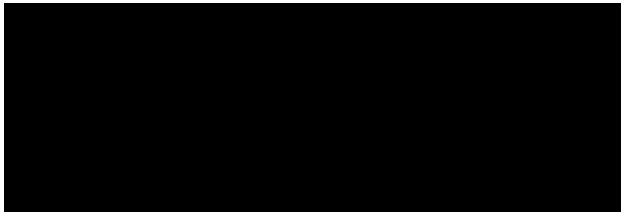




Québec, le 27 novembre 2024



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2024-11-08-001

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 8 novembre dernier, concernant les propriétés situées aux 150, 170 et 180, 6e rue, ville de Saguenay.

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



Marie-Odile Koch
Sous-ministre adjointe à la gouvernance, à la performance ministérielle et à l'innovation
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: 2023-06-22

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3594165

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Numéro de dossier: 743882 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

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 (RLRQ, chapitre 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.	Composition incomplète ou erronée / Étiquetage incomplet sur les salades maison de la poissonnerie. On utilise le mot mayo sans mettre tous les ingrédients. Attention à la présence de moutarde si utilisation de la sauce a salade de type miraclewhip.
2	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Entreposage inadéquat / On entrepose des contenant d'aliment tel que des sauce et charcuterie dans leur contenant de plastique dans le haut de la table froide de la section pizza des mets cuisinés. Les aliments ne sont pas en contacts avec le froid. / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire Temps de préparation trop long / On laisse de grande quantité de viande sur les échelles et plans de travail pendant l'heure du diné (charcuterie)

3	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Entreposage des vêtements de travail de l'avant midi sont accrochés aux échelles ou des aliments sont entreposés pour la pause du diné.
4	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 saleté calcinées sur les moules des patés a la viande. Équipements malpropres / Équipements de la boucherie en général.
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Grilles d'unité réfrigéré : Salle de travail de la boucherie, salle de cuisson de la boucherie, chambre froide de la pâtisserie, chambre froide des fruits et légumes. Sources de contamination physique / Revêtement en céramique de la section des fruits et légumes est très abimé.

REMARQUES

Dans la section des mets cuisinés :

- Des ampoules sont brulées dans le réchaud a poulet.
- La section réfrigéré des salades est a 7oC.

Dans la section des fruits et légumes :

- Présence de condensation et température entre 2 paquets de tofu est a 7oC. L'appareil semble en mode de dégivrage lors d'une période d'achalandage (porte du magasin ouvre souvent) ce qui semble nuire au maintien de la température des aliments.

Dans la section de la poissonnerie :

- Fournir la documentation nécessaire pour la pellicule plastique utilisées pour l'emballage des produits fumés.

Dans la section de la boucherie :

- Fournir la documentation avec les recettes validées pour les charcuteries avec une longue durée de vie incluant les pâtés de foi.
- Utilisation d'un seul moulin a viande pour le porc et le boeuf/veau. Les espèces sont hachées tout au long de la journée sans nettoyage/assainissement.

Dans la section de la cuisine en arrière :

- 2 sections de néons sont brulés dans la salle a 10oC.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-EVE MAILLOUX-ROBITAILLE

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

Téléphone: 418 698-3530 poste 2902

Télécopieur: 418 698-3533

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-06-27

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3594165 a été remis à

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

Signature :



Date: 2022-01-19

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3409775

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Numéro de dossier: 743882 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

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 (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 de nettoyage inadéquate / Appliquer le dégraisseur avant l'assainisseur.
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 / Résidus séchés sur la trancheuse à ananas. Équipements malpropres / (Boucherie), scie, piqueuse, sliceur.
3	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État inadéquat de l'équipement / Charriot de transport des fruits et légumes fortement rouillé.
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 / Champs de tablettes manquants sur certaines armoires du département des fruits et légumes. Sources de contamination physique / Néons non recouverts à la boulangerie. Sources de contamination physique / Peinture qui écaille sur le plafond de la chambre froide de la boucherie.

REMARQUES

Inspection régulière.

-Porter attention à la température du réfrigérateur contenant les légumes entiers.

Points du rapport discutés avec madame Isabelle Boudreault. Rapport envoyé par la poste.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JONATHAN SIMARD-LECLERC

Adresse: 675, ROUTE CAMERON, BUR. 100, SAINTE-MARIE, G6E3V7, (Québec)

Téléphone: 418 386-8191 poste 1566

Télécopieur: 418 386-8099

Courriel : jonathan.simard-leclerc@mapaq.gouv.qc.ca

Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié.

