



Québec, le 11 juillet 2025



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2025-06-25-012

Madame,

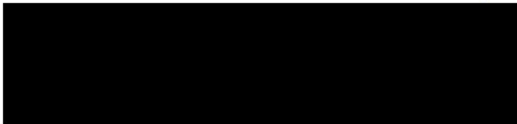
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 23 juin dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant les copies des rapports d'inspections de JB ALLARD Épicerie gourmand, 220 et 223, route Marie-Victorin, Lévis, Québec.

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

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

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

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



Sabrina Marino
Secrétaire générale
Responsable de la Loi sur l'accès

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

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

Article 54

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

Article 59

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

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

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

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

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

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

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

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

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

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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

Numéro de dossier : 1600848-1-38662 Date : 2022-06-17

Type d'intervention : Conversation téléphonique/courriel

Exploitant : BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Raison Sociale :

Adresse : 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Commentaires :

ENTRETIEN TÉLÉPHONIQUE AVEC JOHANNE ALLARD CONCERNANT UN RÉSULTAT ANALYTIQUE HORS-NORME ((SALADE DE MACARONI AVEC PRÉSENCE DE LISTERIA MONOCYTOGENES ET NUMÉRATION DES BACTÉRIES AÉROBIES MÉSOPHILES TRÈS ÉLEVÉE, QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE INACCEPTABLE). BONNES MÉTHODES EXPLIQUÉES DE LA CUISSON DES PÂTES À L'EMBALLAGE POUR LA VENTE À MME ALLARD. NOUS CONVENONS QU'IL S'AGIT PROBABLEMENT D'UN MAUVAIS REFROIDISSEMENT DES PÂTES OU UN TEMPS D'ENTREPOSAGE TROP LONG À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE. MME ALLARD MENTIONNE QU'ELLE SENSIBILISERA TOUS LES EMPLOYÉS ET PORTERA UNE ATTENTION PARTICULIÈRE À CETTE PROBLÉMATIQUE. UN SUIVI DE PRÉLÈVEMENTS SERA EFFECTUÉ CET ÉTÉ. LES RAPPORTS D'ANALYSE SONT ACHEMINÉS À MME ALLARD PAR LA POSTE.

No inspecteur : 543

JOËLLE, TURGEON-DHARMOO



Date: 2022-05-31

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3452473

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: BOUCHERIE JB ALLARD

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD, MARIO SYLVAIN

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Numéro spécifique: C-728

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	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Certains aliments dans les congélateurs non emballés (ne sont pas protégés des contaminations tel que la givre présente dans un des congélateurs).
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.	Les surfaces de travail sont seulement assainies sans nettoyage au préalable et la vaisselle est nettoyée sans assainissement par la suite (processus en 2 étapes tel qu'expliqué).
3	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement non respectée / Surface, équipement ou ustensile en contact avec des aliments potentiellement dangereux à la température ambiante non nettoyé et non assaini toutes les quatre heures
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 / Tel que l'intérieur des réfrigérateurs, l'ouvre-boîte et l'extérieur des huches et contenants d'ingrédients secs.

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Chambre froide: unité de refroidissement noircie ainsi que le mur derrière; plafond malpropre à certains endroits et poussière sur les protecteurs des lumières; certaines sections du plancher de la cuisine avec saletés incrustées et accumulées.
6	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Approvisionnement inadéquat / La température de l'eau chaude est à 48 degrés Celcius.

REMARQUES

Prélèvements effectués dans le cadre des 3 programmations analytiques suivantes:

Innocuité et qualité microbiologique des charcuteries prêtes à manger produites dans les établissements de vente en gros C-1.

Innocuité et qualité microbiologique des plats prêts à manger qui sont préparés dans les établissements de vente en gros.

Recherche de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement des établissements de transformation (Ateliers de charcuterie C-1) qui produisent ou manipulent des produits carnés prêts à manger.

Inspection régulière de l'établissement également effectuée.

Autres exigences et bonnes pratiques:

Étiquetage:

-Aucune date meilleur avant ni d'emballage sur les paquets de bœuf haché et escalopes de porc en vente libre-service (corrigé immédiatement).

-Absence de la quantité nette (poids) sur certains mets préparés en vente libre-service.

-Absence de la mention garder réfrigéré sur les champignons frais entiers avec emballage étanche à l'air.

-Beaucoup de contenants d'aliments directement sur le plancher (ingrédients secs et congélateur).

-Température du local réfrigéré C-1 à 12,5 degrés Celcius (norme 10 degrés C).

-Sections de certaines tablettes d'entreposage en bois brut (enduit endommagé).

-Absence d'un registre du personnel formé en hygiène et salubrité.

-Plat de ricotta MA 28 mai (vente libre-service).

PRÉLÈVEMENT No 732081

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

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 / Pepperettes maison épicées						
	250 g.	450 g.			2022-05-29		

Condition d'expédition

Date: 2022-05-31 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

PRÉLÈVEMENT No 732127

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	PLATS CUISINES DIVERS (PAC) (Salade de macaroni) / Maison						
	290 g.	5 x 300 g.		2022-05-30	2022-05-30	2022-06-03	

Condition d'expédition

Date: 2022-05-31 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

PRÉLÈVEMENT No 732129

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 (plat cul-de-poule en stainless) /						
	1	10					

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
2	EPONGE (Bac en stainless) /						
	1	12					
3	EPONGE (planches banches) /						
	1	4					
4	EPONGE (spatules en plastique) /						
	3	3					
5	EPONGE (chaudron) /						
	1	10					

Condition d'expédition

Date: 2022-05-31 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2321

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-05-31

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3452473 a été remis à Johanne Allard

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

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre		Méthode	
LISOE	Dépistage de Listeria monocytogenes (éponge) par PCR trousse Omega		LEAA-M-MIC-178	
LMOPE	Détection de Listeria spp. (culture) sur les surfaces		MFHPB-07	

Échantillons prélevés le 2022/05/31 à 12:30 et reçus le 2022/06/01 à 08:56

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	LISOE	LMOPE
01 EPONGE-DIR-(PLAT CUL-DE-POULE EN STAINLESS) Lot: Scellé:	* /s	Absence /s
02 EPONGE-DIR-(BAC EN STAINLESS) Lot: Scellé:	* /s	Absence /s
03 EPONGE-DIR-(PLANCHES BANCHES) Lot: Scellé:	* /s	Absence /s
04 EPONGE-DIR-(SPATULES EN PLASTIQUE) Lot: Scellé:	* /s	Absence /s
05 EPONGE-DIR-(CHAUDRON) Lot: Scellé:	* /s	Absence /s

REMARQUE(S)

732 129 01 à 05 : * LISOM - L'analyse a été annulée à cause d'une difficulté technique. Veuillez noter que la méthode LISOM a été remplacée par la méthode LMOPE donnant des résultats équivalents.

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

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

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

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

Analyste:

Module: Microbiologie

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

À Québec, le mardi 14 juin 2022

LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
NA	Sodium	LEAA-M-INO-AAF		

Échantillons prélevés le 2022/05/31 à 12:15 et reçus le 2022/06/01 à 08:56

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	NA
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) (SALADE DE MACARONI) Lot: Scellé:	15 %

REMARQUE(S)

L'étiquette du produit ne comporte pas de tableau de valeur nutritive ni d'allégation nutritionnelle relative au sodium. Le résultat est exprimé en pourcentage de la valeur quotidienne recommandée (2300 mg dans le cas du sodium) pour une portion de 140 grammes (quantité de référence Q3 dans le "Tableau des quantités de référence pour les aliments").

NOTE: En considérant la quantité comestible contenue dans l'emballage (274 grammes), le pourcentage de sodium du plat s'élève à 29% de la valeur quotidienne recommandée.

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

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

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

Analyste: Nathalie Ouellet

chimiste

Module: Analyse inorganique

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

À Québec, le vendredi 10 juin 2022

LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
AW	Activité de l'eau	LEAA-M-BIO-AW		
PH	pH	LEAA-M-BIO-PH		

Échantillons prélevés le 2022/05/31 à 12:15 et reçus le 2022/06/01 à 08:56

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	AW	PH
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) (SALADE DE MACARONI) Lot: Scellé:	0.98	4.2

REMARQUE(S)

Méthodes : LEAA-M BIO-AW
Activité de l'eau dans les aliments

Résultat analytique fourni en support à l'évaluation du risque pour la santé des consommateurs.

Remarque
La mesure de l'activité de l'eau a été réalisée sur un homogénat de l'échantillon en entier.

Méthode LEAA-M-BIO-pH
Détermination du pH dans les aliments

Résultat analytique fourni en support à l'évaluation du risque pour la santé des consommateurs.

Remarque
La mesure du pH a été réalisée sur un homogénat de l'échantillon en entier.

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

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

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

Analyste:Geneviève Larose

Module: Biochimie et physico-chimie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mercredi 8 juin 2022
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				

Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42 modifiée
LIS30	Détection de Listeria spp./monocytogenes dans les aliments	MFHPB-30
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 modifiée
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobie totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005

Échantillons prélevés le 2022/05/31 à 12:15 et reçus le 2022/06/01 à 08:56

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	LIS30	LM74G	SALOM	T-AC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) (SALADE DE MACARONI) Lot: Scellé:	<250 UFC/g	Presence /25 g	<5 UFC/g	Negatif /25 g	>49000000 UFC/g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

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

Analyste: Frédéric Goulet-Grondin

Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le vendredi 10 juin 2022
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2022/05/31 à 12:15 et reçus le 2022/06/01 à 08:56

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) (SALADE DE MACARONI) Lot: Scellé:	10 UFC/g	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

732 127 01 : Présence de Listeria monocytogenes dans un aliment prêt à consommer non vulnérable à la prolifération de L. mono; Le dénombrement de L. mono dans le produit est inférieur à 100 UFC/g; La durée de vie de ce produit est inférieure à sept jours. Numération des bactéries aérobies mésophiles très élevée; Qualité microbiologique inacceptable. Un suivi de prélèvement est recommandé pour cet échantillon.

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

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

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

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

Analyste: Frédéric Goulet-Grondin

Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le vendredi 10 juin 2022
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
LACTI	Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	LEAA-M-MIC-191		
LIS30	Détection de Listeria spp./monocytogenes dans les aliments	MFHPB-30		
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 modifiée		
NAMGD	Numération aérobie mésophile	MFHPB-18 modifiée		
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217		

Échantillons prélevés le 2022/05/31 à 12:00 et reçus le 2022/06/01 à 08:56

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	LACTI	LIS30	LM74G	NAMGD	SALOM
01 CHARCUTERIES CUITES Lot: Scellé:	<5000 UFC/g	Absence /25 g	<5 UFC/g	<5000 UFC/g	Negatif /25 g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

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

Analyste: Frédéric Goulet-Grondin

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2022/05/31 à 12:00 et reçus le 2022/06/01 à 08:56

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA
01 CHARCUTERIES CUITES Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

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

Analyste:Frédéric Goulet-Grondin

Module:Microbiologie

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

À Québec, le vendredi 10 juin 2022
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2021-06-21

Heure d'arrivée: 09:40

Numéro du rapport d'inspection: 3335421

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: BOUCHERIE JB ALLARD

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD, BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Numéro spécifique: C-728

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	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 inadéquat de 60°C à 21°C jambon à 52°C
2	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 (exemples : manger, mâcher de la gomme) bouteille d'eau déposée sur le comptoir
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	rebord de tablettes abîmées mur en tôle brisé, ou trait de scie protection incomplète des lumières dans la chambre de congélation

REMARQUES

Absence de registre pour les mollusques.

Présence d'une corde au poignets à un manipulateur.

Contenants d'aliments en contact avec le sol dans la chambre de congélation. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

Le plancher est abimé à plusieurs endroits.

Spatules en caoutchouc avec le rebord brisé.

Lorsque le travailleur choisi d'utiliser un contenant pour boire de l'eau, il doit se conformer aux exigences suivantes :

- La consommation d'eau ou la détention d'un contenant d'eau n'est pas permise dans les zones immédiates de préparation (surfaces de travail) ou dans les aires de conservation d'aliments non-protégés.
- La consommation ou la détention de tout autre aliment ou liquide est interdite dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des aliments et la conservation d'aliments non protégés.

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.

Le rapport d'inspection est remis et expliqué mais non signé compte tenu de la situation actuelle (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

« 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: MARIO BÉGIN

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2307

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Mario.Begin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-06-21

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3335421 a été remis à Mme Johanne Allard

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

Signature :



Date: 2021-04-21

Heure d'arrivée: 09:20

Numéro du rapport d'inspection: 3317667
Raison de la visite: visite suivi de maîtrise (02)

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: BOUCHERIE JB ALLARD

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD, BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Numéro spécifique: C-728

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

REMARQUES

Absence d'information pour le ketchup fruit Chunky, produit retiré de la vente.

Le projet d'agrandissement suit son cours.

L'état des lieux ne répond pas à la réglementation pour plusieurs points:

- Mélamine abimée de l'armoire au dessus de l'évier, des tablettes
- Plancher abimé en tôle brisée
- Voir dernier rapport d'inspection

Le rapport d'inspection est remis et expliqué mais non signé compte tenu de la situation actuelle (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

« 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: MARIO BÉGIN

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2307

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Mario.Begin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-04-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3317667 a été remis à Mme Esther Michaud

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

Signature :





Extrait du procès-verbal de la séance ordinaire du conseil d'arrondissement Chutes-de-la-Chaudière-Ouest tenue le vingt janvier deux mille vingt et un à dix-huit heures trente par visioconférence, et à laquelle séance il y avait quorum

CACCO-2021-00-08

PIIA – Travaux d'agrandissement et d'aménagement de terrain et travaux d'installation d'enseignes appliquées – 223, route Marie-Victorin (secteur Saint-Nicolas) – Boucherie JB Allard

ATTENDU la demande visant à permettre les travaux d'agrandissement et d'aménagement de terrain ainsi que les travaux d'installation d'enseignes appliquées selon les documents suivants :

- les demandes de permis formulées le 15 octobre 2018 et le 11 novembre 2020 ;
- le plan projet d'implantation de Pierre Hains, arpenteur-géomètre, daté du 16 octobre 2020 ;
- les plans de Frédérick St-Germain, architecte, datés du 24 septembre 2020 ;
- le plan d'aménagement paysager de Frédérick St-Germain, daté du 19 novembre 2020 ;
- les compléments d'information du requérant reçus par courriel les 3, 4 et 8 décembre 2020 ;

ATTENDU que ces travaux sont assujettis au Règlement RV-2017-17-66 sur les plans d'implantation et d'intégration architecturale ;

ATTENDU que les membres ont pris connaissance de la recommandation du comité consultatif d'urbanisme ;

En conséquence,

Il est proposé par le conseiller Clément Genest

Appuyé par le conseiller Mario Fortier

D'APPROUVER lesdits travaux.

Il est suggéré :

- de peindre le poteau, la base ainsi que le pourtour de l'enseigne autonome de couleur gris foncé et/ou noire et/ou argent et/ou un ton de terre qui s'agence avec la couleur érable naturel ;
- de réaliser un aménagement paysager au pourtour de l'enseigne : varié, tant au niveau du choix des essences que des dimensions, proportionnel à la dimension de ladite enseigne et composé d'au moins :
 - un conifère (ayant un effet environnemental et esthétique durant les quatre saisons de l'année ; par exemple ne pas choisir le mélèze laricin qui perd ses aiguilles durant l'hiver) ;
 - un arbre de type " feuillu " ;
 - deux arbustes ;
 - trois vivaces.

Adoptée à l'unanimité.

Réjean Lamontagne,
Président

Cette résolution devient caduque si les travaux n'ont pas été réalisés en totalité 36 mois après la délivrance du permis ou du certificat requis.



