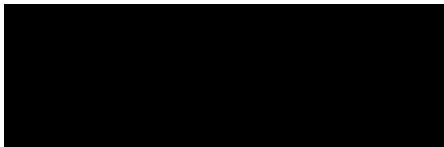




Québec, le 15 octobre 2024



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2024-09-25-007

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 25 septembre dernier, concernant l'Hôtel La Roche pleureuse à l'Isle-aux-Coudres.

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, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53, 54 et 59 et de la Loi sur l'accès, qui 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 certains documents en vertu des articles 23 et 24 de cette loi, selon lesquels nous ne pouvons vous communiquer certains renseignements fournis par un tiers sans son consentement.

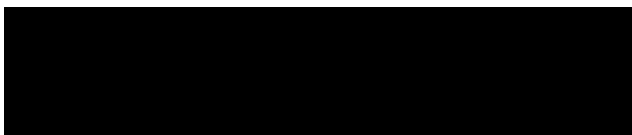
Enfin, nous refusons l'accès et avons caviardé des renseignements en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment 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.

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.

..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 agréer, 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 23

Un organisme public ne peut communiquer le secret industriel d'un tiers ou un renseignement industriel, financier, commercial, scientifique, technique ou syndical de nature confidentielle fourni par un tiers et habituellement traité par un tiers de façon confidentielle, sans son consentement.

Article 24

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement fourni par un tiers lorsque sa divulgation risquerait vraisemblablement d'entraver une négociation en vue de la conclusion d'un contrat, de causer une perte à ce tiers, de procurer un avantage appréciable à une autre personne ou de nuire de façon substantielle à la compétitivité de ce tiers, sans son consentement.

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

Période 2024-08-07 au 2025-08-06

Lieu ou véhicule exploité

9399-0166 QUEBEC INC.
2901, CH. DES COUDRIERS
L'ISLE-AUX-COUDRES, (Qc)
G0A 2A0

Exploitant 9399-0166 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

9399-0166 QUEBEC INC.
41, RUE VEZINA
SAINT-CONSTANT, (Qc)
J5A 1R2

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1195267
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : HOTEL MOTEL LA ROCHE PLEUREUSE
Adresse : 2901 CH. DES COUDRIERS
Municipalité : L'ISLE-AUX-COUDRES
BAK : 2601590-0001

RÉCEPTION :

Plainte transmise : SITE INTERNET MAPAQ
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 24

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2024-08-12 08:15:01	AUBIN MICHÈLE	21	1	12
2024-08-05 11:00:01	DUBUC MIREILLE	21	1	12
2024-08-05 09:56:01	JONES WENDY	8	1	1

MOTIFS :

TEMPERATURE CONSERV.
METHODE DE TRAVAIL
INSEC./RONGEUR/ANIM.

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
Date de l'observation de la situation Nous avons séjourné à l'hôtel la roche pleureuse et c'était la pire expérience de notre vie. Le lendemain au déjeuner, aucune règle de salubrité n'est respectée, il y a des mouches qui tournent autour des fruits coupés, les gens se servent avec leurs mains sans ustensiles de service, des œufs à la coque dans un bol depuis on ne sait pas combien de temps , visiblement ils passent toute la matinée là à température pièce (ils avaient frôlé de goût). Du lait laissé à température ambiante aussi tout l'avant midi (pas réfrigéré).

Description complémentaire :
œufs cuit, fruits divers coupés

J'ajoute que j'ai vomi pendant la nuit , je crois que ça peut avoir un lien.

Il faut absolument qu'un inspecteur aille voir ce qui se passe dans leur cafétéria.

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3757921	2024-08-15	0	2601590	1	9399-0166 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp

MICHÈLE

Prise en charge

AUBIN 2024-08-05 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2024-08-05

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée :
Retour information au plaignant : 2024-08-06 00:00:00
Plainte réglée le : 2024-08-16



Date: 2023-07-13

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3601877
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9399-0166 QUEBEC INC.