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Fait à SAINTE-MARIE ce 2022-02-25

Signature :





Date: 2019-11-13

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3144227

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Numéro de dossier: 743882 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

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 (RLRQ, chapitre 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.	Entreposage inadéquat / Mets cuisinés: crème de zucchini laisser sur le comptoir (41°C) / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire
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.	Boucherie: saletés séchées non du jour; piqueuse, attendrisseuse, croûte jaunâtre intérieur moulin à viande. Équipements malpropres / Mets cuisinés: moisissures dessous planche à découper.
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Boucherie: tablette salle vieillissement sales, évaporateurs pourrieux salle à 10°C et chambre froide, extérieur des portes battantes saletés. Fruits et légumes: évaporateur poussiéreux, murs sales, bordures de finition manquantes tablettes. Mets cuisinés: hotte graisseuse, évaporateur et murs poussiéreux chambre froide.

PRÉLÈVEMENT No 956812

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	CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) Rôti de porc ail / Maison						
	200g	*	*	2019-11-13		2019-11-23	
2	SAUCISSON PEPPERONI maison /						
	204g	*	*	2019-11-13		2019-11-23	
3	SIMILI POULET maison /						
	202g	*	*	2019-11-13		2019-11-23	
4	JAMBON (PAC) maison /						
	236g	*	*	2019-11-13		2019-11-23	
5	SAUCISSON SALAMI maison /						
	208g	*	*	2019-11-13		2019-11-23	

Condition d'expédition

Date: 2019-11-13 heure : 16:00

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.

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: MARILYN VILLENEUVE

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

Téléphone: 418 698-3530 poste 2903

Télocopieur: 418 698-3533

Courriel : Marilyn.Villeneuve@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 150 6e rue, La baie
Fait à SAGUENAY ce 2019-11-13

Signature : [REDACTED]



Date: 2018-10-23

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 2977475

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 743882 - 2

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 (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés / Jambon fumé MA 2018-oc-20
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Mets cuisinés: unité de réfrigération sale. Dep. Fruits/Légumes: chute à glace, unité de réfrigération/ plafond, eau stagnante aire de travail, Boucherie: unité de réfrigération

REMARQUES

Autres exigence réglementaire:

S'applique aux produits multi-ingrédients prêts-à-manger contenant du poisson ou des produits aquatiques qu'ils soient fumés ou non. Ces produits doivent porter la mention Garder réfrigérer.

Sauce dans le réchaud dont la température interne varie de 55°C à 60°C.

Racks à salade vert en plastic dans la chambre froide fruits/légumes, accumulation de saleté.

PRÉLÈVEMENT No 923512

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	CHARCUTERIES CUITES (paté de campagne) /						
	200 g	*		2018-10-17	2018-10-17	31-10-18	
2	CHARCUTERIES CUITES (Simili poulet) /						
	200 g	*		2018-10-23	2018-10-16		
3	CHARCUTERIES CUITES (Salami) /						
	200 g	*		2018-10-23	2018-10-16		
4	CHARCUTERIES CUITES (pepperoni) /						
	200 g	*		2018-10-23	2018-10-16		

Condition d'expédition

Date: 2018-10-23 heure : 18:30

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.

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: 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 : 2018-10-23

Signature :

[REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2977475 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2018-07-09

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 2799624

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 743882 - 2

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

REMARQUES

Visite de plainte concernant la présence de deux mouches dans un emballage de sandwiches familiale datant du 7 juillet 2019.

Vérification des emballages sur place, des endroits où sont entreposés les papiers et les plastiques d'emballage. Rien à signaler.

Contrôle de la vermine et insecte nuisible fait par [REDACTED]. Dernière visite date d'un mois. Des machines à lumière bleue avec collant sont dans les locaux.

Le personnel n'a pas vu de mouche voler.

Aucun autre cas signalé.

Note : les emballages sont normalement collés en dessous avec le coussin chaud.