Date: 2021-02-22

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3300541

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD, BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Numéro spécifique: C-728

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (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 *	Éliminer tout aliment contaminé et devenu impropre à la consommation humaine.	Aliment contaminé / Présence de glace sur 2 plats de boudin non protégés provenant de l'unité de refroidissement / 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 / Il manque la mention fait de lait non pasteurisé sur les étiquettes du fromage Riopelle. L'étiquette a été corrigée dans la balance . / Aliment retiré de la vente Il manque les ingrédients pour le jambon Bobino
3 *	S'assurer que les équipements ainsi que les appareils de contrôle de ces équipements sont fonctionnels et en bon état.	Malfunctionnement d'un équipement / Système de refroidissement de l'unité de congélation dégage lors du dégivrage. Les aliemtns sont éliminés et relocalisés à l'abris.
4	Détenir des aliments provenant de sources reconnues légalement.	Aliment provenant d'une source illégale / Rouleaux impériaux au porc proviennent d'un restaurateur soit Sushis Oshima de Québec

5	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / La sauce à spaghetti fabriquée le 19 est étiquetée avec la date du 21 février au lieu du jour de production.
6	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.	Plusieurs produits en attente de se faire emballer dans la salle de découpe. Sortir au fur et à mesure afin de limiter le temps d'exposition à plus de 4 °C.
7	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés / Oeufs liquides et crème à fouetter passés date dans la salle de production. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
8	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Port de bague pour une manipulatrice d'aliment et une chaîne au cou pour un manipulateur.
9	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Emballages malpropres / Saleté au fond des bacs de rangements des ustensiles de travail
10	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 / Ouvre-boîte, intérieur de la table-froide et sa ventilation, chariot échelle dans la chambre-froide.
11	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / Poussière sur le système de ventilation de la chambre-froide et au-dessus de l'unité salle de coupe, saleté sur les planchers à divers endroits, seuil de la porte de la chambre-congélateur, bas de murs sales à certains endroits,
12	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / Eau chaude à 50°C.

REMARQUES

Une évaluation du dossier est en cours à savoir si une mise en garde à la population sera publiée suite à l'absence de la mention fait de lait non pasteurisé pour le fromage Riopelle. Des photos sont prises

Absence encore du registre du personnel formé.

Fabrication de charcuteries cuites , terrine, de cretons, smoke meat, canard confit, en absence d'étude de durée de la conservation et de la mise en place d'un système de contrôle, la durée de conservation totale ne devrait pas excéder 7 jours.

Des projets d'agrandissement et de rénovation sont prévus . Des plans d'aménagements préliminaires seraient faits.
Si vous désirez conserver votre permis de charcuterie de gros C-1. Vous devez soumettre les plans au service des permis.

L'état des lieux ne répond pas à la réglementation pour plusieurs points: planchers difficilement lavables à certains endroits, recouvrements de tablettes brisés , cadres de porte non lavables (poreux), rouille sur plusieurs équipements d'entreposage(tablettes, base des roues de chariot échelle, support de l'évier lavage de mains à la salle de coupe, contour du cadre de porte de la chambre-froide, trou et rouille au plafond de la chambre-froide et le coupe-froid est brisé....

Identifier les bouteilles de produits chimiques.
Absence du cache-barbe pour un manipulateur.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1032025

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3	750\$
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 3.3.3	250\$
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.5	250\$
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 6.5.2.26	1000\$

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.

1974, c. 35, a. 3; 1981, c. 29, a. 4; 1990, c. 80, a. 2; 2000, c. 26, a. 4.

3.3.3. Inscriptions obligatoires: Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient:

a) les inscriptions nécessaires pour révéler:

- i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
 - ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballleur, fournisseur ou distributeur;
 - iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;
- b) (paragraphe abrogé).

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusques ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.3; D. 725-94, a. 17; D. 403-99, a. 3.

2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits:

1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles;

2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;

3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.5; D. 1573-91, a. 20; D. 725-94, a. 14.

6.5.2.26. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur doivent, quelle que soit leur destination, provenir exclusivement:

- a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1er suppl.)); et
- b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un abattoir ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

Seul le paragraphe a du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, alors que seul le paragraphe b s'applique aux viandes de caribou.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé. Le paragraphe a du premier alinéa s'applique à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa.

Toutefois, les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant ne peuvent provenir:

- a) d'un autre détaillant;
- b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30;
- c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe b du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou
- d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.26; D. 1055-82, a. 10; D. 314-95, a. 14.

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: CHANTAL GUILLEMETTE

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, G6V9L4

Téléphone: 418 834-6740 poste 2315

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Chantal.Guillemette@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-02-22

Signature :



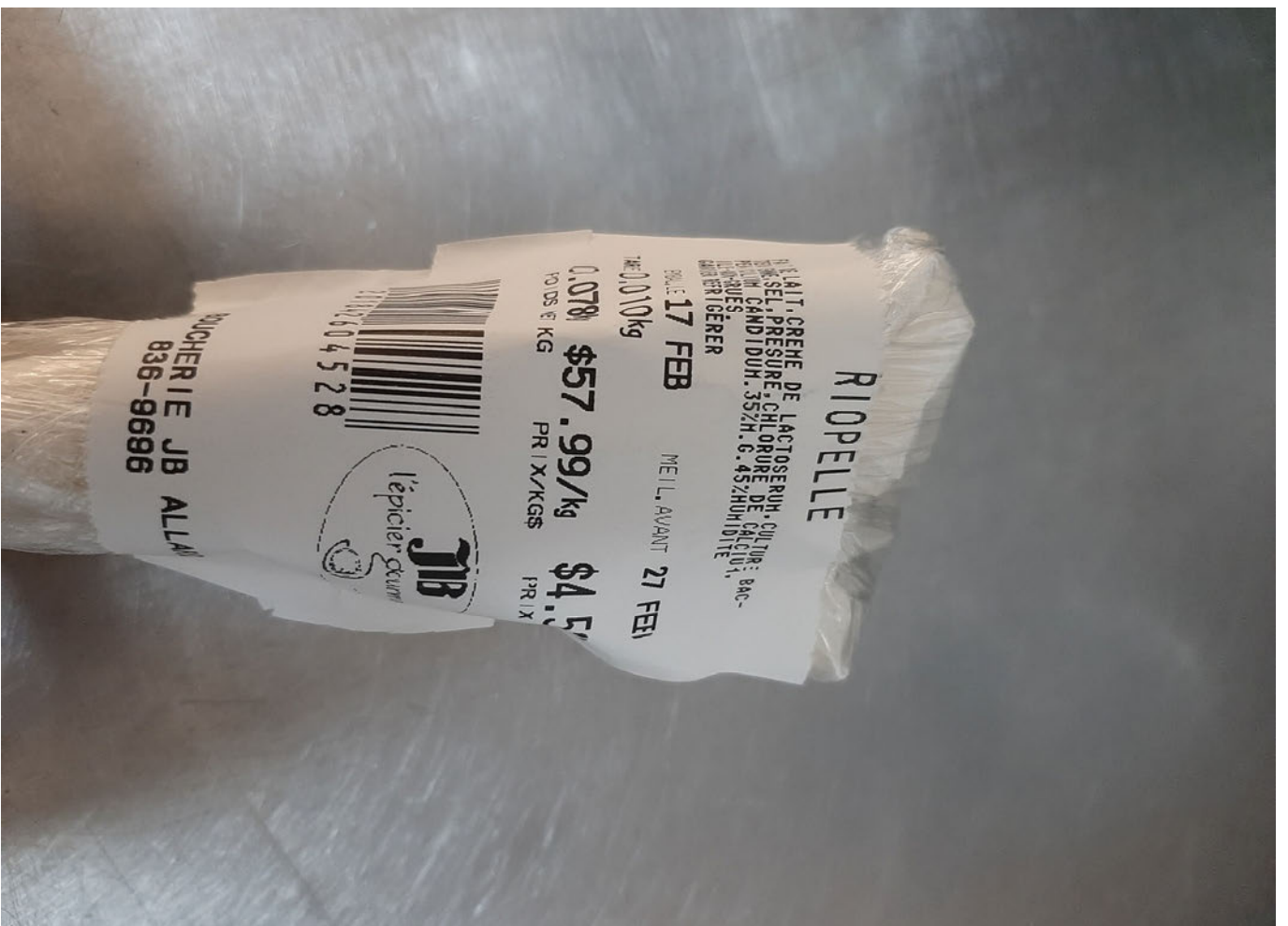
SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3300541 a été remis à Johanne Allard

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

Signature :

Covid



Fromage / Cheese
 Ripelle de l'Isle
 FROMAGE À PÂTE
 MOLE AFFINÉ
 SOFT RIPENED CHEESE

LAIT NON PASTEURISÉ,
 CRÈME, CULTURE
 BACTÉRIENNE, SEL,
 PRÉSURE, CHLORURE DE
 CALCIUM.

UNPASTEURIZED
 MILK, CREAM, BACTERIAL
 CULTURE, SALT, RENNET,
 CALCIUM CHLORIDE.

35% M.G. / M.F. 45%
 HUM / MOIS.

Garder réfrigéré / Keep
 refrigerated

Valeur nutritive Nutrition Facts		
Par cube de 3 cm (30g) Per 3 cm bloc (30g)		
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value	
Calories / Calories	110	
Lipides / Fat	10 g	15 %
Saturés / Saturated	6 g	33 %
+ Trans / Trans	0.2	0 %
Cholestérol / Cholesterol	40 mg	13 %
Sodium / Sodium	150 mg	6 %
Glucides / Carbohydrate	1 g	0 %
Fibres / Fibre	0 %	0 %
Sucres / Sugars	0 g	0 %
Protéines / Protein	5 g	
Vitamine A / Vitamin A		8 %
Vitamine C / Vitamin C		0 %
Calcium / Calcium		6 %
Fer / Iron		0 %

Fabrication: 2020.DE.14
 Made:

Meilleur Avant: 2021.MR.21
 Best Before:

LOT : R084

1611

1.420 kg

Poids net
 Net weight

1611

1.420 kg



Fromagerie de
 L'Isle-aux-Grues
 210 Chemin du Roi,
 Isle-aux-Grues (Q.C.),
 G0R 1P0

Fromage / Cheese
 Riopelle de l'Isle
 FROMAGE A PATE
 MOLLE AFFINE
 SOFT RIPENED CHEESE

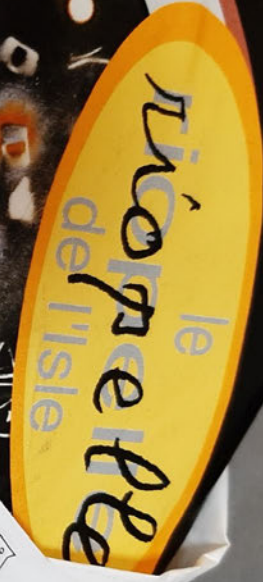
LAIT NON PASTEURISÉ,
 CREME, CULTURE
 BACTERIENNE, SEL,
 PRESURE, CHLORURE DE
 CALCIUM
 UNPASTEURIZED
 MILK CREAM, BACTERIAL
 CULTURE, SALT, RENNET,
 CALCIUM CHLORIDE.

Valeur nutritive Nutrition Facts

Par cube de 3 cm (30g)
 Per 3 cm bloc (30g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories	110 15 %
Lipides / Fat 10 g	33 %
Saturés / Saturated 6 g	13 %
+ Trans / Trans 0.2	6 %
Cholestérol / Cholesterol 40 mg	8 %
Sodium / Sodium 150 mg	0 %
Glucides / Carbohydrate 1 g	0 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 5 g	0 %
Vitamine A / Vitamin A	0 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Fer / Iron	0 %

Fabrication: 2020.DE.14
 Made: 2021.MR.21
 Meilleur Avant: 2021.MR.21
 Best Before: 2021.MR.21



RÉGION DE CHAUDIÈRE-APPALACHES
ET HEBDOS DE CETTE RÉGION
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE
GQM – 00 – 080

Avis de ne pas consommer du fromage de la marque Fromagerie de l'Île-aux-Grues vendu par la boucherie JB Allard inc.

MISE EN GARDE À LA POPULATION

Québec, le 22 février 2021. – Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), en collaboration avec la boucherie JB Allard inc., située au 223, route Marie-Victorin, à Lévis, avise les personnes considérées comme vulnérables (à savoir les femmes enceintes, les personnes dont le système immunitaire est affaibli, les enfants et les personnes âgées) que le produit indiqué dans le tableau ci-dessous a été fabriqué à base de lait non pasteurisé, et ce, sans que le détaillant en ait fait mention dans la liste des ingrédients. Le produit a été mis en vente sans que le détaillant n'ait apposé la mention prescrite.

Dénomination du produit	Format	Marque du produit	Lot visé
« LE RIOPELLE DE L'ISLE »	Variable	« Fromagerie de l'Île-aux-Grues »	Unités vendues jusqu'au 22 février 2021

Le produit qui fait l'objet de la présente mise en garde était offert à la vente jusqu'au 22 février 2021 inclusivement, et ce, uniquement à l'établissement désigné ci-dessus. Il était emballé dans une pellicule de plastique transparente. Il était vendu à l'état réfrigéré. L'étiquette du produit comportait la mention « Fromagerie de l'Île-aux-Grues ».

Le détaillant procède volontairement au rappel du produit en question. Il a convenu avec le MAPAQ de diffuser cette mise en garde par mesure de précaution. Aussi, les personnes jugées vulnérables (désignées précédemment) qui ont ce produit en leur possession sont avisées de ne pas le consommer. Elles doivent le retourner à l'établissement où elles l'ont acheté, l'utiliser dans un plat cuisiné qui sera cuit jusqu'à ce qu'il atteigne une température de cuisson sécuritaire de 74 °C ou encore le jeter. Il est à noter qu'aucun cas de maladie associée à la consommation de cet aliment n'a été signalé au MAPAQ jusqu'à présent.

Information additionnelle

Le Ministère publie différents documents d'information concernant la sécurité des aliments. Les personnes intéressées sont à même de les consulter dans la section « Consommation des aliments » du site Internet du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca/consommation. Elles ont également la possibilité de s'inscrire en ligne, en visitant le www.mapaq.gouv.qc.ca/rappelsaliments, pour recevoir, par courriel, les communiqués de

rappels d'aliments publiés par le Ministère. Enfin, il est possible de suivre « MAPAQaliments » sur Twitter à l'adresse suivante : www.twitter.com/MAPAQaliments.

- 30 -

Source :

Relations médias

Direction des communications

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation

Tél. : 418 380-2100, poste 3512

www.mapaq.gouv.qc.ca

RÉGION DE CHAUDIÈRE-APPALACHES
ET HEBDOS DE CETTE RÉGION
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE
GQM – 00 – 080

Avis de ne pas consommer du fromage de la marque Fromagerie de l'Île-aux-Grues vendu par la boucherie JB Allard inc.

MISE EN GARDE À LA POPULATION

Québec, le 22 février 2021. – Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), en collaboration avec la boucherie JB Allard inc., située au 223, route Marie-Victorin, à Lévis, avise les personnes considérées comme vulnérables (à savoir les femmes enceintes, les personnes dont le système immunitaire est affaibli, les enfants et les personnes âgées) que le produit indiqué dans le tableau ci-dessous a été fabriqué à base de lait non pasteurisé, et ce, sans qu'il en soit fait mention dans la liste des ingrédients. Le produit a été mis en vente sans que le détaillant n'ait apposé la mention prescrite.

Dénomination du produit	Format	Marque du produit	Lot visé
« LE RIOPELLE DE L'ISLE »	Variable	« Fromagerie de l'Île-aux-Grues »	Unités vendues jusqu'au 22 février 2021

Le produit qui fait l'objet de la présente mise en garde était offert à la vente jusqu'au 22 février 2021 inclusivement, et ce, uniquement à l'établissement désigné ci-dessus. Il était emballé dans une pellicule de plastique transparente. Il était vendu à l'état réfrigéré. L'étiquette du produit comportait la mention « Fromagerie de l'Île-aux-Grues ».

L'exploitant procède volontairement au rappel des produits en question. Il a convenu avec le MAPAQ de diffuser cette mise en garde par mesure de précaution. Aussi, les personnes jugées vulnérables (désignées précédemment) qui ont ce produit en leur possession sont avisées de ne pas le consommer. Elles doivent le retourner à l'établissement où elles l'ont acheté, l'utiliser dans un plat cuisiné qui sera cuit jusqu'à ce qu'il atteigne une température de cuisson sécuritaire de 74 °C ou encore le jeter. Il est à noter qu'aucun cas de maladie associée à la consommation de cet aliment n'a été signalé au MAPAQ jusqu'à présent.

Information additionnelle

Le Ministère publie différents documents d'information concernant la sécurité des aliments. Les personnes intéressées sont à même de les consulter dans la section « Consommation des aliments » du site Internet du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca/consommation. Elles ont également la possibilité de s'inscrire en ligne, en visitant le www.mapaq.gouv.qc.ca/rappelsaliments, pour recevoir, par courriel, les communiqués de

rappels d'aliments publiés par le Ministère. Enfin, il est possible de suivre « MAPAQaliments » sur Twitter à l'adresse suivante : www.twitter.com/MAPAQaliments.