Établissement: HOTEL MOTEL LA ROCHE PLEUREUSE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2901 CH. DES COUDRIERS, L'ISLE-AUX-COUDRES, G0A2A0, (Québec)

Numéro de dossier: 2601590 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

le permis MAPAQ n'est pas valide , avant mon départ [REDACTED] dit avoir rejoint le service des permis et a effectué un paiement de 331\$. et dit avoir changé l'adresse de l'exploitant pour recevoir les avis de renouvellement

La chambre froide ne sert plus , ils servent quelques repas ex: ce matin 2 petits déjeuners. Il a très peu d'aliments dans les 2 petits réfrigérateurs

Le lave vaisselle a été réparé

Me faire parvenir par courriel le dernier test pour l'eau potable

Aucun manipulateur ou gestionnaire formé MAPAQ un avis de non conformité est remis

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1059505

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.4.2	500
2.2.4.2. Outre celle prévue à l'article 2.2.4.1, l'exploitant doit respecter l'une des obligations suivantes: 1° s'assurer de la présence dans le lieu ou véhicule, durant les heures où il exerce ses activités, de la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou d'au moins un membre de son personnel titulaire d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire; 2° s'assurer qu'au moins 10% des 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, sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire	
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

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: MICHÈLE AUBIN

Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC 40, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Michele.Aubin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-07-13

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3601877 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2022-07-29

Heure d'arrivée: 09:05

Numéro du rapport d'inspection: 3479005

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: 9399-0166 QUEBEC INC.

Établissement: HOTEL MOTEL LA ROCHE PLEUREUSE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2901 CH. DES COUDRIERS, L'ISLE-AUX-COUDRES, G0A2A0, (Québec)

Numéro de dossier: 2601590 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Respecter la durée de conservation établie par le fabricant.	Détention aliments périmés / Fromage en tranches Havarti m.a. 09JL2022, fromage râpé m.a. 16JL2022(odeur de chambre froide). Impossible de déterminer si déjà congelé pour ce dernier produit. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Durée de conservation inadéquate / Absence de date de décongélation sur certains emballages fromages, jambon et saumon fumé(décongelé perforé il y a 5 jours).
3	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Absence de cette étape après nettoyage manuel de la vaisselle, le lave-vaisselle étant en attente de mise-au-point après pose d'une nouvelle pièce. Avoir une bouteille d'assainisseur prête-à-l'emploi bien identifiée ou bassin de trempage à cet effet.
4	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / L'utilisation de laine d'acier est interdite sur les surfaces en contact avec les aliments.
5	Confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaire à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de formation équivalente.	Absence d'un titulaire de l'attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Points de moisissures sous étagères chambre froide.

7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / Quelques néons aire préparation non protégés et quelques fissures plafond avec écaïlle peinture.
---	---	--

REMARQUES

Inspection effectuée pour faire suite à une plainte concernant la salubrité de la salle à manger et goût de moisissures dans les aliment.

L'éclairage en chambre froide étant tellement faible, qu'il est impossible de voir les informations apparaissant sur les emballages de produits rendant difficile la bonne rotation de ces derniers. Il est aussi impossible de voir les points de moisissures sous les tablettes sans utilisation d'une lampe de poche. Une petite assiette avec 4-5 tranches de citrons commençant à moisir est aussi trouvée et faire l'objet d'une destruction volontaire lors de son observation en cuisine.

Apporter les correctifs nécessaires en fonction de l'article de règlement suivant(applicable aussi pour les néons non protégés):

2.1.2.2. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à 1 m du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.

Ce système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

D. 1573-91, a. 17.

Présentement seuls les déjeuners sont servis et étant donné que le lave-vaisselle est non opérationnel, il existe un fouillis assez important en cuisine. Faire du rangement des objets non utilisés. Il n'y a pas de papier à main pour 3 distributeurs à la cuisine.

La salle à manger est relativement propre, seules quelques graines de pain sont visibles sur certaines chaises.

Un résultat d'analyse de l'eau est aussi jointe au présent rapport.

Pour la formation obligatoire de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires, référez vous au site du ministère "formation obligatoire".

Un suivi aura lieu ultérieurement et des prélèvements pourront aussi avoir lieu (voir articles de loi # 3 et # 3.1 laissés antérieurement).

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: ALAIN TARDIF

Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC 40, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2681

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Alain.Tardif@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-07-29

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3479005 a été remis à [REDACTED] (signature non requise Covid-19)

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

Signature :

Covid-19

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1160349
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Hôtel La Roche Pleureuse
Adresse : 2901-Chemin de la Coudrière, L'île
Municipalitéx:CL'ISLE-AUX-COUDRES

RÉCEPTION :

Plainte transmise : SITE INTERNET MAPAQ
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2022-07-20 08:00:01	ALAIN JONATHAN	21	1	12
2022-07-19 13:36:41	TREMBLAY JOSÉE	21	1	8
2022-07-19 13:30:01	MARTEL CHARLES	1	3	0

MOTIFS :

INSALUBRITE LIEU
ALIMENTS IMPROPRES

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
Nourriture tiède, goût de moisissure,salle a mangé
mal propre avec odeur de moisissures

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3479005	2022-07-29	0	2601590	1	9399-0166 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
ALAIN	2022-07-20 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2022-07-20

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Certaines constatations ont été faites en regard du motif de la plainte, un suivi aura lieu ultérieurement.