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-EVE MAILLOUX-ROBITAILLE

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

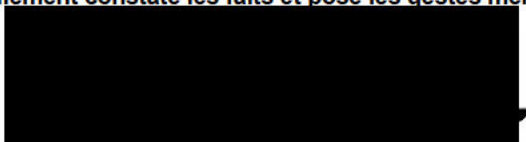
Téléphone: 418 698-3530 poste 2902

Télécopieur: 418 698-3533

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-07-10

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2799624 a été remis à 

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

Signature :



Date: 2018-03-12

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2763444

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 743882 - 2

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

REMARQUES

Visite de plainte concernant le ré-étiquetage de ergol plus particulièrement.

Une erreur a été commise lors du changement de prix et la date d'emballage a été modifiée durant cette opération.

Sur place, les aliments ont une seule date d'emballage. Présence de documents signés par tous les employés concernant la politique de ré-emballage qui est de s'assurer que la date du premier emballage demeure celle inscrite. La procédure sera revue pour s'assurer que les gens comprennent bien et éviter d'autre erreur.

Prélèvement de croquette de poulet dans le cadre du programme 311 visant à déterminer la prévalence et quantifier la présence de Salmonella dans les produits congelés de poulet cru panés (PCPCP) vendus dans établissements de détail. Établir un profil de la présence de résidus de médicaments dans les produits congelés de poulet cru panés (PCPCP) vendus dans les établissements de détail.

PRÉLÈVEMENT No 889566

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	CROQUETTES DE POULET / St-Hubert						
	680 gr	8x	3417M				1139

Condition d'expédition

Date: 2018-03-12 heure : 16:00

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.

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:** MARIE-EVE MAILLOUX-ROBITAILLE**Adresse:** 1600, BERSIMIS, SAGUENAY, G7K1H9, (Québec)**Téléphone:** 418 698-3530 poste 2902**Télécopieur:** 418 698-3533**Courriel :** Marie-Eve.Mailloux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-03-12

Signature :**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2763444 a été remis à

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

Signature :

Numéro de dossier : 743882-2-14301

Date : 2017-09-05

Type d'intervention : Conversation téléphonique/courriel

Exploitant : ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Raison Sociale :

Adresse : 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Commentaires :

DISCUSSION AVEC [REDACTED] CONCERNANT LA DURÉE DE VIE DU SIMILI POULET. UNE VÉRIFICATION DES RÉSULTATS AINSI QUE DES DIVERS DOCUMENTS QUE VOUS NOUS AVEZ FOURNIS A ÉTÉ FAIT AVEC [REDACTED]. LE 14 JOURS EST ACCEPTÉS POUR LE SIMILI POULET ET TOUT AUTREPRODUIT (CHARCUTERIE) DONT LA MÉTHODE DE FABRICATION EST SENSIBLEMENT LA MÊME. **IMPORTANT: LES DOCUMENTS DOIVENT ÊTRE MIS EN PLACE POUR TOUS LES PRODUITS. POUR LES AUTRES CHARCUTERIES DONT LA MÉTHODE EST DIFFÉRENTE, VOUS DEVEZ EFFECTUER LES MÊME ANALYSES QUE POUR LE SIMILI POULET ET NOUS FAIRE PARVENIR LES DIVERS DOCUMENTS.

No inspecteur : 608

GINETTE, GAGNON



Date: 2017-05-16

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 2884717

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

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

Numéro de dossier: 743882 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de suivi durée de vie conforme, méthode conforme, propreté des équipements conforme.

Lors de la visite une vérification de la production du Simili- poulet est effectué afin d'augmenter la durée de vie du produit emballé à 14 jours.

*** pour tous les produits de charcuterie, bien avoir une fiche recette et décrire les étapes de fabrication tel que fait pour le simili-poulet

***Registre des cuisson mis en place, s'assurer que l'on atteint bien 70°C pendant 2 minutes (ou plus)

*** Registre de refroidissement est en place, présentement sur le registre on inscrit que les heures, inscrire les températures..
L'atteinte du 60°C à 21°C doit débuter au alentours de 60°C et non pas à 70°C.

***Présentement: - présence d'agent de conservation (sel nitrite), atteinte du couple temps\ température et présence d'un programme de nettoyage assainissement, une discussion avec la chef d'équipe, si besoin d'effectuer des analyses par bloc de produit.

Présence également de registres de cuisson et de refroidissement.***

* bac gris utilisé pour le saumurage est fissuré.

Un retour d'appel sera effectué dans les prochaines semaines concernant le 14 jours de durée de vie.