- 30 -

Source :

Relations médias

Direction des communications

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation

Tél. : 418 380-2100, poste 3512

www.mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2020-12-15

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3285587
Raison de la visite: visite suivi de maîtrise (02)

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD, BERNARD LAROCHELLE, CECILIA MULLER (GERANTE)

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Numéro spécifique: C-728

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

REMARQUES

Inspection de suivi de maîtrise: un bon nettoyage a été fait, il reste un peu de la saleté noir sur les coupe-froids de la table-froide.

Pour les fromages frais du jour, un contrôle est en place afin de les réfrigérer le moment venu, conforme lors de l'inspection. Une bouteille de produit chimique accrochée au-dessus des plats d'aliments: correctif demandé.

Les projets d'agrandissement et de rénovation sont toujours prévus. Les plans d'aménagements extérieur ont été soumis à la ville. Processus est en cour d'acceptation.

Si vous désirez conserver votre permis de charcuterie de gros C-1, je vous rappelle que Vous devez soumettre les plans au service des permis.

Le refroidisseur est défectueux, il faut toutefois vous assurez de bien refroidir correctement les aliments par une autre méthode efficace. Explications sont données

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.

Le rapport est remis et expliqué à M. Bernard Larochelle mais non signé compte tenu de la situation actuelle (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

« 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: CHANTAL GUILLEMETTE
Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, G6V9L4
Téléphone: 418 834-6740 poste 2315
Télécopieur: 418 834-6765
Courriel : Chantal.Guillemette@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-12-15

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3285587 a été remis à Bernard Larochelle

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

Signature :

Covid



Date: 2020-10-29

Heure d'arrivée: 09:40

Numéro du rapport d'inspection: 3268473

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD, BERNARD LAROCHELLE, CECILIA MULLER (GERANTE)

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Numéro spécifique: C-728

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (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 potentiellement dangereux / Sacs de fromage en grains du 26 octobre sur le comptoir . Produit retiré de la vente pour crédit . / 20 °C
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 / Fromage en grains fabriqué le 26 octobre à la température ambiante de la pièce / Aliment retiré de la vente
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.	Entreposage inadéquat / Boîte de pain déposée sur la poubelle. Les petits contenants pour prendre les ingrédients secs sont laissés en permanence dans les contenants maîtres.
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 / Plusieurs équipements sales: chariots échelles, planche à la boucherie, table-froide, une cuisinière...

5	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Emballages malpropres / Accumulation de saleté sur divers contenants servant à entreposer des aliments (cassonade, pommes de terre, boyaux pour faire les saucisses, sucre à glacer,bacs des légumes, marinades....)
6	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / Rouille sur la scie électrique,sur certaines tablettes de la chambre-froide, sur la base du mélangeur, sur la tablette des contenants en styromousse
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Insalubrité des locaux / Accumulation de saleté sur la majorité des planchers. Poussière sur les systèmes de réfrigération (salle coupe et chambre-froide),saleté au bas de murs,joint de la porte de la chambre-froide,sur le seuil de la porte de la chambre-congélateur, sur la porte intérieure de la chambre-froide,certaines tablettes d'entreposage,poussière sur les grilles de la hotte de la cuisine....

REMARQUES

Des photos sont prises: Le dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice pour l'insalubrité.

Port de boucles d'oreille pour une manipulatrice et d'une montre pour un autre employé. Tous les bijoux sont interdits.

Absence de registre du personnel formé, impossible d'avoir le numéro de la personne formée gestionnaire.

Fabrication de charcuterie cuite ou séché , terrine, de cretons, smoke meat, canard confits, en absence d'étude de durée de la conservation et de la mise en place d'un système de contrôle, la durée de conservation totale ne devrait pas excéder 7 jours.

Des projets d'agrandissement et de rénovation sont prévus . Des plans d'aménagements préliminaires seraient faits.
Si vous désirez conserver votre permis de charcuterie de gros C-1. Vous devez soumettre les plans au service des permis.

Voir à nous fournir un échéancier car l'état des lieux ne répond pas à la réglementation pour certains points:
Une partie du plancher non lavable (cuisine)Plusieurs rebords de tablettes difficilement lavables, rouille et trou au plafond de la chambre-froide, seuils de porte brisés, ruban adhésif sur les pattes de la table de production (cuisine).

Des prélèvements sont faits dans le cadre des programmes de surveillance dans les établissements de vente en gros.C-1

Le rapport est remis et expliqué à Mme Johanne Allard mais non signé compte tenu de la situation actuelle
(Covid-19)

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1029087

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 : 11.8.12 al.1	250\$
11.8.12. Malgré l'article 1.4.1, les produits laitiers suivants peuvent être conservés à la température ambiante du local dans lequel ils sont gardés:	

1° le fromage à pâte dure;

2° le fromage fondu, le fromage fondu à tartiner et la préparation de fromage fondu qui sont dans un état de stérilité commerciale et qui sont emballés de manière aseptique dans un contenant stérilisé et hermétiquement scellé;

3° les produits laitiers en poudre;

4° les autres produits laitiers qui sont dans un état de stérilité commerciale et qui sont emballés de manière aseptique dans un contenant stérilisé et hermétiquement scellé.

Les fromages suivants faits de lait pasteurisé dont le taux d'humidité est d'au moins 36% mais d'au plus 44% peuvent être conservés à une température ambiante d'au plus 24 °C durant les 24 heures qui suivent la date de leur préparation à l'usine laitière:

1° le fromage cheddar frais;

2° le fromage cheddar en grains;

3° le fromage non affiné à pâte ferme ou à pâte demi-ferme dont la teneur minimale en matière grasse est de 25%.

D. 741-2008, a. 15.

§ 4.—Étiquetage et emballage des produits laitiers

D. 741-2008, a. 15.

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 722071

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	Creon de porc / Maison						
	360gr	17x180gr			2020-10-27	2020-11-07	

Condition d'expédition

Date: 2020-10-29 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

PRÉLÈVEMENT No 722081

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	Pâté chinois / Maison						
	1 plat	3 plats			2020-10-27	2020-11-03	

Condition d'expédition

Date: 2020-10-29 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

PRÉLÈVEMENT No 722083

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	EPONGE directe passoire /						
	1	1					
2	EPONGE directe chinois /						
	1	1					
3	EPONGE directe couteau du chef /						
	1	1					
4	EPONGE directe planche blanche /						
	1	9					
5	EPONGE directe trancheuse charcuterie-fromage /						
	1	1					

Condition d'expédition

Date: 2020-10-29 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

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: CHANTAL GUILLEMETTE

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, G6V9L4

Téléphone: 418 834-6740 poste 2315

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Chantal.Guillemette@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-10-29

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3268473 a été remis à Johanne Allard

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

Signature :

Lovid

ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 362442		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Chantal Guillemette 5130 Boulevard Guillaume-Couture bureau 100 Lévis (Qc) G6V 9L4										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE ☐ PERSONNE MORALE ☒										
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME Boucherie JB Allard Inc					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR ☐		SEXE M ☐ F ☐	
RAISON SOCIALE										
ADRESSE 223 Route Marie-Victorin					APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL G7A 2W9	
MUNICIPALITÉ Lévis				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE		HORS QUÉBEC ☐
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS ☒ 1600848-001			PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐			PROVINCE /ÉTAT QC		AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS ☐	
NEQ ☒ 1162088265	Autres ☐		Autres ☐							
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ☐		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2020-10-29		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 09:40		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK) 1600848 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires				
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Regl. sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101			CODE DÉF.		CODE VEH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A exploité une charcuterie de gros dont les équipements et les lieux servant à la préparation et à l'entreposage des aliments n'étaient pas propres.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Dans les aires de préparation et d'entreposage des aliments au 223 Route Marie-Victorin ,Lévis(Qc) G7A2W9						NO RAPPORT D'INSPECTION 3268473				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 25213		DISTRICT JUDICIAIRE Québec		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSES SAISIES ☐		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE ☐		PRÉCISER							☐	
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Je me présente à l'établissement s'affichant à l'extérieur Boucherie JB Allard afin d'exécuter une inspection régulière basée sur le risque. À mon arrivée , je me présente en tant qu'inspectrice des aliments au MAPAQ à la personne au service à la clientèle. Je lui demande si elle est la propriétaire responsable à l'établissement. Elle m'informe que non mais que celle-ci soit Mme Johanne Allard devrait arriver vers 11h00.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐					
NOM Guillemette		PRÉNOM Chantal			NOM		PRÉNOM			
AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-12-04			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☐		DATE (AAAA-MM-JJ)			
QUALITÉ : Inspectrice des aliments					QUALITÉ :					
SIGNATURE					SIGNATURE					



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 362442
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Chantal Guillemette 5130 Boulevard Guillaume-Couture bureau 100 Lévis (Qc) G6V 9L4			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » ☐ OU SUITE DE « F » ☐			
Dès mon entrée dans l'aire de préparation et cuisson des aliments, je constate rapidement qu'il y a négligence au niveau de la propreté . des employés sont affairés à la préparation de divers aliments. Je constate la présence de dépôts limoneux et de résidus bruns accumulés sur le chariot à échelle servant à y déposer des plateaux dans lesquels des contenants sont utilisés pour portionner des aliments. (photo 1). Une table froide avec des tiroirs réfrigérés est présente, en ouvrant un tiroir et les portes pour vérifier l'entreposage, je constate que tous les joint d'étanchéités sont maculés de dépôts noirs (photo 2) et que l'intérieur est sale démontrant des dépôts bruns et noirs apparentés à de la moisissure.(photo 3). Tout près se trouve deux cuisinières dont le rebords sous les boutons de contrôles présentent l'accumulation de résidus organiques séchés (photo 4).Au-dessus des cuisinières ,une hotte démontre l'accumulation de poussière collée sur son ensemble. Certains contenants pour entreposer entre autre des pommes de terres dans un local d'entreposage et d'autres situés à la section service (cassonade, sucre à glacer....) sont maculés de saleté brune et noire. Je me dirige vers le local de découpe et de préparations de divers aliments à base de viandes crues. Je constate que là aussi il y a grande négligence au niveau de l'hygiène . Une des planches à découper présente de la saleté incrustée qui laisse des dépôts sous l'ongle en grattant(photo 5). Le système de refroidissement ainsi que certains hauts de murs sont maculés de poussière collée. Des bacs bleus sous une table servant à entreposer des légumes entiers sont maculés de saleté sur l'extérieure. Je me dirige vers la chambre-froide, en ouvrant la porte, je remarque que le cadre de celle-ci, ainsi que le plancher sont encroûtés de crasse noire (photo 6). Un chariot échelle est tout juste à l'entrée sur lequel diverses coupes de viandes y sont déposées ,chaque étages présentent des dépôts blancs secs et des résidus de viande collés(photos 6-7). Le mur tout juste en face de moi présente aussi de la saleté collée de couleur jaune orangée qui laisse des traces lorsque je passe un tampon alcoolisée sur celui-ci (photo 8). Plusieurs chaudières d'aliments sont présentes dont l'extérieure de celles-ci présentent des éclaboussures et une bonne quantité de sauce rouge orangée ainsi que des résidus organiques(photo 9). En sortant de cette chambre-froide, je me dirige vers la chambre-congélateur .En ouvrant la porte , je remarque l'accumulation de saleté noire sur le seuil de celle-ci (photo10). Cet exploitant a donc exploité un lieu dont les équipements et les lieux servant à la préparation et à l'entreposage des aliments n'étaient pas propres.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐	
NOM Guillemette	PRÉNOM Chantal	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice des aliments ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-12-04	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : ☐	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
362442

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Chantal Guillemette 5130 Boulevard Guillaume-Couture bureau 100 Lévis (Qc) G6V 9L4

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E »NOUVELLE SECTION « F »OU SUITE DE « F »

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉSOU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

(A)

(B)

(C)

NATURE DU PERMIS

VENTE AU DÉTAIL

N° DE PERMIS

1600848-0001-01

NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE

Boucherie JB Allard Inc
223 Marie-Victorin
Lévis(Qc) G7A2W9

NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)

DATE DE DÉLIVRANCE

2020-06-02

DATE D'EXPIRATION

2021-06-01

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION. DES CLIENTS CONSOMMENT.

ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :
ON ENTREPOSE, SERT, OFFRE EN VENTE, VEND, FOURNIT, PRÉPARE, CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS, DE LA GLACE
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES, DES PRODUITS CARNÉS, DES OEUFS, DES PRODUITS LAITIERS, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS,
DES PRODUITS MARINS, DES PRODUITS D'EAU DOUCE, DES PRODUITS VÉGÉTAUX, DE L'EAU EMBOUTEILLÉE, DE L'EAU AU VOLUME,
DES REPAS OU COLLATIONS DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE.

ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :
ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS, DES CONTENANTS D'ALIMENTS, DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE,
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX.
ON Y ABAT DES ANIMAUX. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU. ON PRÉLÈVE, GARDE, DISTRIBUE, UTILISE OU FAIT LE COMMERCE
DE LA SEMENCE ANIMALE.
ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX).

TYPE

NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____, _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR.
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE, PRODUITS, OBJETS, ÉQUIPEMENTS, LIEUX OU VÉHICULES.

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR: Chantal Guillemette

PREMIER AGENT ATTESTATION

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A B C D E F

NOM
Guillemette

PRÉNOM
Chantal

AGENT DE LA PAIX

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ: Inspectrice des aliments

DATE (AAAA-MM-JJ)
2020-12-04

SIGNATURE

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A B C D E F

NOM

PRÉNOM

AGENT DE LA PAIX

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ:

DATE (AAAA-MM-JJ)

SIGNATURE

(2014-03)

Page 3



Photo no : 2 Rapport d'infraction no 362442

Rapport d'inspection no : 3268473

Date de l'infraction 2020-10-29

Photo prise par : Chantal Guillemette

Signature : _____

Photo no : 1 Rapport d'infraction no 362442

Rapport d'inspection no : 3268473

Date de l'infraction : 2020-10-29

Photo prise par : Chantal Guillemette

Signature : _____

Photo no : 3 Rapport d'infraction no 362442

Rapport d'inspection no : 3268473

Date de l'infraction : 2020-10-29

Photo prise par : Chantal Guillemette

Signature : _____

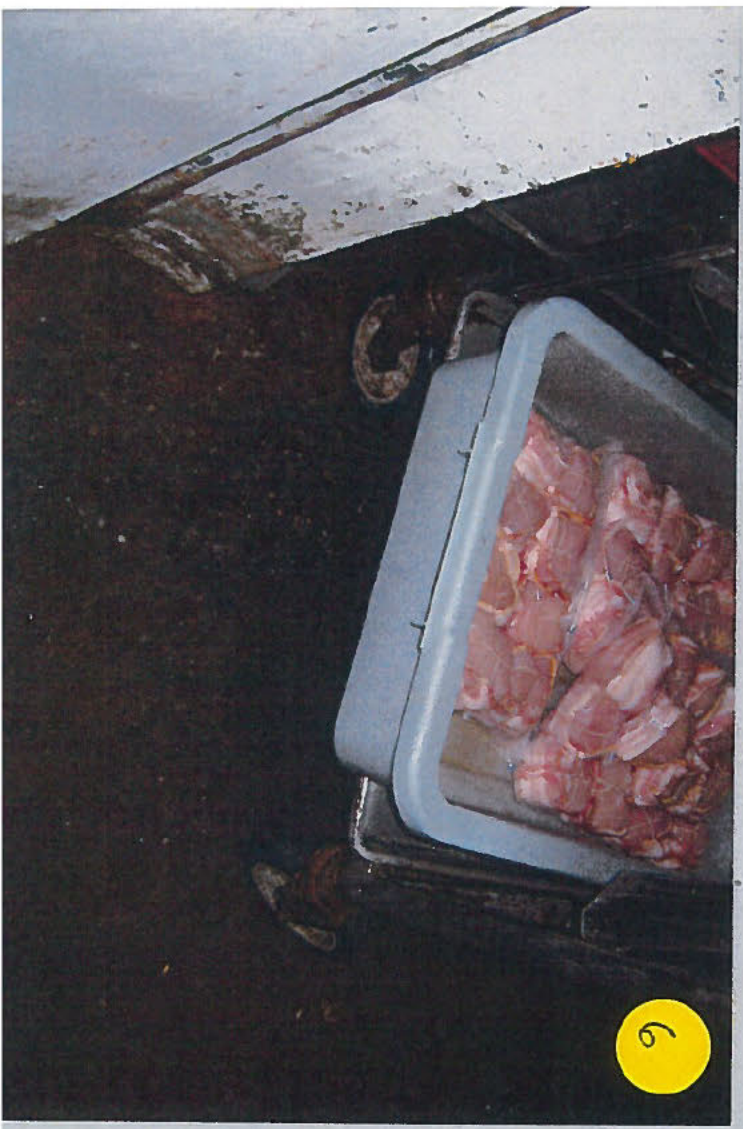


Photo no : 5 Rapport d'infraction no 362442
Rapport d'inspection no : 3268473
Date de l'infraction : 2020-10-29
Photo prise par : Chantal Guillemette
Signature : _____

Photo no : 4 Rapport d'infraction no 362442
Rapport d'inspection no : 3268473
Date de l'infraction : 2020-10-29
Photo prise par : Chantal Guillemette
Signature : _____

Photo no : 7 Rapport d'infraction no 362442
Rapport d'inspection no : 3268473
Date de l'infraction : 2020-10-29
Photo prise par : Chantal Guillemette
Signature : _____

Photo no : 6 Rapport d'infraction : 362442
Rapport d'inspection no : 3268473
Date de l'infraction : 2020-10-29
Photo prise par : Chantal Guillemette
Signature : _____



BOUCHERIE JD ALIATU 1110

Photo no : 9 Rapport d'infraction no 362442

Rapport d'inspection no : 3268473

Date de l'infraction : 2020-10-29

Photo prise par : Chantal Guillemette

Signature : 

Photo no : 8 Rapport d'infraction no 362442

Rapport d'inspection no : 3268473

Date de l'infraction : 2020-10-29

Photo prise par : Chantal Guillemette

Signature : 

Photo no : 10 Rapport d'infraction no 362442

Rapport d'inspection no : 3268473

Date de l'infraction : 2020-10-29

Photo prise par : Chantal Guillemette

Signature : 

PERMIS

1600848-0001-01

C-728

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

CHARCUTERIE DE GROS

CATÉGORIE: CHARCUTERIE GÉNÉRALE

No. N
estampille:

CONDITIONS: LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DE L'OPERATION DE FUMAGE.

