



Québec, le 26 février 2025



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2025-02-12-016

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 12 février dernier, concernant les rapports d'inspection produits depuis 2019 au sujet de l'établissement «SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL INC.» situé au 675 Boul Bécancour, Bécancour.

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 madame Edith Couture, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

Veuillez recevoir, Monsieur, 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.



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie SANS BUT LUCRATIF

Période **2024-08-11 au 2025-08-10**

Lieu ou véhicule exploité

COMPTOIR
675, BOULEVARD BECANCOUR
BECANCOUR, (Qc)
G9H 3S9

Exploitant SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL 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**

SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL INC.
COMPTOIR
675, BOULEVARD BECANCOUR
BECANCOUR, (Qc)
G9H 3S9



Date: 2023-10-12

Heure d'arrivée: 10:50

Numéro du rapport d'inspection: 3618389

Raison de la visite: Insp. information (03)

Exploitant: SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL INC.

Établissement: COMPTOIR

Bannière: Sans objet

Responsable: PHILIPPE DUMAS

Adresse de l'établissement: 675 BOULEVARD BECANCOUR, BECANCOUR, G9H3S9, (Québec)

Numéro de dossier: 364474 - 1

Numéro spécifique: 69MOUL90743003

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

AUTRES CONSTATATIONS No 23 967

visite information

Il n'y a pas d'opération dans la cuisine principale actuellement. La cuisine est en opération pendant la période estivale principalement mais peut être utilisé également pour desservir le café.

Le responsable ne sait pas s'il reprendront les opérations avant l'été puisque la cuisinière va possiblement quitter. Va me tenir au courant.

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: GENEVIÈVE LAVALLÉE

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4212

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Genevieve.Lavallee@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-10-17

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3618389 a été remis à non remis

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

Signature :



Date: 2022-09-01

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3482619

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL INC.

Établissement: COMPTOIR

Bannière: Sans objet

Responsable: PHILIPPE DUMAS

Adresse de l'établissement: 675 BOULEVARD BECANCOUR, BECANCOUR, G9H3S9, (Québec)

Numéro de dossier: 364474 - 1

Numéro spécifique: 69MOUL90743003

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 (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 °C ou plus) et avec du savon liquide ou du savon en poudre et s'assécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables.	Méthode de lavage des mains inadéquate / Utilisation d'un linge pour s'assécher les mains au lieu de serviettes jetables

REMARQUES

Menu midi les jeudi et vendredi et crêperie ouverte samedi-dimanche.

**Voir à avoir la liste des personnes ayant suivi le cours en hygiène et salubrité alimentaire sur place; la personne ayant suivi le cours volet gestionnaire est en attente de recevoir son attestation.

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: MARILÈNE NOURY

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4234

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Marilene.Noury@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-09-01

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3482619 a été remis à

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

Signature :



Date: 2022-07-11

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3472353

Raison de la visite: Visite information (03)

Exploitant: SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL INC.

Établissement: COMPTOIR

Bannière: Sans objet

Responsable: PHILIPPE DUMAS

Adresse de l'établissement: 675 BOULEVARD BECANCOUR, BECANCOUR, G9H3S9, (Québec)

Numéro de dossier: 364474 - 1

Numéro spécifique: 69MOUL90743003

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

REMARQUES

M. Dumas, responsable, m'indique que le restaurant n'est pas encore en fonction, fort probablement à la fin juillet. Une inspection se fera faite à ce moment.

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: MARILÈNE NOURY

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4234

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Marilene.Noury@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-07-12

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3472353 a été remis à non remis

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

Signature :



Date: 2021-08-11

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 3356041

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL INC.

Établissement: COMPTOIR

Bannière: Sans objet

Responsable: PHILIPPE DUMAS

Adresse de l'établissement: 675 BOULEVARD BECANCOUR, BECANCOUR, G9H3S9, (Québec)

Numéro de dossier: 364474 - 1

Numéro spécifique: 69MOUL90743003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

ACCOMMODEMENT CNESST-COVID

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 *	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 dans le réfrigérateurs blanc est à 24C (soupe, porc effiloché, charcuterie) / Aliments jetés volontairement
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante du réfrigérateur blanc dans la cuisine est à 24C et celui à l'arrière 13C.
3	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage inadéquate / Produit de nettoyage absent / Contenant du détergent du lave-vaisselle vide. Outil inadéquat / Bouteilles de produit de nettoyage et assainissement mal identifiées.
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.	Résidus collants sur les poignées des portes de la table froide; résidus dans le bol du mélangeur et dans le micro-ondes.

5	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présence de nombreuses mouches; un système devrait être installé par Maheu-Maheu.
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Résidus graisseux à l'intérieur de la hotte.

REMARQUES

*Avis de non-conformité émis pour la température de conservation des aliments.

*Plancher de la cuisine n'est pas lisse (présence d'une cavité).

*Mandat CNESST: vérification des mesures sanitaires imposées par la COVID.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1037137

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 : 1.4.1	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.	

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: MARILÈNE NOURY

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4234

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Marilene.Noury@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-08-11

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3356041 a été remis à Philippe Dumas (COVID)

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

Signature :



Date: 2020-04-23

Heure d'arrivée: 11:10

Numéro du rapport d'inspection: 3216113

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL INC.

Établissement: COMPTOIR

Bannière: Sans objet

Responsable: JULIE DESAULNIERS

Adresse de l'établissement: 675 BOULEVARD BECANCOUR, BECANCOUR, G9H3S9, (Québec)

Numéro de dossier: 364474 - 1

Numéro spécifique: 69MOUL90743003

ACCOMMODEMENT MSSS-COVID

REMARQUES

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILÈNE NOURY

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 100, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4234

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Marilene.Noury@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-04-23

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3216113 a été remis à non remis

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 SANS BUT LUCRATIF (SANS FRAIS)

Période 2024-08-11 au 2025-08-10

Lieu ou véhicule exploité

SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL INC.
675, BOULEVARD BECANCOUR
BECANCOUR, (Qc)
G9H 3S9

Exploitant SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL 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**

SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL INC.
675, BOULEVARD BECANCOUR
BECANCOUR, (Qc)
G9H 3S9



Date: 2023-10-12

Heure d'arrivée: 11:10

Numéro du rapport d'inspection: 3638283

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: SOCIETE DES AMIS DU MOULIN MICHEL INC.

Établissement: CAFE DU MOULIN

Bannière: Sans objet

Responsable: PHILIPPE DUMAS

Adresse de l'établissement: 675 BOULEVARD BECANCOUR, BECANCOUR, G9H3S9

Numéro de dossier: 364474

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	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 / machine à glace avec résidus noirs à l'intérieur

REMARQUES

Création d'un nouveau dossier pour le café. Un 2e permis est nécessaire pour le café car ce local ne communique pas directement avec la cuisine principale qui possède déjà un permis.

Vente de sandwiches, salades actuellement préparés dans la cuisine principale. Des saucissons sont également offerts en vente (charcuterie scotstown).

Les sandwiches et salades seront peut-être achetés d'un distributeur ou C1 éventuellement. Discussion concernant les règles de provenance des viandes.

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: GENEVIÈVE LAVALLÉE

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4212

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Genevieve.Lavallee@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à Phillipe Dumas, direction@moulinmichel.com

Fait à VICTORIAVILLE ce 2023-10-17

Signature :