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 : 2017-05-16

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2884717 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2017-02-28

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 2872671

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 743882 - 2

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)

Loi sur les aliments et drogue(LAD) et loi sur l'emballage et étiquetage des produits de consommation (LEPC)

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 *	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Absence de l'affiche pour la durée de vie des produits de viandes (boucherie) Étiquette de l'épicerie collée sur la date MA du fabricant (boucherie) Gestion de la durée de conservation inadéquate / Charcuterie maison 15 -02 et 22-02 / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat / Caisse de viande entreposée sur une poubelle (Boucherie)
3 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / 2 Contenants d'environ 4 litres de sauce à spaghetti fermés hermétiquement et la température interne est de 9°C

4 *	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 / Employé mâche de la gomme (boucherie)
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 / Plateaux de service noir, viande séchée derrière la piqueuse, étagère charcuterie grisse (chambre froide boucherie), scie à viande coin du plateau gluant
6 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Mets cuisinés: accumulation de saleté hotte. Unités de réfrigération en générale sales.
7	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 / Contenant de bonbons
8	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 / Planches de travail fissurées et poreuses (tous les départements)
9	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État ou nature inadéquat / Cuisine (Famille Verreault) élévateur à pâte et tablette sous le rouleau rouillés

REMARQUES

Pâtisserie le réfrigérateur à pâtisserie varie de 4°C à 8°C.

Cœur de bœuf (pour la pêche) datant 27 janvier, voir à inscrire que ce n'est pas pour la consommation humaine.

Coin poissonnerie, pour les dates faire suivre la bonne date sur l'étiquette sur le produit pour les salade avec service.

****Une vérification de la conformité de la provenance de certains fruits et légumes a été réalisée; situation conforme.

***** Une vérification des étiquettes a été effectué sommairement:

- Certaines étiquette de Sobey's manque le lait entre parenthèses pour le fromage contenue dans divers produits (baguette, pita).

- Le pique assiette il est inscrit uniquement le mélange pour œuf et on retrouve des sandwiches au jambon, pour les sandwiches au poulet c'est le mélange au œuf qui est inscrit.

- Baguette et sous-marin fait sur place manque la sorte de fromage

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 : 2017-02-28

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2872671 a été remis à

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

Signature :



Date: 2016-03-29

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 2783523

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 743882 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de prélèvements dans le cadre de la programmation analytique.

Programme de recherche de Listeria Monocytogenes dans les aires de préparation de charcuterie et de fromages (5 éponges de surfaces)

Programme de vérification de l'innocuité de la glace utilisée en contact directe avec des produits.

PRÉLÈVEMENT No 896442

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

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	EPONGE (planche à fromage avec fil) /						
	*	*					
2	EPONGE (Planche pour cheddar) /						
	*	*					
3	EPONGE (Couteau deux manches pour fromage) /						
	*	*					
4	EPONGE (Trancheur Berbour) /						
	*	*					

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
5	EPONGE (Couteau à charcuterie) /						
	*	*					

Condition d'expédition

Date: 2016-03-29 heure : 18:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

PRÉLÈVEMENT No 896444

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
6	GLACE (Bac de la machine à glace, poissonnerie) /						
	250 g	3 kg					

Condition d'expédition

Date: 2016-03-29 heure : 18:30

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GINETTE GAGNON

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

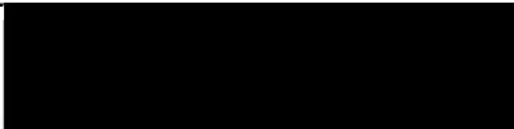
Téléphone: 418 698-3530 poste 2901

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 : 2016-03-29

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2783523 a été remis à



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

Signature :





Date: 2015-12-16

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2756411

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 743882 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de prélèvements concernant la programmation analytique.

Prélèvements de produits aquatiques dont le but est de vérifier l'innocuité et la qualité microbiologique des filets de poisson crus, manipulés et vendus au détail.

Prélèvement de produits carnés dont le but est les prévalence des microorganismes pathogènes dans le magret de canard vendu dans les établissement de détail.