NOM ET ADRESSE DE L'EXPLOITANT:

BOUCHERIE JB ALLARD INC.
223, MARIE-VICTORIN
LEVIS, (Qc)
G7A 2W9

LIEU D'EXPLOITATION:

223, MARIE-VICTORIN
LEVIS, (Qc)
G7A 2W9

COPIE CONFORME

2 novembre 2020

AB

André Lamontagne

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

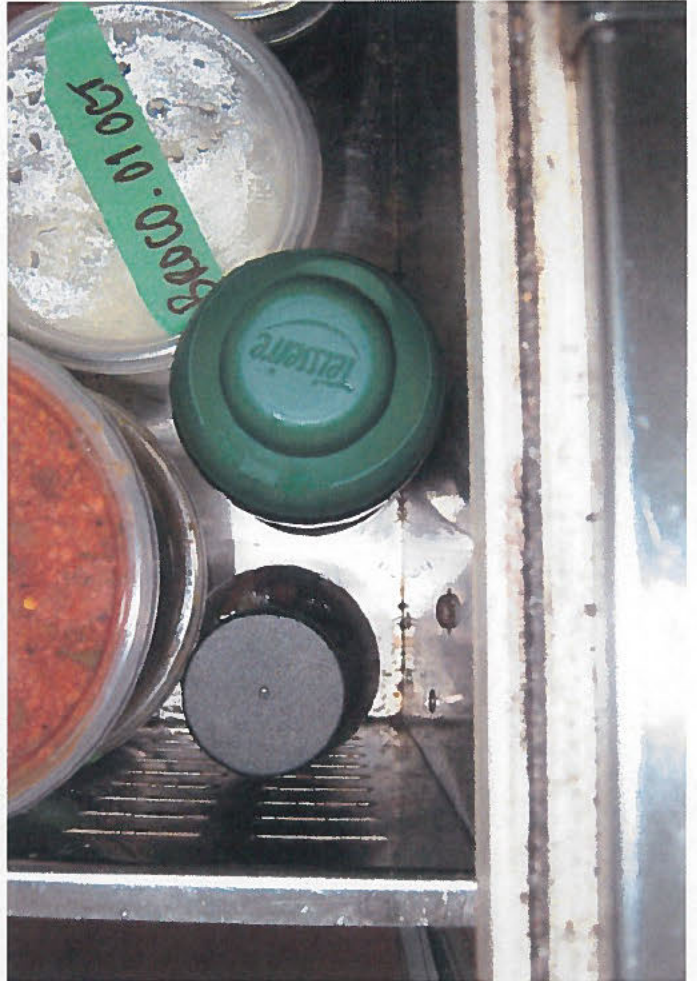
CE PERMIS PREND EFFET LE 2020-06-02 ET EXPIRE LE 2021-06-01

Copie conforme à l'original

Par : Chantal Guillemette

Date : 2020-10-29

Signature : _____

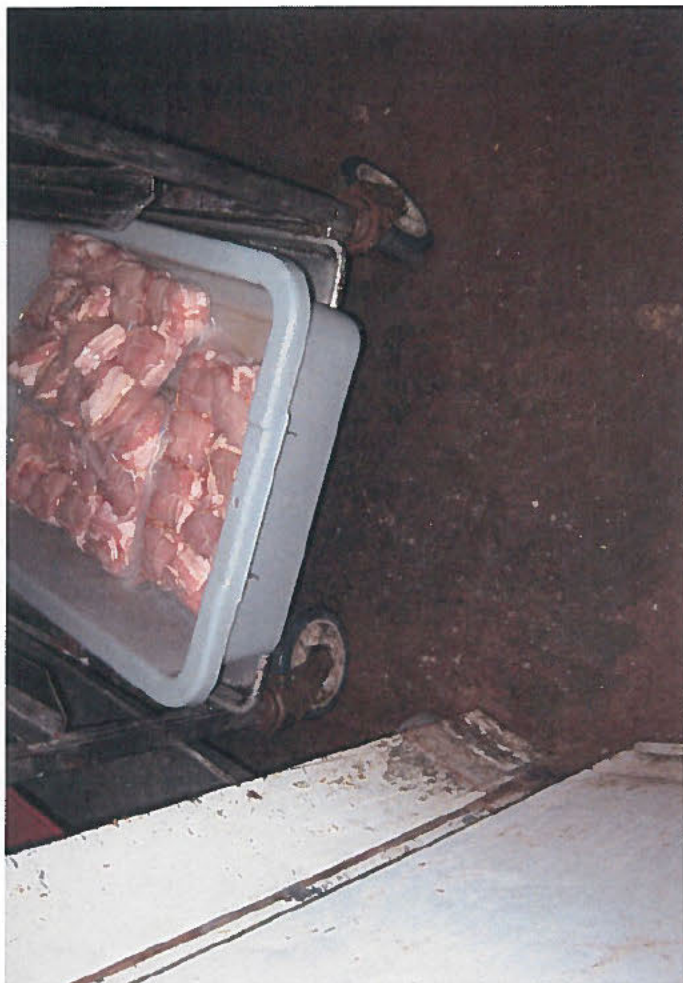


Copie conforme à l'original

Par : Chantal Guillemette

Date : 2020-10-29

Signature : _____



Copie conforme à l'original

Par : Chantal Guillemette

Date : 2020-10-29

Signature : 



Copie conforme à l'original

Par : Chantal Guillemette

Date : 2020-10-29

Signature : _____

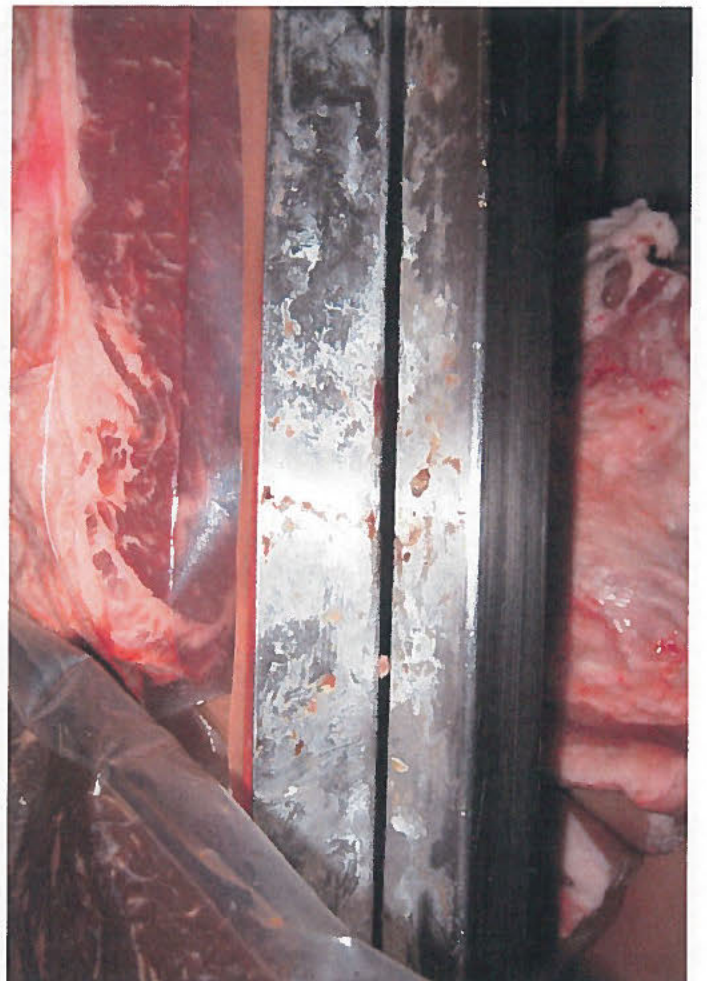


Copie conforme à l'original

Par : Chantal Guillemette

Date : 2020-10-29

Signature : _____



Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
GUILLEMETTE CHANTAL		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre		Méthode	
LISOE	Dépistage de Listeria monocytogenes (éponge) par PCR trousse Omega		LEAA-M-MIC-178	

Échantillons prélevés le 2020/10/29 à 09:40 et reçus le 2020/10/30 à 08:30

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	LISOE
01 EPONGE DIRECTE PASSOIRE Lot: Scellé:	Negatif /s
02 EPONGE DIRECTE CHINOIS Lot: Scellé:	Negatif /s
03 EPONGE DIRECTE COUTEAU DU CHEF Lot: Scellé:	Negatif /s
04 EPONGE DIRECTE PLANCHE BLANCHE Lot: Scellé:	Negatif /s
05 EPONGE DIRECTE TRANCHEUSE CHARCUTERIE-FROMAGE Lot: Scellé:	Negatif /s

REMARQUE(S)

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

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

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

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

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mercredi 4 novembre 2020
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
GUILLEMETTE CHANTAL		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42 modifiée		
LIS30	Détection de Listeria spp./monocytogenes dans les aliments	MFHPB-30		
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 modifiée		
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217		
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobie totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005		

Échantillons prélevés le 2020/10/29 à 09:40 et reçus le 2020/10/30 à 08:29

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	LIS30	LM74G	SALOM	T-AC
01 PÂTÉ CHINOIS Lot: Scellé:	<250 UFC/g	Absence /25 g	<5 UFC/g	Negatif /25 g	<10000 UFC/g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

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

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mercredi 11 novembre 2020
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
GUILLEMETTE CHANTAL		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2020/10/29 à 09:40 et reçus le 2020/10/30 à 08:29

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA
01 PÂTÉ CHINOIS Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

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

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste

Module: Microbiologie

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

À Québec, le mercredi 11 novembre 2020
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
GUILLEMETTE CHANTAL		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
LACTI	Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	LEAA-M-MIC-191		
LIS30	Détection de Listeria spp./monocytogenes dans les aliments	MFHPB-30		
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 modifiée		
NAMGD	Numération aérobie mésophile	MFHPB-18 modifiée		
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217		

Échantillons prélevés le 2020/10/29 à 09:40 et reçus le 2020/10/30 à 08:27

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	LACTI	LIS30	LM74G	NAMGD	SALOM
01 CREON DE PORC Lot: Scellé:	<5000 UFC/g	Absence /25 g	<5 UFC/g	<5000 UFC/g	Negatif /25 g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

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

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mardi 10 novembre 2020
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
GUILLEMETTE CHANTAL		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 220107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2020/10/29 à 09:40 et reçus le 2020/10/30 à 08:27

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA
01 CREON DE PORC Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

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

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mardi 10 novembre 2020
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2020-03-04

Heure d'arrivée: 10:50

Numéro du rapport d'inspection: 3192063

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: BOUCHERIE JB ALLARD

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD, BERNARD LAROCHELLE, CECILIA MULLER (GERANTE)

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Numéro spécifique: C-728

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 (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.	Indication absente ou incomplète / Certains intrants ne figurent pas dans la liste d'ingrédients. Les constituants ne sont pas correctement détaillés.
2	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 / Sacs personnel dans le réfrigérateur, parmi les aliments. Consommation de breuvage directement dans l'aire de travail, contenant déposé sur la surface.
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 / Accumulation de résidus graisseux sur les côtés des équipements de cuisson. Matière encollée sur le dessous et les structures de tables. Points de moisissures sous les tablettes dans la chambre froide. Aliments séchés et coulisses sur les échelles. Résidus séchés et matière noirâtre dans les glissières de portes et les joints des portes de table froide. Bac pour le hachoir.

4	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Emballages malpropres / Chaudières à légumes, chaudières en chambre froide, bacs aliments.
5	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État/nature/Conception/utilisation/entretien inadéquats / Présence de corrosion sur plusieurs équipements: scie à ruban, étagères et tablettes, certaines échelles, portionneur à galette. Présence de fissures marquées sur certaines planches de découpe.
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Tuiles de plafond abîmées dans la cuisine. Revêtement du plancher usé. Plusieurs armoires en mauvaise état. Accumulation de débris et saletés sur le plancher à différents endroits. Souillures encollées sur les revêtements de murs, cadrages et plafond dans les départements et dans la chambre froide.

REMARQUES

Inspection régulière

Des projets d'agrandissement et de rénovation sont prévus prochainement. Des plans d'aménagements préliminaires sont faits. Si vous désirez conserver votre permis de charcuterie de gros C-1. Vous devez soumettre les plans au service des permis.

Bien que des travaux sont prévus, vous devez entretenir les lieux et équipements adéquatement (hygiène, certaines finitions).

Prélèvements d'aliments faits dans le cadre des programmations analytiques:

- Innocuité et qualité microbiologique des charcuteries prêtes à manger produites dans les établissements de vente en gros C-1.
- Innocuité et qualité microbiologique des plats prêts à manger qui sont préparés dans les établissements de vente en gros.

Étiquetage des produits: extraits de documentations et la liste d'exemptions de déclaration de certains constituants remis.

Fabrication de charcuterie cuite ou séché (terrines, pépéronni, jerky): en absence d'étude de durée de la conservation et de la mise en place d'un système de contrôle, la durée de conservation totale ne devrait pas excéder 7 jours. Des mesures alternatives, tel que la congélation peuvent être mises en place.

