire

Le laboratoire est accrédité ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au https://www.scc.ca/en/system/files/client-scopes/276_f.pdf pour plus de détails.

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le vendredi 8 novembre 2019
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2019-07-12

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3123119

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL MASTER CARE LP

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2975 BOUL. TASCHEREAU, LONGUEUIL, J4V2H2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2031283 - 17

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

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

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

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

REMARQUES

Aucune non conformité n'a été relevé lors de cette intervention.

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: KADIDJA BASSIROU HAMADOU

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5536

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Kadidja.Bassirou-Hamadou@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-07-12

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3123119 a été remis à 

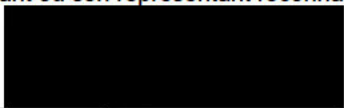
L'exploitant ou son représentant a refusé de signer après lecture du rapport.

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3123119 a été remis à 

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

Signature :





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

Nature **VENTE AU DÉTAIL**

Catégorie **MAINTENIR CHAUD OU FROID** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **1**

Période **2023-07-13 au 2024-07-12**

Lieu ou véhicule exploité

**9312-6142 QUEBEC INC.
2987, BOUL. TASCHEREAU
LONGUEUIL, (Qc)
J4V 2H2**

Exploitant **9312-6142 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

9312-6142 QUEBEC INC.
1185, RUE DE BOUGAINVILLE
SAINT-BRUNO-DE-MONTARVILLE, (Qc)
J3V 3E8



Date: 2019-09-11

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3138629

Exploitant: 9312-6142 QUEBEC INC.

Établissement: FAMILIPRIX

Bannière: FAMILI PRIX

Responsable:

Adresse de l'établissement: 2987 BOUL. TASCHEREAU, LONGUEUIL, J4V2H2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2592112 - 1

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

REMARQUES

Voir à afficher le permis du MAPAQ à la vue du public.

Présence de 1 réfrigérateur avec vente de produits laitiers.

Température ambiante conforme.

Aucune non-conformité constatée lors de ma présente inspection.

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: MARIE-ANNE DANSEREAU

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5525

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Marie-Anne.Dansereau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-09-11

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3138629 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2017-03-06

Heure d'arrivée: 14:30

Numéro du rapport d'inspection: 2873997

Exploitant: 2963-2270 QUEBEC INC.

Établissement: BROUE-QUILLES

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2999 BOULEVARD TASCHEREAU, LONGUEUIL, J4V2G9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 468231 - 1

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	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Non respect des étapes / savon et eau de javel mélangés ensemble pour le lavage de la vaisselle
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 / égouttoir à vaisselle, support à couteaux

REMARQUES

L'établissement ferme à la fin mai prochain et sera démoli.

- Nettoyer le plancher de la chambre froide.

- Pelle de la machine à popcorn entreposée en contact avec le popcorn; non hygiénique.

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: MARIE-ANNE DANSEREAU

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5525

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Marie-Anne.Dansereau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-03-06

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2873997 a été remis à

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

Signature :



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

Nature **RESTAURATEUR**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **0**

Période **2016-11-27 au 2017-11-26**

Lieu ou véhicule exploité

**BROUE-QUILLES
2999, BOULEVARD TASCHEREAU
LONGUEUIL, (Qc)
J4V 2G9**

Exploitant **2963-2270 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

Pierre Paradis
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

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

2963-2270 QUEBEC INC.
BROUE-QUILLES
2999, BOULEVARD TASCHEREAU
LONGUEUIL, (Qc)
J4V 2G9



Date: 2014-07-21

Heure d'arrivée: 14:10

Numéro du rapport d'inspection: 2461686

Exploitant: 2963-2270 QUEBEC INC.

Établissement: BROUE-QUILLES

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2999 BOULEVARD TASCHEREAU, LONGUEUIL, J4V2G9, (Québec)

Raison de la visite : visite vérification de rappels (10)

Numéro de dossier: 468231 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de vérification de rappel MAPAQ #2719 (ACIA #66608) .

Produits visés : divers produits de la cie Rich Cakes Bakery .

Motif : allergènes non déclarés.

Lors de ma visite, aucun des lots visés sont en vente.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: HÉLÈNE LEBLANC

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5533

Télécopieur: 450 928-7795

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-07-21

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2461686 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2013-10-23

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 2539493

Exploitant: 2963-2270 QUEBEC INC.