PRÉLÈVEMENT No 896418

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	CANARD /						
	400 g	4					

Condition d'expédition

Date: 2015-12-16 heure : 18:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

PRÉLÈVEMENT No 896420

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments
- 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
2	SAUMON ATLANTIQUE (Chilie comptoir) / Les pêcheries Norref inc						
	100 g	*	17-07-15				
3	SAUMON ATLANTIQUE (chilie contenant maître) / Les pêcheries Norref inc.						
	100 g	*	12-07-15				

Condition d'expédition

Date: 2015-12-16 heure : 18:30

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.

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 2756411 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]



Date: 2015-05-20

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 2691739

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 743882 - 2

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)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / BOUCHERIE: Trancheurs, embaleuse sous vide, étagères de rangement de la chambre froide, portes batantes de la chambre froide, FRUITS/LÉGUMES: mauvaise odeur et saleté sous table de travail en téflon et robot à légumes.
2	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 / BOULANGERIE: présence de 'Tape' bouton du four, Tiroirs et tablettes en mélamines brisés par endroit (mets cuisiné et vérifier les autres départements)
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Unités de réfrigération (Mes cuisinés, boucherie, fruits et légumes)

REMARQUES

Vous assurez d'effectuer un lavage en mi journée.

Comptoir libre service la température varie de 4°C à 9°C, températures non conforme dans une section de comptoir.

Un prélèvement d'agneau haché a été effectué afin d'évaluer le niveau de contamination de cette catégorie d'aliments par les principaux composés chimiques nocifs pour la santé.

PRÉLÈVEMENT No 816212

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	AGNEAU (Québec) /						
	500 g	*		2015-05-20	2015-05-20		

Condition d'expédition

Date: 2015-05-20 heure : 18:30

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.

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 : 2015-05-20

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2691739 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]



Date: 2014-04-08

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2412286

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 743882 - 2

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	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 / Absence sur le farce à dinde canneberge congelé et illisible sur les bagels en vente libre service.
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 / Nanaimo gardé à la température ambiante malgré la mention Garder réfrigéré du fabricant.
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.	Méthode de préparation, de conditionnement ou de transformation inadéquate / Entreposage de banquet de viande non emballée, l'une dans l'autre.

4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Poussière sur les unités de ventilation de l'aire de travail et la chambre froide des viandes, ainsi que les fruits et légumes. Ce dernier coule. Sources de contamination physique / Accumulation de saleté sur la porte de la chambre de congélation des viandes et le réchaud des mets.
---	--	---

REMARQUES

Intervention faite concernant l'absence d'allergène du lait dans un met cuisiné (pain de viande) du GV alors qu'on a remplacé le riz par les pommes de terre purée s'en changer la liste d'ingrédient.

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 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 : 2014-04-08

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2412286 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2014-03-17

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 2412268

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite autres (99)

Numéro de dossier: 743882 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite concernant le suivi de prélèvement de l'identification des espèces de poisson.

Le poisson identifié Sole de Douvre se trouvant être de la plie, l'écriteau peut mentionner de la Sole mais la mention "Douvre" est interdite. Celui-ci a été corrigé immédiatement.

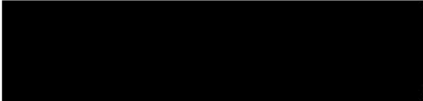
AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1078324

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 4 al.1	2000\$ + frais
4. Nul ne peut faire emploi sur un produit, son récipient, son étiquette, son emballage, sur un écriteau afférent ou dans un document concernant la publicité, la détention, la manutention ou la mise en circulation d'un produit pour la vente, d'une indication inexacte, fausse, trompeuse ou susceptible de créer chez l'acheteur une confusion sur l'origine, la nature, la catégorie, la classe, la qualité, l'état, la quantité, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Absence d'indication. Est assimilée à une indication inexacte, fausse ou trompeuse, l'absence d'indication ou une indication incompréhensible ou illisible sur l'un des éléments mentionnés au premier alinéa. 1974, c. 35, a. 4; 2000, c. 26, a. 7. 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.	