Autres:

- L'utilisation de gel à base d'alcool ne remplace pas un lavage hygiénique des mains.
- Présence de contenants d'aliments au sol.
- Absence du tableau de valeur nutritive sur les emballages de viande hachée.
- Présence notable de moisissure sur les murs et plafond de la chambre froide à bière.
- Proscrire l'utilisation de tampons métallique.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1209644

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

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

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

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

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

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

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

PRÉLÈVEMENT No 965224

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	PLATS CUISINES DIVERS (PAC) NOUILLE CHINOISE POULET /						
	320g	nd		2020-03-02	2020-03-02	2020-03-06	

Condition d'expédition

Date: 2020-03-04 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : PUROLATER

PRÉLÈVEMENT No 965226

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 (TERRINE MAISON GIBIER) /						
	266g	6		2020-02-20	2020-02-20	2020-03-05	

Condition d'expédition

Date: 2020-03-04 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : PUROLATER

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: SIMON-PIERRE HALLÉ

Adresse: 675, ROUTE CAMERON, BUR. 101, SAINTE-MARIE, G6E3V7, (Québec)

Téléphone: 418 386-8191 poste 1573

Télécopieur: 418 386-8099

Courriel : Simon-Pierre.Halle@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-03-04

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3192063 a été remis à Ester Michaud

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

Signature :



Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
HALLÉ SIMON-PIERRE		1600848-0001		1600848-0001
675 ROUTE CAMERON BUREAU 101		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
SAINTE-MARIE		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-386-8191	G6E 3V7	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
LACTI	Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	LEAA-M-MIC-191		
LIS30	Détection de Listeria spp./monocytogenes dans les aliments	MFHPB-30		
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 modifiée		
NAMGD	Numération aérobie mésophile	MFHPB-18 modifiée		
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217		

Échantillons prélevés le 2020/03/04 à 13:30 et reçus le 2020/03/05 à 07:53

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	LACTI	LIS30	LM74G	NAMGD	SALOM
01 CHARCUTERIES CUITES (TERRINE MAISON GIBIER) Lot: Scellé:	<5000 UFC/g	Absence /25 g	<5 UFC/g	<5000 UFC/g	Negatif /25 g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

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

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste

Module: Microbiologie

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

À Québec, le vendredi 13 mars 2020
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
HALLÉ SIMON-PIERRE		1600848-0001		1600848-0001
675 ROUTE CAMERON BUREAU 101		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
SAINTE-MARIE		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-386-8191	G6E 3V7	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2020/03/04 à 13:30 et reçus le 2020/03/05 à 07:53

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA
01 CHARCUTERIES CUITES (TERRINE MAISON GIBIER) Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

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

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le vendredi 13 mars 2020
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
HALLÉ SIMON-PIERRE		1600848-0001		1600848-0001
675 ROUTE CAMERON BUREAU 101		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
SAINTE-MARIE		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-386-8191	G6E 3V7	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42 modifiée		
LIS30	Détection de Listeria spp./monocytogenes dans les aliments	MFHPB-30		
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 modifiée		
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217		
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobie totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005		

Échantillons prélevés le 2020/03/04 à 13:30 et reçus le 2020/03/05 à 07:57

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	LIS30	LM74G	SALOM	T-AC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) NOUILLE CHINOISE POULET Lot: Scellé:	<250 UFC/g	Absence /25 g	<5 UFC/g	Negatif /25 g	10000 UFC/g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

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

Analyste: Frédéric Goulet-Grondin

Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mardi 17 mars 2020
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
HALLÉ SIMON-PIERRE		1600848-0001		1600848-0001
675 ROUTE CAMERON BUREAU 101		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
SAINTE-MARIE		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-386-8191	G6E 3V7	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2020/03/04 à 13:30 et reçus le 2020/03/05 à 07:57

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) NOUILLE CHINOISE POULET Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

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

Analyste: Frédéric Goulet-Grondin

Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mardi 17 mars 2020
LEAA-F-INF-200
AEV 2019-03-29

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2019-03-21

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3085881

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: BOUCHERIE JB ALLARD

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD, BERNARD LAROCHELLE, CECILIA MULLER (GERANTE)

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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 / 10 paquets de fromage cajou vegan MA 19 mars et 6 paquets de saucisson sec réfrigéré MA 23 février. / Aliment retiré de la vente
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.	Contenants d'aliments entreposés au sol; ustensiles de service immergés en permanence dans les contenants et huches d'ingrédients secs.
3	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.	La vaisselle est nettoyée mais pas assainie par la suite (lave-vaisselle fortement recommandé).
4	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et assainissement insuffisante pour les équipements en contact avec les aliments dans la cuisine température pièce (à faire aux 4h ou plus souvent au besoin).

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Poussière et moisissures derrière l'unité de réfrigération et plafond endommagé et rouillé dans la chambre froide; plancher poreux, difficilement lavable et malpropre à certains endroits dans les lieux de préparation.
---	---	---

REMARQUES

Inspection régulière de l'établissement effectuée. Prélèvement également effectué dans le cadre de la programmation analytique # MI-01-06-115.

Autres exigences:

-Cuisinière porte boucles d'oreilles et boucher porte une chaîne.

-Intérieur de certains frigos et compartiments d'entreposage de l'équipements à nettoyer (résidus d'aliments séchés accumulés).

-Deux cuillères de bois noircies et ébréchées.

-Étiquetage: inscrire le poids pour les mets préparés.

-Avoir un registre sur place pour la consignation du personnel formé en hygiène et salubrité (modèle remis).

***Des rénovations majeures sont prévues pour cet automne, veuillez contacter le service des permis lourds(approbation des plans (C-1) si vous continuez la vente en gros au 1 800-463-6210.

PRÉLÈVEMENT No 888262

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	METS VEGETARIENS (PAC) / Gratin de légumes						
	400	—		2019-03-20	2019-03-20	25 mars	

Condition d'expédition

Date: 2019-03-21 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2321

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-03-21

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3085881 a été remis à Cécilia Muller

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

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				

Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42 modifiée
LIS30	Détection de Listeria spp./monocytogenes dans les aliments	MFHPB-30
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 modifiée
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobie totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005

Échantillons prélevés le 2019/03/21 à 11:45 et reçus le 2019/03/22 à 09:14

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	LIS30	LM74G	SALOM	T-AC
01 METS VEGETARIENS (PAC) Lot: Scellé:	<250 UFC/g	Absence /25 g	<5 UFC/g	Negatif /25 g	<10000 UFC/g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

Le laboratoire est accrédité ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au http://palcan.scc.ca/specs/pdf/276_f.pdf pour plus de détails.

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste

Module: Microbiologie

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

À Québec, le jeudi 28 mars 2019
LEAA-F-INF-200
AEV 2017-12-04

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2019/03/21 à 11:45 et reçus le 2019/03/22 à 09:14

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA
01 METS VEGETARIENS (PAC) Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

Le laboratoire est accrédité ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au http://palcan.scc.ca/specs/pdf/276_f.pdf pour plus de détails.

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le jeudi 28 mars 2019
LEAA-F-INF-200
AEV 2017-12-04

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2018-10-17

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2668634

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: BOUCHERIE JB ALLARD

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

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

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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

AUTRES CONSTATATIONS No 5 619

Rappel de produits

Vérification à l'établissement du rappel de la bière Le Castor Stout à l'avoine, Pilsner & Session houblon.

AUCUN PRODUIT VISÉ EN VENTE.

L'établissement a été avisé il y a deux semaines par Mélissa Davidson, représentante de la microbrasserie Le Castor. Les produits visés ont été retirés et mis à part et ont été récupéré lundi dernier.

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2321

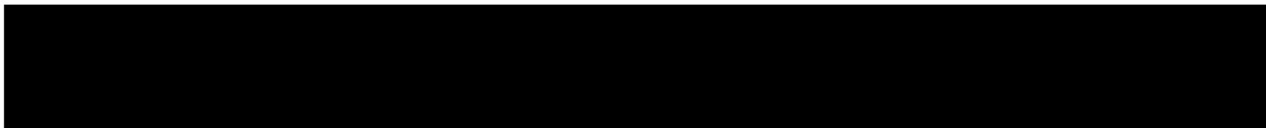
Télécopieur: 418 834-6765

Courriel Joelle.Turgeon.Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Johanne Allard, 233 Marie-Victorin Lévis (Qc) G7A 2W9

Fait à LÉVIS ce 2018-10-22

Signature :

A large black rectangular box redacting the signature.



Date: 2018-10-10

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2800896

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: BOUCHERIE JB ALLARD

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite enquête (09)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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

REMARQUES

Dans le cadre d'une enquête de l'ACIA, prélèvement de 5 paquets de 85 Gr de saumon fumé du lot #27618 provenant du Fumoir M.Émile .

PRÉLÈVEMENT No 937282

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	SAUMON FUME (PAC) / Fumoir M.Émile						
	5x85gr	8x85gr	27618			2018-10-17	

Condition d'expédition

Date: 2018-10-10 heure : 13:00

Réfrigéré

Expédié par : ACIA

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: CHANTAL GUILLEMETTE
Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)
Téléphone: 418 834-6740 poste 2315
Télécopieur: 418 834-6765
Courriel : Chantal.Guillemette@mapaq.gouv.qc.ca

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

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2800896 a été remis à Wayne Côté

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

Signature :



Date: 2018-09-18

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3033301

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: BOUCHERIE JB ALLARD

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

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

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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

REMARQUES

Suivi de vérification effectué suite à des non conformité décelées lors d'une plainte.

CONSTATATIONS:

Tous les correctifs demandés ont été apportés:

-Étiquetage corrigé (concernant le BAM et la température de 63 degrés C ainsi que les fromages de lait cru avec la mention de ce denier).

-Intérieur des fours, équipements et surfaces de travail visuellement propres.

***À noter que l'unité de réfrigération de la chambre froide a été nettoyée tel que demandé mais il y a accumulation de poussière sur celle du local réfrigéré C-1, à nettoyer dès que possible.

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

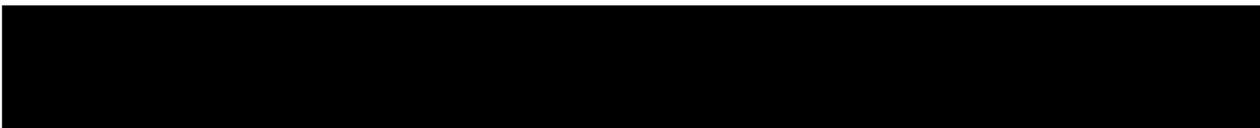
Téléphone: 418 834-6740 poste 2321

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel Joelle.Turgeon.Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-09-18

Signature :

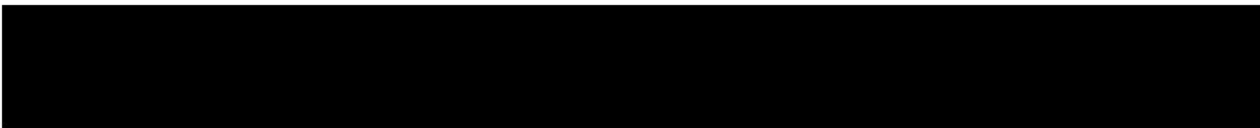


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3033301 a été remis à Johanne Allard

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

Signature :





Date: 2018-06-21

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3008703

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: BOUCHERIE JB ALLARD

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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 *	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.	viande attendri; il manque des informations sur l'étiquette cuire à 145°F Étiquetage de l'aliment corrigé informations manquantes sur l'étiquette de fromage ré-emballé
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.	contenant d'entreposage mobile intérieur des fours planche à découper
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	grille de ventilation poussiéreuse de l'unité de réfrigération tuile brisée au dessus de la table de travail

REMARQUES

Inspection suite à une plainte au sujet de la propreté de l'établissement et de la méthode de manipulation des viandes crues.

Santé Canada exige que les énoncés suivants (comme indiqué exactement entre guillemets) figurent dans l'espace principal de l'étiquette :

1) la désignation « attendri mécaniquement »;

2) les instructions relatives à la cuisson sécuritaire « faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) »;

3) en ce qui concerne les biftecks (steaks), une directive de cuisson supplémentaire visant à assurer qu'une température de cuisson uniforme est atteinte en tout point de la viande « retourner le bifteck au moins deux fois durant la cuisson ».

<http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/produits-de-viande-et-de-volaille/fra/1393979114983/1393979162475?chap=>

Un robinet d'eau coule à la cuisine.

L'appellation creton de veau n'est pas conforme; cretonnade de veau

PRÉLÈVEMENT No 925154

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	PLATS CUISINES DIVERS (PAC) (nouilles chinoises au poulet / JB l'épicier gourmet						
	320 g	2 x 320 g		2018-06-20		24 jun	

Condition d'expédition

Date: 2018-06-21 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

AUTRES CONSTATATIONS No 72 504

emballage du fromage au détail

11.12.3. Tout détaillant qui remballage des fromages doit indiquer, sur le nouveau contenant ou le nouvel emballage les renseignements suivants:

- 1° la dénomination du produit ou, s'il s'agit de fromages préemballés visés à l'article 70 du Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840), les mentions prescrites par cet article;
- 2° ses nom et adresse ainsi que ceux de l'usine laitière où le fromage a été préparé ou le numéro de cette usine;
- 3° sa masse exprimée en grammes ou en kilogrammes;
- 4° la liste, par ordre d'importance décroissant, de tous les ingrédients et de leurs constituants;
- 5° s'il s'agit des fromages visés au deuxième alinéa de l'article 11.8.12, la date de leur préparation à l'usine laitière et la mention «à réfrigérer après 24 heures de la date de la préparation»;
- 6° s'il s'agit de fromages faits de lait cru, la mention «fait de lait cru» sur la face principale de l'étiquette et dans la liste des ingrédients;
- 7° s'il s'agit de fromages faits de lait ayant subi un traitement thermique inférieur à celui de la pasteurisation, la mention «lait non pasteurisé» dans la liste des ingrédients;
- 8° le mode de conservation, s'il ne s'agit pas de conditions ambiantes normales;
- 9° s'il s'agit d'un produit laitier dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins, la mention «meilleur avant» suivie d'une date antérieure ou identique à celle indiquée sur le contenant ou l'emballage d'origine;
- 10° la date d'emballage;
- 11° s'il s'agit d'un produit laitier préparé avec du lait d'une autre espèce laitière que la vache, la mention de l'espèce laitière sur la face principale de l'étiquette;
- 12° le pourcentage de matière grasse et le pourcentage d'humidité.

D. 741-2008, a. 15.

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: MARIO BÉGIN

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2307

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Mario.Begin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-06-21

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3008703 a été remis à Mme Marie-Noël Gravel

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

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
BÉGIN MARIO		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				

Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42 modifiée
LIS30	Détection de Listeria spp./monocytogenes dans les aliments	MFHPB-30
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 modifiée
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobie totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005

Échantillons prélevés le 2018/06/21 à 10:45 et reçus le 2018/06/22 à 08:34

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	LIS30	LM74G	SALOM	T-AC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) (NOUILLES CHINOISES AU POULET Lot: Scellé:	<250 UFC/g	Absence /25 g	<5 UFC/g	Negatif /25 g	<10000 UFC/g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

Le laboratoire est accrédité ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au http://palcan.scc.ca/specs/pdf/276_f.pdf pour plus de détails.

Analyste:Geneviève Couture

Module:Microbiologie

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

À Québec, le mercredi 11 juillet 2018
LEAA-F-INF-200
AEV 2017-12-04

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
BÉGIN MARIO		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD		BOUCHERIE JB ALLARD
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2018/06/21 à 10:45 et reçus le 2018/06/22 à 08:34

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) (NOUILLES CHINOISES AU POULET Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

Le laboratoire est accrédité ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au http://palcan.scc.ca/specs/pdf/276_f.pdf pour plus de détails.

Analyste: Geneviève Couture

Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mercredi 11 juillet 2018
LEAA-F-INF-200
AEV 2017-12-04

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2018-03-14

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 2976757

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

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.	Indication inexacte / La mention boeuf attendri mécaniquement ne figure pas sur l'étiquette des steaks et rôtis français. / Étiquetage de l'aliment corrigé
2	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Durée de vie de certains produits cuisinés sur place dont la durée de vie dépasse 7 jours.
3	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Présence dans le frigo avant de charcuteries et fromages ouverts sans date.
4	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.	Plateau de pommes de terres en quartiers assaisonnés entreposé sur une poubelle. Ustensiles de service laissés en permanence dans les huches d'ingrédients secs.
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Accumulation importante de poussière et autres aspérités sur le grillage de l'unité de réfrigération dans la chambre froide; de plus le plafond de cette dernière et endommagé à certains endroits donc l'enduit s'écaille et le cyclicone se détache.

6	Réserver les locaux de préparation ou d'entreposage des aliments exclusivement à ces fins.	Aucun compartiment dédié aux poubelles de déchets (trimures de viande) qui sont récupérés une fois par semaine. Elles sont dans le local réfrigéré du C-1.
---	--	--

REMARQUES
Inspection régulière de l'établissement, décompte des UMGF ainsi que prélèvement des surfaces dans le cadre de la programmation analytique MH-01-02-313 (Listéria) effectués. AUTRES EXIGENCES: -Poulets entiers dans le réchaud, prêts pour être servis aux clients, ont une température interne de 57 degrés Celcius. La température du réchaud a été augmentée à ma demande. -Un cuisinier n'a pas de filet à cheveux et porte une chaîne. -Température de l'eau chaude à 56 degrés Celcius (norme: 60 degrés C). -Accumulation de résidus séchés d'aliments et autres saletés-aspérités dans le compartiment d'entreposage des tôles sous le four. -Il n'y a aucun contrat de prévention avec une compagnie de contrôle de la vermine.