Établissement: BROUE-QUILLES

Bannière: Sans objet

Responsable [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2999 BOULEVARD TASCHEREAU, LONGUEUIL, J4V2G9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 468231 - 1

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	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 ou incomplète / Composition / absence de liste d'ingrédients disponible pour les muffins et galettes
2	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Étape manquante / Absence d'assainissement
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 / tablettes poussiéreuses: vaisselle jetable et au dessus du micro-ondes, petits paniers à friture, lampe réchaud à frites, tablettes sous le micro-ondes, machines à slush

REMARQUES

- Présence de poussière sur les tuyaux au dessus des friteuses.
- Présence de moisissure au plafond de la chambre froide.

Voir à suivre la formation obligatoire hygiène et salubrité (gestionnaire):

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-ANNE DANSEREAU

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5525

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Marie-Anne.Dansereau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-10-23

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2539493 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2010-10-14

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 2205139

Exploitant: 2963-2270 QUEBEC INC.

Établissement: BROUE-QUILLES

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2999 BOULEVARD TASCHEREAU, LONGUEUIL, J4V2G9, (Québec)

Numéro de dossier: 468231 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

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

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constataction 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 le CQIASA et se conformer à la réglementation pour ce qui est de la fréquence de ces activités d'assainissement.	Méthode d'assainissement inadéquate / absence d'assainissement sur les surfaces de travail, équipements et vaisselles et ustensiles (ex. : 5 ml d'eau de Javel par litre d'eau)
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 / Comptoir réfrigéré / 6 °C
3	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 / chou râpé (table froide) / 10 °C Température interne des aliments potentiellement dangereux / chou râpé, mayonnaise (comptoir réfrigéré) / 7 °C

REMARQUES

- Nettoyer les portes du congélateur en stainless dans l'entrepôt.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-ANNE DANSEREAU

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

Téléphone: 450 928-7400

Télécopieur: 450 928-7795

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

Signature

A black rectangular box redacting the signature of the inspector.

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2205139 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0

Période 2024-03-06 au 2025-03-05

Lieu ou véhicule exploité

SALLE DE QUILLES CHAMPION INC.
2999, BOUL. TASCHEREAU
LONGUEUIL, (Qc)
J4V 2H2

Exploitant SALLE DE QUILLES CHAMPION INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

SALLE DE QUILLES CHAMPION INC.
2999, BOUL. TASCHEREAU
LONGUEUIL, (Qc)
J4V 2H2



Date: 2022-10-03

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3498589

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: SALLE DE QUILLES CHAMPION INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2999 BOUL. TASCHEREAU, LONGUEUIL, J4V2H2, (Québec)

Numéro de dossier: 2576678 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Faible**

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	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.	Méthode de lavage des mains inadéquate / Eau à l'évier pour le lavage des mains à 29,2°C
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Plancher de la chambre froide et de la chambre congelée

REMARQUES

Inspection régulière

Le permis du MAPAQ est expiré depuis le 05/03/2021.

Un avis de non-conformité est remis concernant ce point. Voir à renouveler votre permis du MAPAQ sans quoi un rapport d'infraction pourrait être rédigé et acheminé au ministère de la Justice.

N'hésitez pas à me contacter si vous avez des questions.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1050291

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
---	------------------------

Article : 9 al.1(n)	5000 + FRAIS
9. Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur: n) exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur; 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: MARILYNE GAUCHER Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec) Téléphone: 450 928-7400 poste 5530 Télécopieur: 450 928-7795 Courriel : marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 2999 Boulevard Taschereau, Greenfield Park Quebec J4V 2H2 Fait à LONGUEUIL ce 2022-10-03 Signature : [REDACTED]
--



Date: 2019-08-29

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3129413

Exploitant: SALLE DE QUILLES CHAMPION INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2999 BOUL. TASCHEREAU, LONGUEUIL, J4V2H2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2576678 - 1

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	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Étape manquante / Absence d'assainissement / sur la vaisselle, ustensiles et équipements lavés manuellement.

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: MARIE-ANNE DANSEREAU

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5525

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Marie-Anne.Dansereau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-08-29

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3129413 a été remis à 

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

Signature :