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1078326

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

r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.5.1 al.1(a)	250\$+ frais
1.5.1. Prohibition de tromper: Est prohibée toute tromperie ou tentative de tromperie, toute déclaration ou indication fausse, inexacte ou trompeuse, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit: a) sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisation, la destination, la qualité, la quantité, la valeur, le prix ou une particularité du produit; b) sur le lieu, la date ou les procédés de préparation, fabrication, conservation ou conditionnement du produit; c) sur le mode d'emploi ou de conservation du produit; d) sur l'identité, les qualités ou aptitudes du producteur, préparateur, fabricant, conserveur, conditionneur, distributeur ou de l'agent de vente ou de livraison du produit. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.5.1. 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: 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 : 2014-03-17 Signature : 
SIGNATURE DE L'EXPLOITANT
Le rapport d'inspection No 2412268 a été remis à  L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport. Signature : 



Date: 2013-12-09

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 2551115

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

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

Numéro de dossier: 743882 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de suivi concernant les températures de conservation ; conforme

Prélèvement de Sole concernant les espèces de poisson. Demande d'analyse ACIA 2013FFIB-0000077491-4, envoyé au Laboratoire de Dartmouth. Sur l'écrêteau de la table à glace ou le poisson a été prélevé il est inscrit Sole de Douvre. La poissonnière me montre la caisse d'ou provient le poisson. Sur celle-ci on peut lire filet plie (sole dover). Toutes les étiquettes ce trouvant sur la boîte ont été scanner. Une photo de l'écrêteau a été prise.

PRÉLÈVEMENT No 781874

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	Sole /						
	200g	5 lb		2013-12-09	2013-12-07		26482

Condition d'expédition

Date: 2013-12-09 heure : 18:00

Réfrigéré

Expédié par : Puro

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

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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à IGA Verreault, LA Baie

Fait à SAGUENAY ce 2013-12-17

Signature :





Date: 2013-09-12

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2531169

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 743882 - 2

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

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 / Les Charcuteries dans la partie supérieure de la table à Sous-marin sont à 15°C et à 13°C dans le bas. Température interne des aliments potentiellement dangereux / Poulet frit et désossé dans le comptoir libre service des mets. / 14 °C Température interne des aliments potentiellement dangereux / Tartinade de tofu dans la table à pizza. / 9 °C Température interne des aliments potentiellement dangereux / Saucisses fumées dans le tombeau / 8 °C Température interne des aliments potentiellement dangereux / Surcharge des fèves germées dans le comptoir libre service / 8 °C Température interne des aliments potentiellement dangereux / Viande en sauce dans le réchaud / 48 °C / Aliment réchauffé rapidement à une température sécuritaire
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 / Table à sous-marin / 13 °C Unité de conservation froide hors norme / Comptoir des mets libre service, sous le réchaud / 10 °C Unité de conservation froide hors norme / Table à pizza / 9 °C Unité de conservation froide hors norme / Tombeau saucisses et bologne / 6 °C
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 / Les supports des plats de services à salades, boutons de porte du réchaud, porte de la chambre de congélation des viandes, mur de la chambre froide des mets

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1055546

En vertu de la loi : LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	250\$ + 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.

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.

PRÉLÈVEMENT No 708105

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	Morue de l'atlantique /						
	380	3kg			2013-09-12		

Condition d'expédition

Date: 2013-09-12 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

PRÉLÈVEMENT No 708107

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
2	MIEL CLAIR /						
	375g	4kg					

Condition d'expédition

Date: 2013-09-12 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOSÉE LETENDRE

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

Téléphone: 418 698-3530 poste 234

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 : 2013-09-12

Signature :

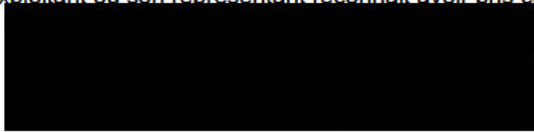


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2531169 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2012-10-09

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2429777

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 743882 - 2

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)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés / 3 contenants cretons et 5 paquets de foie de canard
2	Utiliser les produits d'assainissement en suivant les indications du fabricant ou selon les normes définies par la DGSAIA.	Méthode d'assainissement inadéquate / A la fin de l'assainissement on rince avec un linge humide
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 / Fruits et légumes: table de téflon
4	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État ou nature inadéquat / Charcuterie: étagères dans la chambre froide rouillées
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Chambre froide (lait/ mets cuisinés) bas mur et plancher, (fruits et légumes/ boucherie/ charcuterie) unité de réfrigération
6	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / Fruits et légumes (46 °C), boulangerie (55 °C)

PRÉLÈVEMENT No 791026

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	LEGUMES DIVERS (Chou vert, rutabaga, carottes, haricots verts) /						
	500 g	*		2012-10-06	2012-10-06	11.10.12	