PRÉLÈVEMENT No 888230							
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 - 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	EPONGE / Slicer à charcuteries						
	800 cm2	-					
2	EPONGE / Planche à découper						
	1 m2	-					
3	EPONGE / Tôle à cuisson						
	1 m2	-					
4	EPONGE / Plat stainless (cul de poule)						
	500 cm2	-					
5	EPONGE / Couteau à charcuterie						
	200 cm2	-					

Condition d'expédition

Date: 2018-03-14 heure : 15:30

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 !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**Nom de l'inspecteur:** JOËLLE TURGEON-DHARMOO**Adresse:** 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)**Téléphone:** 418 834-6740 poste 2321**Télécopieur:** 418 834-6765**Courriel :** Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-03-14

Signature :**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2976757 a été remis à Marie-Noëlle Grenier

L'exploitant ou son représentant [REDACTED] avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre		Méthode	
LISOE	Dépistage de Listeria monocytogenes (éponge) par PCR trousse Omega		LEAA-M-MIC-178	

Échantillons prélevés le 2018/03/14 à 11:00 et reçus le 2018/03/15 à 08:34

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	LISOE
01 EPONGE Lot: Scellé:	Negatif /s
02 EPONGE Lot: Scellé:	Negatif /s
03 EPONGE Lot: Scellé:	Negatif /s
04 EPONGE Lot: Scellé:	Negatif /s
05 EPONGE Lot: Scellé:	Negatif /s

REMARQUE(S)

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

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

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

Le laboratoire est accrédité ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au http://palcan.scc.ca/specs/pdf/276_f.pdf pour plus de détails.

Analyste: Geneviève Couture

Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le lundi 26 mars 2018
LEAA-F-INF-200
AEV 2017-12-04

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2017-11-13

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 2943885

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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

REMARQUES

Prélèvements effectués de deux charcuteries cuites fabriquées sur place dans le cadre de la programmation analytique mensuelle # MH-01-02-302.

Je vous contacte dès la réception des résultats.

PRÉLÈVEMENT No 715673

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 / Peperette						
	202 g.	—		2017-11-08		18 nov	
2	CHARCUTERIES CUITES / Boeuf jerkey maison						
	202 g.	—		2017-11-01		16 nov	

Condition d'expédition

Date: 2017-11-13 heure : 15:30

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 !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOËLLE TURGEON-DHARMOO

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2321

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Johanne Allard, 223 Marie-Victorin, St-Nicolas (Qc) G7A 2W9

Fait à LÉVIS ce 2017-11-13

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
LACTI	Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	LEAA-M-MIC-191		
LIS30	Détection de Listeria ssp./monocytogenes dans les aliments	MFHPB-30 + supplément		
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74 + supplément		
NAMGD	Numération aérobie mésophile	MFHPB-18 + supplément		
SALOM	Salmonella par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217		

Échantillons prélevés le 2017/11/13 à 11:15 et reçus le 2017/11/14 à 08:17

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	LACTI	LIS30	LM74G	NAMGD	SALOM
01 CHARCUTERIES CUITES Lot: Scellé:	<5000 /g	Absence /25 g	<5 /g	5.0E+03 /g (CE)	Negatif /25 g
02 CHARCUTERIES CUITES Lot: Scellé:	<5000 /g	Absence /25 g	<5 /g	2.5E+04 /g (CE)	Negatif /25 g

CE: Indique un compte estimé

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

Analyste: Frédéric Goulet-Grondin

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2017/11/13 à 11:15 et reçus le 2017/11/14 à 08:17

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA
01 CHARCUTERIES CUITES Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<100 UFC/g
02 CHARCUTERIES CUITES Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: Frédéric Goulet-Grondin

Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mardi 21 novembre 2017
LEAA-F-INF-200
AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2017-05-18

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection: 2668522

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Prélèvement effectué dans le cadre de la programmation analytique mensuelle # MH-01-02-115.

Je vous contacterai dès la réception des résultats d'ici une semaine.

PRÉLÈVEMENT No 888218

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	PLATS CUISINES DIVERS (PAC) / Crème courgette et pesto						
	500 ml	8 x 500 ml		2017-05-17	2017-05-17	2017-05-22	

Condition d'expédition

Date: 2017-05-18 heure : 15:00

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOËLLE TURGEON-DHARMOO

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2321

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-05-18

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2668522 a été remis à Manon Carrier

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

Signature :

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42		
LIS30	Listeria monocytogenes ech. environnementaux	MFHPB-30		
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74		
SALOM	Salmonella par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217		
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobie totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005		

Échantillons prélevés le 2017/05/18 à 13:00 et reçus le 2017/05/19 à 08:21

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	LIS30	LM74G	SALOM	T-AC
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:	<250 /g	Absence /25 g	<5 /g	Negatif /25 g	<10000 UFC/g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

Analyste: Sophie Roy

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mercredi 31 mai 2017
LEAA-F-INF-200
AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		

Échantillons prélevés le 2017/05/18 à 13:00 et reçus le 2017/05/19 à 08:21

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-EC	T-STA
01 PLATS CUISINES DIVERS (PAC) Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<100 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: Sophie Roy

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mercredi 31 mai 2017
LEAA-F-INF-200
AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2017-03-16

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 2872923

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

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

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Préparer les aliments potentiellement dangereux de préférence dans des conditions de réfrigération, soit à 4°C ou moins. Le temps requis pour leur préparation à une température supérieure à 4°C doit être le plus court possible et ces aliments doivent être refroidis sans délai à 4°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Certains aliments potentiellement dangereux qui ne font pas objet de préparation sont dans le local à 10 degré C durant tout l'avant-midi (environ 4 h).
2	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Des mets cuisinés sur place ont une durée de vie trop longue (pâtés de foie et pain de viande à 10 jours, cretons à 14 jours). Ramener à 7 jours à moins de tests effectués dans un laboratoire certifié.
3	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	Certains aliments prêts-à-manger dans le comptoir réfrigéré (celui du service aux clients), sont non protégés des contaminations et il y a des produits carnés crus à proximité.
4	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.	Contenants en plastique et ustensiles de service entreposés en permanence dans les huches d'ingrédients secs. Présence de tôles et certaines chaudières d'aliments entreposées directement au sol.

REMARQUES

Visite régulière de l'établissement effectuée.

Autres exigences:

- Accumulation de poussière sur le grillage de l'unité de réfrigération dans la chambre froide.
- Température interne de certains aliments qui sont sortis depuis un certains laps de temps à 7.5 degrés Celcius.
- Structure des étagères en bois brut (garde-manger).
- Refroidissement-emballage: vous assurer d'emballer hermétiquement les mets cuisinés pour la vente libre-service lorsque le produit a atteint 4 degrés Celcius.

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2321

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-03-16

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2872923 a été remis à Manon Carrier

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

Signature :



Date: 2016-03-23

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 2782933

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

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

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Suivi effectué, suite à la visite d'inspection régulière du 19 février dernier, concernant l'entreposage des produits carnés crus vs les produits cuits et/ou prêts à manger. La section libre-service au détail a été réaménagée conformément de façon à ce que le cru soit d'un côté et le cuit-prêt à manger de l'autre. La disposition des produits dans la chambre froide du C-1 est conforme également.

Prélèvements dans le cadre des programmations analytiques MF-01-02-302 et MF-01-02-313 également effectués.

Rapport acheminé par la poste. N'hésitez pas à communiquer avec moi pour toute question.

PRÉLÈVEMENT No 888206

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	EPONGE Slicer à charcuteries /						
	800 cm 2	800 cm 2					
2	EPONGE Planche à découper /						
	1 m2	1 m2					
3	EPONGE Tôle à cuisson /						
	1m2	1m2					

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
4	EPONGE plat stainless (cul de poule) /						
	500 cm2	500 cm2					
5	EPONGE Couteau à charcuteries (2 côtés) /						
	160 cm2	160 cm2					

Condition d'expédition

Date: 2016-03-23 heure : 15:30

Réfrigéré

Expédié par : Dicom

PRÉLÈVEMENT No 888208

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	CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) Boeuf Jerkey /						
	200 g.	15 X 100g.		2016-03-23		2016-04-07	
7	CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) Pepperonni maison /						
	260 g.	10 X 260 g.		2016-03-21		2016-03-31	

Condition d'expédition

Date: 2016-03-23 heure : 15:30

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2321

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Johanne Allard, 223 Marie-Victorin Lévis (Qc) G7A 2W9

Fait à LÉVIS ce 2016-03-23

Signature :



Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
LACTI	Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	LEAA-M-MIC-191		
LIS30	Listeria monocytogenes ech. environnementaux	MFHPB-30		
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74		
SALMP	Dépistage de Salmonelles (PCR)	LEAA-M-MIC-216		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		

Échantillons prélevés le 2016/03/23 à 11:30 et reçus le 2016/03/24 à 08:15

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	LACTI	LIS30	LM74G	SALMP	T-EC
01 CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) BOEUF JERKEY Lot: Scellé:	<5000 /g	Absence /25 g	<5 /g	Négatif /25 g	<10 UFC/g
02 CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) PEPPERONNI MAISON Lot: Scellé:	<5000 /g	Absence /25 g	<5 /g	Négatif /25 g	<10 UFC/g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

Analyste: Geneviève Couture

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre			Méthode
T-STA	Tempo Staph.aureus			LEAA-M-MIC-002
T-TVC	Tempo flore mésophile totale			LEAA-M-MIC-001

Échantillons prélevés le 2016/03/23 à 11:30 et reçus le 2016/03/24 à 08:15

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-STA	T-TVC
01 CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) BOEUF JERKEY Lot: Scellé:	10 UFC/g	<10000 UFC/g
02 CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) PEPPERONNI MAISON Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<10000 UFC/g

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste:Geneviève Couture

Module:Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le vendredi 1 avril 2016
LEAA-F-INF-200
AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
LMPME	Dépistage de Listeria monocytogenes (PCR) sur les surfaces	LEAA-M-MIC-177		

Échantillons prélevés le 2016/03/23 à 10:45 et reçus le 2016/03/24 à 08:20

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	LMPME
01 EPONGE SLICER À CHARCUTERIES Lot: Scellé:	Négatif /s
02 EPONGE PLANCHE À DÉCOUPER Lot: Scellé:	Négatif /s
03 EPONGE TÔLE À CUISSON Lot: Scellé:	Négatif /s
04 EPONGE PLAT STAINLESS (CUL DE POULE) Lot: Scellé:	Négatif /s
05 EPONGE COUTEAU À CHARCUTERIES (2 CÔTÉS) Lot: Scellé:	Négatif /s

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: Geneviève Couture

Module: Microbiologie

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

À Québec, le mardi 29 mars 2016

LEAA-F-INF-200
AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Date: 2016-02-19

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2769623

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

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

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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 / Dans la chambre froide, il y a des produits carnés crus placés au-dessus des produits cuits ou prêts à manger. De plus, les quartiers de boeuf non protégés dégouttent sur un couvercle de sauce prête à manger. Couvercle nettoyé et assaini. / Aliment disposé de façon sécuritaire
2	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Plusieurs produits fabriqués sur place ont une durée de vie trop longue. Sans résultats d'analyse d'un laboratoire certifié, vous devez mettre un maximum de 7 jours pour les produits cuits. De plus, poulets CRUS entiers ont une durée de vie de 7 jours.

REMARQUES

Autres exigences :

- Présence d'eau résiduelle dans des contenants servant à entreposés les sauces et bouillons.
- Quelques spatules en plastiques et cuillères de bois endommagées.
- Température de l'eau chaude à 54 degrés Celcius (norme 60 degrés C).

Bonnes pratiques:

- Veuillez ajouter à votre registre de températures le Blast Chill servant au refroidissement des aliments.
- Idéalement dans votre comptoir libre-service, même si emballés, les produits crus devraient être entreposés en dessous des produits cuits et prêts à manger.

IMPORTANT RÉSULTATS D'ANLYSE AVEC QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE INNACCEPTABLE pour votre bœuf Jerkey concernant le Staphylocoque aureus. Il ne reste plus de produits visé par le lot analysé.

Un lavage des mains fréquent est à préconiser. Idéalement, un manipulateur qui a une rhino pharyngite (rhume) ou grippe devrait être affecté à d'autres tâches. Il est important de préciser qu'environ un être humain sur trois est porteur du staphylocoque donc de là l'importance de ne pas tousser, éternuer au-dessus des aliments et de se laver les mains au besoin.

Concernant les employés malades de gastro entérite voir message en bas du rapport.

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO
Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, G6V9L4
Téléphone: 418 834-6740 poste 2321
Télécopieur: 418 834-6765
Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-02-19

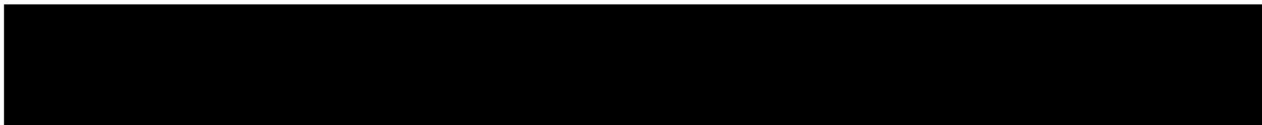
Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2769623 a été remis à Manon Carrier

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

Signature :

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



Date: 2016-01-28

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 2766473

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Prélèvements effectués dans le cadre de la programmation analytique MF-01-02-302 (charcuteries PAC fabriquées sur place).

PRÉLÈVEMENT No 888204

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	CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) Boeuf Jerkey /						
	200 g	20 x 65 g			2016-01-27	2016-02-11	
2	CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) Peperette /						
	240 g.	20 x 100g.			2016-01-26	2016-02-05	
3	CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) Salametti maison /						
	270 g.	20 x 125 g			2016-01-28	2016-02-07	

Condition d'expédition

Date: 2016-01-28 heure : 15:30

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO
Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, G6V9L4
Téléphone: 418 834-6740 poste 2321
Télécopieur: 418 834-6765
Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Johanne Allard, 223 Marie-Victorin Lévis
Fait à LÉVIS ce 2016-01-28

Signature :



Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				

Code	Paramètre	Méthode
LACTI	Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	LEAA-M-MIC-191
LIS30	Listeria monocytogenes ech. environnementaux	MFHPB-30
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74
SALMP	Dépistage de Salmonelles (PCR)	LEAA-M-MIC-216
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003

Échantillons prélevés le 2016/01/28 à 11:15 et reçus le 2016/01/29 à 08:06

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	LACTI	LIS30	LM74G	SALMP	T-EC
01 CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) BOEUF JERKEY Lot: Scellé:	<5000 /g	Absence /25 g	<5 /g	Négatif /25 g	<10 UFC/g
02 CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) PEPERETTE Lot: Scellé:	<5000 /g	Absence /25 g	<5 /g	Négatif /25 g	<10 UFC/g
03 CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) SALAMETTI MAISON Lot: Scellé:	<5000 /g	Absence /25 g	<5 /g	Négatif /25 g	<10 UFC/g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

Analyste: Sophie Roy

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le vendredi 12 février 2016
LEAA-F-INF-200
AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
TURGEON-DHARMOO JOËLLE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-STA	Tempo Staph.aureus	LEAA-M-MIC-002		
T-TVC	Tempo flore mésophile totale	LEAA-M-MIC-001		

Échantillons prélevés le 2016/01/28 à 11:15 et reçus le 2016/01/29 à 08:06

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-STA	T-TVC
01 CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) BOEUF JERKEY Lot: Scellé:	360 UFC/g	* UFC/g
02 CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) PEPERETTE Lot: Scellé:	<10 UFC/g	* UFC/g
03 CHARCUTERIES DIVERSES (PAC) SALAMETTI MAISON Lot: Scellé:	<10 UFC/g	* UFC/g

REMARQUE(S)

Situation nécessitant une intervention prioritaire

888 204 01: Numération de Staphylococcus aureus élevée;
Qualité microbiologique inacceptable.

888 204 01 à 03: * L'analyse T-TVC a été annulée à cause d'une difficulté technique.