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2022-07-29 00:00:00
Plainte réglée le : 2022-07-29

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2020-07-09

Heure d'arrivée: 09:05

Numéro du rapport d'inspection: 2925310

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9399-0166 QUEBEC INC.

Établissement: HOTEL MOTEL LA ROCHE PLEUREUSE

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 2901 CH. DES COUDRIERS, L'ISLE-AUX-COUDRES, G0A2A0, (Québec)

Numéro de dossier: 2601590 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

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	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	
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.	Absence d'aliments emballés sous vide sans avoir une date de MA présence de fèves au lard entreposées sur le comptoir en attente de service au client
3	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par la DGSAIA.	présence d'aliments comme du homard en décongelation dans l'eau chaude
4	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux de façon à atteindre les couples température-temps suivants: 74°C-15 secondes, ou en excluant le réchauffage au microonde, 63°C -3 minutes en moins de 2 heures.	les aliments doivent être refroidis rapidement , dès l'atteinte de 60 C déplacer au froid est atteindre 4 C en 6 heures
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	absence de protecteur de neon

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: MICHÈLE AUBIN

Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC40 LOCA, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

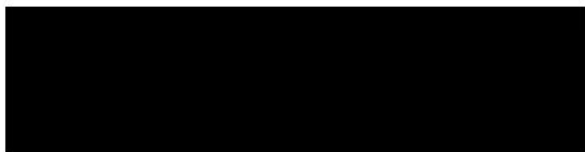
Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Michele.Aubin@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à hotel roche pleureuse, îles aux coudres

Fait à QUÉBEC ce 2020-07-15

Signature :

A large black rectangular box redacting the signature of the inspector.

Numéro de dossier : 2601590-1-28029

Date : 2020-05-26

Type d'intervention : Covid19 - Fermeture

Exploitant : 9399-0166 QUEBEC INC.

Raison Sociale :

Adresse : 2901 CH. DES COUDRIERS, L'ISLE-AUX-COUDRES, G0A2A0, (Québec)

Commentaires :

LE SERVICE DE LA RESTAURATION ET L'HOTEL EST PRESENTEMENT FERME ILS ATTENDENT LES
DIRECTIVES DE LA SANTE PUBLIQUE ET DU MAPAQ POUR L'OUVERTURE

No inspecteur : 572

MICHÈLE, AUBIN



Date: 2019-10-03

Heure d'arrivée: 09:20

Numéro du rapport d'inspection: 2851412

Exploitant: 9399-0166 QUEBEC INC.

Établissement: HOTEL MOTEL LA ROCHE PLEUREUSE

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 2901 CH. DES COUDRIERS, L'ISLE-AUX-COUDRES, G0A2A0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2601590 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	
2 *	S'assurer d'une cuisson sécuritaire des aliments par l'atteinte des couples temps-température appropriés définis par la DGSAIA.	Absence de date sur les aliments préparés qui sont entreposés dans la chambre froide semi cuisson de poulet entreposé au réfrigérateur plusieurs jours et servis aux consommateurs / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
3 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / présence de résidus noirs dans le lave vaisselle, saleté sur les tablettes de rangement, moisissures sur les étagères de la chambre froide, moisissures sur les coupes froides des tables froides et dans les réfrigérateurs...

4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	neon non protégé, saleté sur le plancher de la chambre froide, plancher abîmé à la sortie de la chambre froide neon non protégé, saleté sur le plancher de la chambre froide, poussière au plafond, plancher abîmé à la sortie de la chambre froide
---	---	--

REMARQUES

test d'eau 2 fois par mois, voir à afficher les tests dans la cuisine.

Plusieurs avis de non conformité sont remis lors de cette visite, un suivi sera effectué .

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1208410

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	2000
Article : 3	2000
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250 frais
2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21. 3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation 3 Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements. 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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHÈLE AUBIN

Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC40 LOCA, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Michele.Aubin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-10-03

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2851412 a été remis à

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

Signature :