Condition d'expédition

Date: 2012-10-09 heure : 18:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

PRÉLÈVEMENT No 791028

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
2	GERMES de luzernes / Hydro Culture						
	250 g	*				2012/10/15	

Condition d'expédition

Date: 2012-10-09 heure : 18:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

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 : 2012-10-09

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2429777 a été remis à

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

Signature :



Date: 2011-04-27

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2285410

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Numéro de dossier: 743882 - 2

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)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constataction de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	La durée de vie des sandwiches préparées sur place ne tient pas compte de la durée de vie de la préparation initiale. Ainsi la durée de vie peut être supérieure à 7 jours (jusqu'à 12 jours)
2	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.	La peinture du bâti des trancheuses à pain est écaillée Planche de travail du secteur fruits et légumes : très fissurée Spatules de bois pour la cuisson des pizzas sont fissurées et présentent des aspérités. L'une d'elles est jetée volontairement.
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Poussière accumulée sur l'unité de réfrigération de la ch. froide des mets cuisinés.

4	Suivre les normes vestimentaires qui ont trait au personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement, à savoir : porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe; porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail; ne porter aucun vernis à ongle, ni bague, ni montre, boucles d'oreilles ou autres bijoux.	Secteur fruits et légumes : absence de couvre-cheveux
---	--	---

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 :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2285410 a été remis à [REDACTED]

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

Signature

[REDACTED]



Date: 2010-10-19

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2285072

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Numéro de dossier: 743882 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

PRÉLÈVEMENT No 757074

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	POULET (PAC) / Poulet popcorn maison						
	362 gr	1 kg		2010-10-16	2010-10-16	2010-10-21	34783

Condition d'expédition

Date: 2010-10-19 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

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 2285072 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2010-03-19

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 2197080

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Numéro de dossier: 743882 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Méthode de cuisson du poulet;

- Le poulet est embroché et assaisonné la veille saut pour la 4e recette
- 4 cuissons par jour de 8 à 24 poulet (8h, 10h, 12h, 14h)
- Cuisson de 1h30 à 450 C sauf pour la 4e (1h45)
- Température de fin de cuisson vérifiée (203 F)
- Poulet est ensuite emballé et placé dans le carrousel (maintient chaud 60 C) pendant max 3h
- Si non vendu, refroidit et désossé

PRÉLÈVEMENT No 739432

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

Mode de prélèvement :

- Procédure générale de prélèvement des aliments

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	POULET (PAC) /						
	350 g	8 kg		2010-03-19	2010-03-18	2010-03-22	34745

Condition d'expédition

Date: 2010-03-19 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : expedibus

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SIMON LAROCHE

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 :

A black rectangular box redacting the signature of the inspector.

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2197080 a été remis à [REDACTED]

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

Signature : [REDACTED]



Date: 2010-02-18

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2076056

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Numéro de dossier: 743882 - 2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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 2076056 a été remis à

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

Signature :





Date: 2010-02-16

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 2147637

Exploitant: ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: IGA (SOBEYS)

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Numéro de dossier: 743882 - 2

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 *	Préparer et entreposer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Produits carnés / Viande / Le porc , le boeuf et le poulet crus marinés sont en contact direct dans le plateau de service. Destruction volontaire de la viande en contact direct avec le poulet et réaménagement des viandes dans ce plateau. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / État / Poisson / Absence de mention Produit décongelé sur les filets de pangasius FAS. / Étiquetage de l'aliment corrigé

3	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Entreposage inadéquat / Produits végétaux / Salade / Les contenants maîtres de salades préparées diverses sont entreposés juste à l'entrée de la grande chambre froide des produits laitiers. Lors des manutentions, ces produits sont susceptibles d'être affectés par une température ambiante supérieure à 4°C. Gestion de la durée de conservation inadéquate / Plats cuisinés / Indication de durée de vie trop longue pour certains produits marins, salades diverses, mets chinois en tenant compte de la durée de vie établie en comptoir et de celle ajoutée lors de la vente (meilleur avant indiqué sur l'étiquette) Gestion de la durée de conservation inadéquate / Plats cuisinés / Le riz utilisé pour préparer la salade de riz aux crevettes est daté du 12/02/2010. Cette salade préparée emballée aujourd'hui est daté du 16/02/2010 et meilleur avant le 19/02/2010. Elle est gardée 2 jours en comptoir. Rotation déficiente (aliments périmés) / Produits aquatiques / Poisson / Un lot de tournedos de saumon est daté du 12 ou 13 février. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
4	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 / Le comptoir réfrigéré des salades de fruits de mer est maintenu à 6.6 °C / 6 °C
5	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 / Produits aquatiques / Poisson / Le comptoir des salades à base de produits marins est maintenu à 6.6 °C. La température interne de la salade de macarino et fruits de mer est de 6.6 °C. Le frigoriste sera appelé aujourd'hui même. / 6 °C