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

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

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

Analyste: Sophie Roy

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le vendredi 12 février 2016
LEAA-F-INF-200
AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur
demande



Date: 2015-11-02

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2680210

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite de prélèvement (05)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite de prélèvements effectuée dans le cadre des programmations analytiques suivantes:

MF01-02-313: Recherche de listéria monocytogenes dans l'environnement des établissements de transformation qui produisent des produits carnés prêts à manger

MF01-02-302: Profil microbiologique et physico-chimique des charcuteries cuites ayant une durée de vie de plus de 7 jours produites dans les C1

Questionnaire de fabrication complété

PRÉLÈVEMENT No 896002

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 jerkey boeuf /						
	3x 100 g	25x 100g			2015-10-31	2015-11-15	
2	SAUCISSON PEPPERONI peperrette /						
	3 x 100 g	2 kg			2015-10-31	2015-11-10	

Condition d'expédition

Date: 2015-11-02 heure : 10:00

Réfrigéré

Expédié par : dicom

PRÉLÈVEMENT No 896004

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
3	EPONGE slicer /						
	200 cm2	500cm2					
4	EPONGE cul de poule /						
	150 cm2	150 cm2					
5	EPONGE tôle biscuits /						
	500cm2	1,5 piedsx2pieds					
6	EPONGE chinois /						
	150 cm2	250 cm2					
7	EPONGE pince a salade /						
	50 cm2	50 cm2					

Condition d'expédition

Date: 2015-11-02 heure : 15:30

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:** GUYLAINE FOURNIER**Adresse:** 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, G6V9L4

Téléphone: 418 834-6740 poste 2313
Télécopieur: 418 834-6765
Courriel : Guylaine.Fournier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-11-02

Signature :

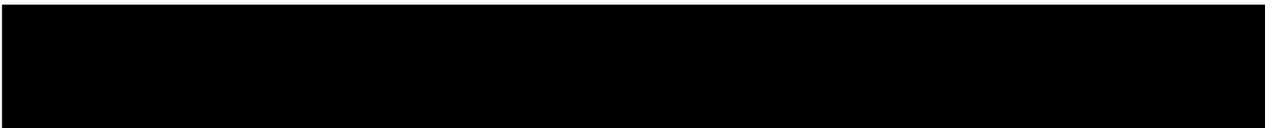


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2680210 a été remis à mme. Manon Carrier

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

Signature :



Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
FOURNIER GUYLAINE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre		Méthode	
LMPME	Dépistage de Listeria monocytogenes (PCR) sur les surfaces		LEAA-M-MIC-77	

Échantillons prélevés le 2015/11/02 à 10:00 et reçus le 2015/11/03 à 09:07

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	LMPME
01 EPONGE SLICER Lot: Scellé:	Négatif /s
02 EPONGE CUL DE POULE Lot: Scellé:	Négatif /s
03 EPONGE TÔLE BISCUITS Lot: Scellé:	Négatif /s
04 EPONGE CHINOIS Lot: Scellé:	Négatif /s
05 EPONGE PINCE A SALADE Lot: Scellé:	Négatif /s

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: Geneviève Couture

Module: Microbiologie

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

À Québec, le vendredi 6 novembre 2015

LEAA-F-INF-200
AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
FOURNIER GUYLAINE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
LACTI	Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles	LEAA-M-MIC-191		
LIS30	Listeria monocytogenes ech. environnementaux	MFHPB-30		
LM74G	Dénombrement de Listeria monocytogenes dans les aliments	MFLP-74		
SALMP	Dépistage de Salmonelles (PCR)	LEAA-M-MIC-216		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		

Échantillons prélevés le 2015/11/02 à 10:00 et reçus le 2015/11/03 à 09:03

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	LACTI	LIS30	LM74G	SALMP	T-EC
01 CHARCUTERIES DIVERSES JERKEY BOEUF Lot: Scellé:	<5000 /g	Absence /25 g	<5 /g	* /25 g	<10 UFC/g
02 SAUCISSON PEPPERONI PEPERRETTE Lot: Scellé:	<5000 /g	Absence /25 g	<5 /g	* /25 g	<10 UFC/g

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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

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

Analyste: Geneviève Couture

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
FOURNIER GUYLAINE		1600848-0001		1600848-0001
5130 BOUL.GUILLAUME-COUTURE BU		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
LEVIS		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-834-6740	G6V 9L4	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 010107				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre			Méthode
T-STA	Tempo Staph.aureus			LEAA-M-MIC-002
T-TVC	Tempo flore mésophile totale			LEAA-M-MIC-001

Échantillons prélevés le 2015/11/02 à 10:00 et reçus le 2015/11/03 à 09:03

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-STA	T-TVC
01 CHARCUTERIES DIVERSES JERKEY BOEUF Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<10000 UFC/g
02 SAUCISSON PEPPERONI PEPERRETTE Lot: Scellé:	<10 UFC/g	<10000 UFC/g

REMARQUE(S)

896 002 01 et 02: * L'analyse SALMP a été annulée à cause d'une difficulté technique.

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

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

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

Analyste: Geneviève Couture

Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le lundi 23 novembre 2015
LEAA-F-INF-200
AEV 2013-03-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande



Date: 2015-04-01

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2616300

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite effectuée suite à une plainte concernant des produits périmés (produits congelés et boissons).

Constatations:

-Vérification des sections produits frais: aucun produit périmé.

-Vérification des produits congelés: Il n'y a que quelques produits de Canard Goulu et de la Maison du gibier qui ont des dates Meilleur avant dépassées mais lorsque congelés il s'agit de produits d'une durée de plus de 90 jours donc aucun risque. Le développement bactérien cesse lorsque les aliments sont congelés à -18 degrés Celcius. Votre congélateur a une température conforme de -18 degrés C.

-Vérification des boissons réfrigérées (jus, lait, etc.) et à la température pièce (soya): aucun produit périmé. *À noter que les boissons de soya pour cafés de marque So Nice format 500 ml expireront demain le 2 avril.

Considérant qu'il y a moins de 10 produits congelés sur une panoplie de produits offerts en vente dans votre établissement, qu'il n'y a pas de risque et que c'est réglementairement conforme, je considère la plainte non fondée. De plus, la rotation de vos produits est bien effectuée.

Je vous suggère de mettre une affiche pour les clients à proximité de vos congélateurs mentionnant de consommer ou cuire (selon le type de produit) rapidement les produits lorsque décongelés, ce n'est toutefois pas une obligation.

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO

Adresse: 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE, B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2321

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-04-01

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2616300 a été remis à Manon Carrier

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

Signature :



Date: 2015-01-14

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 2663175

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Plusieurs aliments en chambre froide et dans les frigos de la cuisine n'ont pas de date de production dont un filet de saumon (très périssable).
2	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / Durée de vie trop longue sur certains produits en vente libre-service: Contenants de bouillon à fondue (15 jours) et choucroute (20 jours) / Aliment retiré de la vente
3	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés / Quelques aliments périmés tel que mélanges à bruchetta MA 8 janvier. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
4	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.	Plateaux de boeuf cuit déposés directement sur les poubelles ouvertes / Opération cessée et la méthode de travail changée

5	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	Linge à vaisselle emballe directement des pâtes de riz
6	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Ouvre-boîte rouillé et quelques planches fissurées.

REMARQUES

Visite régulière effectuée ainsi que vérification d'un rappel d'aliments (sauce au curry de marque Patak's Original, allergène (moutarde) non déclaré). AUCUN PRODUIT VISÉ EN VENTE.

Autres exigences réglementaires:

- Contenants d'aliments au sol dans le local du C-1 réfrigéré; veuillez soulever à 10 cm.
- Température de l'eau chaude à 57 degrés Celcius (norme 60 degrés C).
- Température du frigo libre-service à proximité de la caisse côté épicerie à 7.8 degrés Celcius (aliments périssables tel que lait de soya, margarine etc. (norme entre 0 et 4 egrés C).
- Congélateur à aire ouverte avec mets préparés congelés en vente libre service dont la température est à -12 degrés C (norme -18 degrés C).

IMPORTANT: TEL QUE DISCUTÉ, NOUVELLE NORME CONCERNANT LE BAM: BOEUF ATTENDRI (OU PIQUÉ)
 MÉCANIQUEMENT: VEUILLEZ INSCRIRE SUR L'ÉTIQUETTE BOEUF ATTENDRI MÉCANIQUEMENT ; DE PLUS LA MENTION D'UNE CUISSON SÉCURITAIRE À 63 DEGRÉS CELCIUS DOIT ÊTRE INSCRITE SUR L'EMBALLAGE OU SUR UNE AFFICHE À LA VUE DU CLIENT.

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO
Adresse: 5130, BOUL.GUILLAUME-COUTURE, B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)
Téléphone: 418 834-6740 poste 2321
Télécopieur: 418 834-6765
Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-01-14

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2663175 a été remis à Manon Carrier

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

Signature :





Date: 2014-10-14

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 2636051

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

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

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Fournir à la clientèle les informations requises pour les substances considérées comme allergènes. Cette information doit être exacte lisible et compréhensible.	Allergènes non déclarés / Blé / Il y a mention de chapelure de pain sur les paquets de fondue parmesan: il faut préciser le blé. / Étiquetage de l'aliment corrigé

REMARQUES

Visite de suivi effectuée. La plupart des non-conformités décelées lors de la dernière inspection ont été corrigées.

En plus de l'étiquetage, voici les autres lacunes:

-2 paquets de mini-carottes et un paquet de fèves germées entreposées à 9 degrés Celcius. Ont été déplacés à 4 degrés C.
-Dilution insuffisante des produits de nettoyage et d'assainissement (concentration trop élevée).
-Depuis la dernière visite vous avez diminué la durée de vie des saucisses de viande hachée crue de 7 à 3 jours. C'est bien mais tant qu'aucun test en laboratoire n'est effectué afin de prouver une durée de vie plus longue, vous devez maintenir un maximum de 2 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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOËLLE TURGEON-DHARMOO

Adresse: 5130, BOUL.DE LA RIVE-SUD BUR.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740 poste 2321

Télécopieur: 418 834-6765

Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-10-14

Signature :

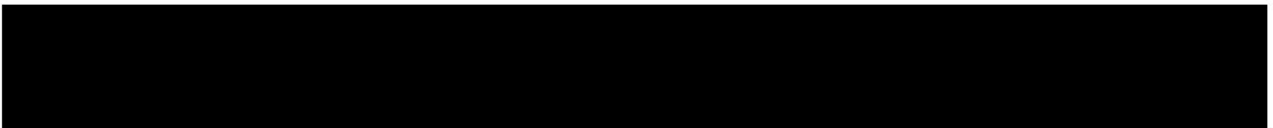


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2636051 a été remis à Manon Carrier

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

Signature :





Date: 2014-07-17

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2615145

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

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)	Constation 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 / Sauce à spaghetti / En refroidissement dans une chaudière en chambre froide depuis la veille. / 14 °C / Aliments jetés volontairement.
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 / Composition / Certains mets préparés en vente libre service par exemple sauces non détaillées.
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 / Mini-carottes entreposées à 12 degrés C avec les autres légumes entiers. Ont été déplacées à 4 degrés C. / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire

4	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / La durée de 7 jours ne s'applique pas aux saucisses en vente libre-service car il s'agit de viande crue hachée. À moins de tests effectués en laboratoire certifié vous devez allouer un maximum de 2 jours.
5	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.	Entreposage inadéquat / Chambre froide: Viandes crues entreposées au-dessus d'aliments cuits. Même si emballées, toujours entreposer en bas du cuit ou prêt à manger ou encore mieux sur des tablettes à part.
6	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Plusieurs linges humides et souillés traînent dans les aires de préparation et sur les planches de travail avec présence d'aliments.
7	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.	Sauce à spaghetti / N'a pas atteint une température de 4 degrés C en 6h00 . En refroidissement depuis environ 18 heures dans une chaudière (veuillez prendre des contenants plus larges et moins profonds. / Aliments détruits volontairement
8	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Produit de nettoyage et d'assainissement inadéquat / Concentration du produit non respectée / Une cuillère à soupe du produit pour un litre d'eau est suffisant.
9	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement inadéquate Fréquence de nettoyage et d'assainissement inadéquate / L'équipement en contact avec les aliments doivent être nettoyés/assainis au besoin ou aux 4 heures. Dans le local à 10 degrés C, il ne faut pas nécessairement attendre la compagnie de nettoyage du soir, il faut nettoyer/assainir lorsque nécessaire.
10	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Mauvais état du matériel requis / Distributeur à papier non fonctionnel (local à 10 degrés C).

REMARQUES

Autres exigences réglementaires:

- Température de l'eau chaude à 53 degrés C, norme: 60 degrés C
- Certain(e)s employé(e)s avec piercings et chaînes.
- Intérieur et extérieur du four malpropre. Il y a toutefois une bonne amélioration concernant la propreté des équipements et des lieux.

Notes:

- La cuisson du canard confit se fait maintenant plus souvent en moins grande quantité afin de respecter la durée de vie de 7 jours. Concernant la cuisson, il peut être rosé. L'important c'est que la surface soit visiblement cuite.
- Contenants VNC: une ségrégation physique dans le local réfrigéré est en train de se faire tel que convenu auparavant.
- Amélioration concernant le refroidissement (équipement Blastchill acheté) mais encore quelques lacunes.

Un suivi sera effectué dans les prochains mois.
Document sur le nettoyage/assainissement remis.

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: JOËLLE TURGEON-DHARMOO
Adresse: 5130, BOUL.DE LA RIVE-SUD BUR.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)
Téléphone: 418 834-6740 poste 2321
Télécopieur: 418 834-6765
Courriel : Joelle.Turgeon-Dharmoo@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-07-17

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2615145 a été remis à Johanne Allard

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

Signature :



Date: 2014-04-03

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 2586999

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

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

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Suivi de votre établissement pour le point de la propreté des supports à viande.

- Les équipements ont été nettoyés.
- Quelques mets préparés sont dans le local à 10°C, les températures sont conformes par rapport au temps d'attente. Il y a cependant un risque élevé de contamination croisée avec les opérations de viande crue. Les produits devraient être placés dans une unité de refroidissement pour atteindre la température conforme, soit, 21°C en 2 hrs et entre 0°C et 4°C en 6 hrs.
- Il y a des registres de température pour les réfrigérateurs.
- Les procédures pour le canard confit seront envoyées par courriel.

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: DOMINIQUE ARSENAULT

Adresse: 2700, EINSTEIN, F-RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2674

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Dominique.Arsenault@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-04-03

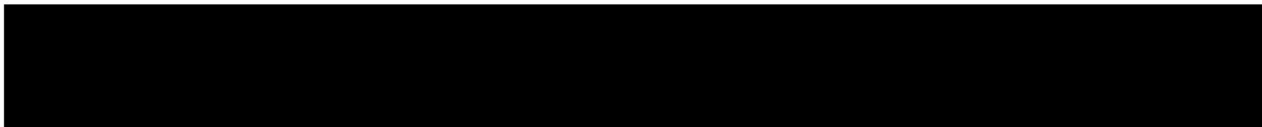
Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2586999 a été remis à Johanne Allard

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

Signature :

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



Date: 2014-01-17

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 2564969

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

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

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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)	Constation 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.	Présence de moisissure sur les supports à viande dans la chambre froide. De la viande est piquée sur ces supports, vous devez les nettoyer dès aujourd'hui. / Équipement nettoyé et assaini.
2	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Papier dans le local du C-1.
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Les contenants de viande non comestibles sont très sales et proche des opération de préparation des viandes crues. Vous devez les nettoyer dès aujourd'hui.

REMARQUES

Visite d'inspection de suivi de l'inspection au 2013-10-16 (plainte et inspection régulière).

PLAN D'ACTION POUR LA PREPARATION DES "METS PRÉPARES"

-Les mets préparés seront refroidis avec un "blast". (Vous devez me faire parvenir la facture).

-Ensuite emballé et mis en vente dans les frigos du détail.

AUTRE :

- Vous devez nous fournir votre recette et procédure de votre canard confit (durée de vie 14 jours). Avoir un registre de vos températures lors de la production et les conserver.

-Vous devez avoir des registres de température pour vos équipements.

- Entreposage des légumes sous les tables de travail de viande crue.

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: DOMINIQUE ARSENAULT

Adresse: 2700. EINSTEIN, F-RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2674

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Dominique.Arsenault@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-01-17

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2564969 a été remis à Manon Carrier

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

Signature :



Date: 2013-10-16

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 2540893

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Préparer les aliments potentiellement dangereux de préférence dans des conditions de réfrigération, soit à 4°C ou moins. Le temps requis pour leur préparation à une température supérieure à 4°C doit être le plus court possible et ces aliments doivent être refroidis sans délai à 4°C.	
2	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Temps de préparation trop long / Plats cuisinés / Les mets préparés sont en attente d'emballage dans le local à 10 degrés celsius depuis, dans certains cas, plusieurs heures. Surcharge des équipements / Produits carnés / Boeuf / Chambre froidePrésence de carcasse avec mets préparés en refroidissement (non recouvert). Détection aliments périmés / Produits laitiers / 17 juin 2013, 1er oct. 2013 et 13 sept. 2013.
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.	