REMARQUES

3.3.2.1. Tout lot de mollusques bivalves marins vivant doit, lors de son transport entre la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et le lieu où il sera traité ou conditionné en vue de la vente, être déposé dans un contenant, récipient ou emballage muni d'une étiquette ou d'une inscription précisant l'espèce, la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et le nom du cueilleur ou du mariculteur afférents à ce lot.

Ces informations doivent être en caractères indélébiles, très lisibles et apparents.

3.3.6. Indication de l'origine: L'indication de l'origine d'un produit agricole se fait par l'inscription du nom du pays d'origine ou s'il s'agit d'un produit canadien, du mot «Canada» ou du nom de la province d'origine ou d'une expression ou désignation équivalente.

Le mot «Québec» est exclusivement réservé aux produits agricoles du Québec.

Remise du règlement sur les fruits et légumes

TRAÇABILITÉ DES VIANDES: Méthode à améliorer.

Le rapport d'inspection est discuté avec [REDACTED].

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 :

A black rectangular box redacting the signature of the inspector.

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2147637 a été remis à [REDACTED]

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 **PRÉPARATION GÉNÉRALE** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **72**

Période **2024-06-02 au 2025-06-01**

Lieu ou véhicule exploité

**ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.
150, 6E RUE
SAGUENAY, (Qc)
G7B 4V9**

Exploitant **ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT 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**

ALIMENTATION CHRISTIAN VERREAULT INC.
150, 6E RUE
SAGUENAY, (Qc)
G7B 4V9



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 **0**

Période **2024-04-17 au 2025-04-16**

Lieu ou véhicule exploité

GABRIELLE HARVEY ET KARINE PROULX PHARMACIENNES INC.
180, 6E RUE
SAGUENAY, (Qc)
G7B 4V9

Exploitant **GABRIELLE HARVEY ET KARINE PROULX PHARMACIENNES 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

GABRIELLE HARVEY ET KARINE PROULX PHARMACIENNES INC.
180, 6E RUE
SAGUENAY, (Qc)
G7B 4V9



Date: 2022-11-17

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 3518911

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9442-2664 QUEBEC INC.

Établissement: YUZU EXPRESS LA BAIE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 150 6E RUE, SAGUENAY, G7B4V9, (Québec)

Numéro de dossier: 2786503 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le MAPAQ.	Décongélation des produits dans l'eau stagnante, crevettes, thon, etc...
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 d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement lors du lavage manuel de la vaisselle.

REMARQUES

Acidification du riz à sushi : Le PH est pris à chaque fois mais n'est pas toujours documenté.

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

Absence d'un registre du personnel formé en hygiène et salubrité. Voici la réglementation :

2.2.4.3. L'exploitant visé à l'article 2.2.4.1 doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nombre de membres de son personnel affectés à la préparation des produits ou au lavage ou au nettoyage du matériel et des équipements en contact avec les produits, y compris la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans ce lieu ou véhicule, ainsi que le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire.

Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.

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: VALERIE GAGNE

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

Téléphone: 418 698-3530 poste 2904

Télécopieur: 418 698-3533

Courriel : valerie.gagne@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-11-17

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3518911 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 MAINTENIR CHAUD OU FROID SANS BUFFET Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0

Période **2024-10-15 au 2025-10-14**

Lieu ou véhicule exploité

YUZU EXPRESS LA BAIE
150, 6E RUE
SAGUENAY, (Qc)
G7B 4V9

Exploitant 9442-2664 QUÉBEC 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**

9442-2664 QUÉBEC INC.
YUZU EXPRESS LA BAIE
2552, DE LA CROIX
SAGUENAY, (Qc)
G7S 1P4