4	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	Entreposage inadéquat / Produits carnés / Entreposage de produits carnés cru au dessus de repas préparés. Aliment non protégé / Produits carnés Méthode de préparation, de conditionnement ou de transformation inadéquate / Produits carnés / Découpe au poulet et bœuf cru sur le même comptoir en même temps.
5	Effectuer des enregistrements ou tenir des registres des opérations de production, de préparation, de transformation et de conservation selon les normes reconnues par la DGSAIA.	Registre absent / Avoir un registre de température pour vos équipements de refroidissement. Registre absent / Avoir une procédure pour votre préparation de canard confit et un registre de prise de T° pour le point critique de température de cuisson.
6	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Papier dans le local du C1 et plonge. Absence du matériel requis / Savon plonge
7	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Augmenté le niveau de propreté des réfrigérateurs dans vos divers locaux. Plaques à cuisson sous le four et autres chaudrons entreposés sous vos comptoirs. Bacs pour l'entreposage des papier cirés et les poubelles blanches (entreposage d'aliment). Équipements malpropres / Trancheuse (local C 1).
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Porte de la chambre froide très sale (sang, moisissure sur le côté). Unités de refroidissement, poussiéreuses. Plancher usé et sale et difficile à laver (locaux et chambre froide). Présence de poussière ou morceaux d'aliment sur les tablettes sous les comptoirs

REMARQUES

Visite régulière et visite de plainte que nous avons reçue à nos bureaux.

La plainte concernait vos méthodes de travail, la présence d'insectes et le remballage de certains produits périmés.

- Avoir des registres de température et thermomètres pour vos chambres froides et réfrigérateurs.

- Il y a entreposage de contenants au sol dans tous les locaux, surélever d'au moins de 10 cm du sol.

- Me fournir vos procédures pour la préparation du canard confit.

- Il faut prévoir un plan d'action pour votre fonctionnement de préparation de mets préparés : temps entre le montage, l'emballage et l'entreposage des aliments à 4°C.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DOMINIQUE ARSENAULT

Adresse: 2700. EINSTEIN, F-RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2674

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Dominique.Arsenault@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-10-17

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2540893 a été remis à Mme. J. Allard

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

Signature :



Date: 2013-02-26

Heure d'arrivée: 15:00

Numéro du rapport d'inspection: 2467042

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Inspection suite à une plainte concernant des aliments qui seraient vendus aux clients à température pièce.

Il y a effectivement des aliments sur le comptoir en présentation aux clients. Il s'agit de croustillant au fromage et de croquettes de poulet.

Les aliments ont été préparés aujourd'hui, refroidis et mis en place là depuis une heure. Les aliments sont mis en petits cassots et déplacés en chambre froide pour être refroidis à ma demande.

Veuillez cesser cette pratique.

Les aliments doivent être conservés et vendus aux clients entre 0 et 4 degré (froid) ou au dessus de 60°C (chaud) .

Suivi de l'inspection du 14 février.

Il y a 11 pots massons provenant de la Boucherie JC Fortin Inc. Un a été vendu avant mon passage le 14 Février.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DOMINIQUE ARSENAULT

Adresse: 2700. EINSTEIN, F.1.106, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2674

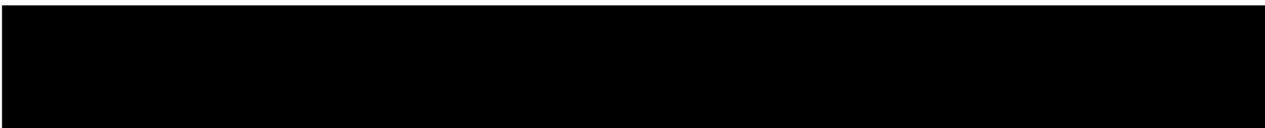
Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Dominique.Arsenault@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Mme. Allard, St-Nicolas

Fait à QUEBEC ce 2013-02-26

Signature :





Date: 2013-02-14

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 2467034

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Inspection des lieux suite à une plainte concernant l'hygiène, la salubrité et l'étiquetage.

Boucherie détail :

- Présence d'un jambon dans la rôtissoire dans la boucherie : 53 degré Celsius. Aliment déplacé en chambre froide entre 0 et 4 degré C. Hors cuisson depuis ½ heure.

- Unité de réfrigération (présentoir boucherie) : présence de saleté et morceaux de viande séchée dans le fond et les parois.

Local de cuisson et C-1 :

- Les planches à découper sont fendillées et noircies ce qui les rend difficilement lavable,

- Portes couteaux sales à l'intérieur et extérieur,

- Plancher altéré ce qui rend le nettoyage difficile,

- Présence de poussière sur la grille de l'unité dans le congélateur,

- Chambre froide encombrée (cru au dessus du prêt à manger), ex : sac de viande crue au dessus du jambon non recouvert.

*** Même s'il y a quelques points à améliorer je ne note pas de problème d'hygiène majeur ou généralisé.

NOTE :

Étiquetage :

L'employé m'indique que tous les produits sont transformés avant la date de meilleur avant pour ne pas les perdre.

AUTRE :

Dans le frigo de la vente au détail je constate la présence de pot Masson de cuisse de poulet désossé dans de l'eau salé. Il

n'y a aucune date de meilleur avant, fabriqué le ou mention gardez réfrigéré. No. de lot 12da061.

Ces produits proviennent de la boucherie JC Fortin Inc. de St-Etienne-des-Grés (C-1). Lors de notre vérification avec le fabricant il nous confirme que ces produits ont été fabriqué le 6 décembre 2012 et qu'ils ont une durée de vie de 45 jours. IL SONT DONC PASSÉE DATE.

Manon, une employée me confirme qu'ils seront retirés des tablettes immédiatement et détruit au retour de ses patrons.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DOMINIQUE ARSENAULT

Adresse: 2700. EINSTEIN, F.1.106, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2674

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Dominique.Arsenault@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Johanne Allard, 223 MARIE-VICTORIN, St-Nicolas

Fait à QUEBEC ce 2013-02-18

Signature :



Date: 2012-11-12

Heure d'arrivée: 10:05

Numéro du rapport d'inspection: 2439033

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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	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.	Carcasse de chevreuil en contact avec celles de bœuf. Toutes les carcasses sont en contact les unes sur les autres. A noter qu'il y a un tissu coton sur la carcasse de chevreuil. Entreposage inadéquat / Produits végétaux / Préparation de viande hachée au dessus des caisses de légume. Présence de petits morceaux de viande sur les caisses de légume.
2	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Résidus de graisse, de viande ou de sang séché sur la scie et la trancheuse.
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.	Crochets à viande rouillés ou corrodés. Entreposage inadéquat des équipements ou emballages courants / Contenants et sacs d'emballage entreposés directement sur le sol dans tous les locaux.

4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Chambre froide et congélateur surchargés. Plancher difficilement lavable. Présence de résidu noir sèche sur les plancher. Toutes les unités de refroidissement sont sales. Présence de poussière et de moisissure.
---	---	--

REMARQUES

Inspection régulière.

Plusieurs produits sont vendus avec des durés de vie de plus de 7 jours:

- Creton 14 jours.
- Cuisse de canard confite, 28 oct au 17 novembre (20 jours).

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DOMINIQUE ARSENAULT

Adresse: 2700. EINSTEIN, F.1.106, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2674

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Dominique.Arsenault@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Joanne Allard, St-Nicolas

Fait à QUEBEC ce 2012-11-27

Signature :





Date: 2011-12-20

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 2194764

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite pour vérification des méthodes de préparation des produits sans gluten.

Produits sans gluten offerts : pâté mexicain, pâté au poulet, pâté au saumon, pâté à la viande.

Les produits sont préparés en début de journée alors que la cuisinière est seule. Les équipements ont été nettoyés et assainis à la fin du quart de travail de la veille. La pâte à tarte et la farine sont achetées sans gluten, de marque El Peto. Aucune chapelure ajoutée. La béchamel est épaissie avec une farine à base de pommes de terre. La cuisson est effectuée dans un équipement distinct. Un espace de travail est réservé à cette fin.

Pour vérification, des prélèvements seront effectués au mois de janvier.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JÉRÔME LÉVESQUE

Adresse: 5130, BOUL. DE LA RIVE-SUD BUR. 100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740

Télécopieur: 418 834-6765

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

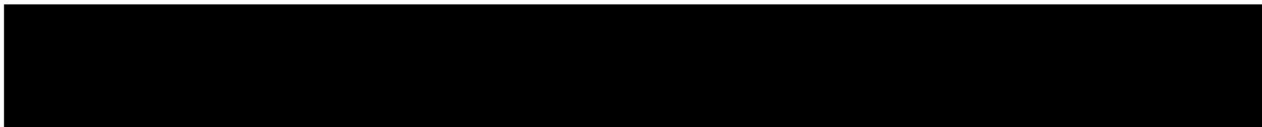
Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2194764 a été remis à Diane Veilleux

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

Signature :

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



Date: 2011-11-10

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 2327379

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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	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 / Pas de liste d'ingrédients sur les cigares aux choux
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 girafe. Présence de graines dans les tiroirs, contenants à ustensiles, tablettes à épices. Résidus de viandes dans les rails des portes du comptoir de vente.
3	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	Conception ou utilisation inadéquate / Utilisation d'un sac à poubelle pour recouvrir une carcasse.
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Plancher de la cuisine et de la salle de coupe sont difficilement lavable. Il est prévu que ses planchers soient refaits durant la période des fêtes. Présence d'un résidu noir séché sur le plancher du congélateur de la boucherie.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JÉRÔME LÉVESQUE

Adresse: 5130, BOUL.DE LA RIVE-SUD BUR.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

Téléphone: 418 834-6740

Télécopieur: 418 834-6765

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

Signature :

A large black rectangular box used to redact the signature of the inspector.

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2327379 a été remis à Mario Sylvain

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

Signature :

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



Date: 2011-03-16

Heure d'arrivée: 11:10

Numéro du rapport d'inspection: 2240229

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	
2	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	Entreposage inadéquat / Poulet entreposé au dessus au bœuf haché, non recouvert. L' aliments a été déplacés. Présence dans la chambre froide de plusieurs produits carnés dont aucune date de référence n'est apposée. Surcharge des équipements / Chambre froide et congélateur encombrés.
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.	Plats cuisinés / Sous marin, laissés hors équipement (7 degré C).
4	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / absence d'évier dans le local du C-1 . Sera fait à la fin mai

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.	Chaudières sous les comptoirs /sales Équipements malpropres / Couteaux, porte couteaux, crochets à viande.
6	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / Equipements corrodés : mélangeur, presse boulettes, scie, crochets, poulies, grilles, tablettes chambre froide. tablette entrepos des produits secs en bois brute.
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Tablettes sous les comptoirs, dans la chambre froide et l'entrepôt des produits secs, sont sales. Planchers de tout les locaux sont sales et difficilement lavable.

REMARQUES

Visite d'inspection/ suivi et régulière.

La visite s'est fait sur deux jours, soit la date inscrite au rapport et a été terminée le 24 mars.

Les plans ne sont plus à jours. Veuillez les mettre à jour et les faire parvenir au MAPAQ dans les plus brefs délais.

Les délais convenus avec M. Allard pour l'évier et le plancher sont de 2 mois (fin mai).

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: DOMINIQUE ARSENAULT

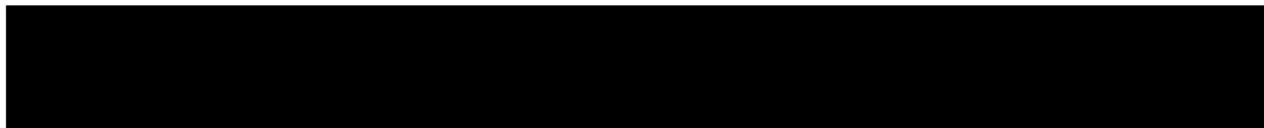
Adresse: 675, ROUTE CAMERON, SAINTE-MARIE, G6E3V7, (Québec)

Téléphone: 418 386-8191

Télécopieur: 418 386-8099

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

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2240229 a été remis à M. Allard

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

Signature :

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



Date: 2010-09-15

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 2201593

Exploitant: BOUCHERIE JB ALLARD INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: JOHANNE ALLARD ET BERNARD LAROCHELLE

Adresse de l'établissement: 223 MARIE-VICTORIN, LEVIS, G7A2W9, (Québec)

Numéro de dossier: 1600848 - 1

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 *	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.	Entreposage inadéquat / Présence d'aliment prêts à manger entreposés sous des viandes crues.
2	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Présence dans la chambre froide de plusieurs produits carnés ré-emballés dont aucune date de référence n'y est apposée.
3	Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.	
4	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Présence d'une substance organique sur les parois de la machine utilisée pour presser les boulettes de viande hachée, dans la machine sous-vide et sur les grilles dans les frigos. Il y a des moisissures sur les étagères dans chambre froide.

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.	
6	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/nature/Conception/utilisation/entretien inadéquats / Présence dans les locaux de la boucherie de plusieurs équipements corrodés tel que: le mélangeur, le presse boulette, la scie à viande, les poulies, grilles et tablettes des frigos et chambre froide
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Le plancher et les bas de murs ne sont pas lisse et facilement lavable. La porte de la chambre froide est rouillée. L'intérieur de la chambre froide est sale

REMARQUES

Absence de la mention "erythorbate de sodium" sur les étiquettes des saucisses préparés à la boucherie. Assurez-vous de l'indiquer lorsque présent dans les épices ajoutées (BSA).

Ménage à faire dans les locaux.

Selon le boucher, seuls les boulettes de bœuf hachées sont vendues en gros. (Belle Province)

Visite suite à la réception d'une plainte concernant la qualité des aliments et l'état des lieux.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1014744

En vertu de la loi : LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
r.1 - RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2.1 al.2	250
r.1 - RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.4 al.1(1)	250
r.1 - RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.5	250
r.1 - RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250
2.1.2.1. Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte. Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles. D. 1573-91, a. 17. 2.1.4. Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau: 1° qui ne peut être corrodé; 2° résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection; 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction; 4° non absorbant et imperméable; 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.	

Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.

Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.4; D. 1573-91, a. 19; D. 725-94, a. 13.

2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits:

- 1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles;
- 2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;
- 3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.5; D. 1573-91, a. 20; D. 725-94, a. 14.

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.

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 729444

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	BROCHETTE DE poulet tomate basilic / maison						
	300g	x			2010-09-14		6850
2	BROCHETTE DE poulet ail et miel / maison						
	300g	x			2010-09-14		6850
3	BOEUF HACHE congelé / boulette maison vendu en gros						
	300g	x			2010-09-14		6850

Condition d'expédition

Date: 2010-09-15 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : moi-même

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JONATHAN ALAIN

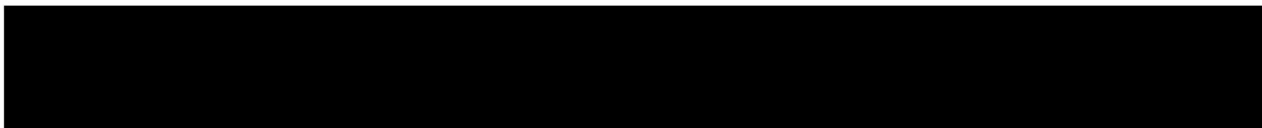
Adresse: 2700. EINSTEIN, F.1.106, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632

Télécopieur: 418 644-6327

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

Signature :

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

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
ALAIN JONATHAN		1600848-0001		1600848-0001
2700 EINSTEIN F.1.106		BOUCHERIE JB ALLARD INC.		BOUCHERIE JB ALLARD INC.
QUEBEC		223, MARIE-VICTORIN		223, MARIE-VICTORIN
418-643-1632	G1P 3W8	LEVIS		LEVIS
		418-836-9696	G7A 2W9	G7A 2W9
Région: 030103				
Client: MAPAQ - DGA				
Code	Paramètre	Méthode		
ECTGD	Méthode horizontale pour le dénombrement des E.coli	ISO16649-2		
NAMGD	Numération aérobie mésophile (D)	MFHPB-18		

Échantillons prélevés le 2010/09/15 à 11:00 et reçus le 2010/09/15 à 15:49

Condition d'expédition:

Réfrigéré

Condition à la réception:

Réfrigéré

Résultats analytiques

	ECTGD	NAMGD
01 BROCHETTE DE POULET TOMATE BASILIC Lot: Scellé:6850	<5 /g	6.5E+04 /g (CE)
02 BROCHETTE DE POULET AIL ET MIEL Lot: Scellé:6850	<5 /g	1.0E+05 /g (CE)
03 BOEUF HACHE CONGELÉ Lot: Scellé:6850	10 /g (CE)	4.0E+06 /g

CE: Indique un compte estimé

REMARQUE(S)

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

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

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

Analyste: Annick Demanche

Module: Microbiologie

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

À Québec, le lundi 20 septembre 2010

00-F-200 AEV 2010-05-25

Date d'exécution des essais disponible sur demande