

Québec, le 4 mars 2025



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2025-02-21-004

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 20 février dernier, concernant 9366-0330 Québec Inc. (NEQ : 1173075202), située au 1108 boulevard de la Chaudière, Québec.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

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

Enfin, nous refusons l'accès et avons caviardé des renseignements en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

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

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

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



Marie-Odile Koch
Sous-ministre adjointe à la gouvernance, à la performance ministérielle et à l'innovation
Responsable de la Loi sur l'accès

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

Article 28

Un organisme public doit refuser de confirmer l'existence ou de donner communication d'un renseignement contenu dans un document qu'il détient dans l'exercice d'une fonction, prévue par la loi, de prévention, de détection ou de répression du crime ou des infractions aux lois ou dans l'exercice d'une collaboration, à cette fin, avec une personne ou un organisme chargé d'une telle fonction, lorsque sa divulgation serait susceptible:

1° d'entraver le déroulement d'une procédure devant une personne ou un organisme exerçant des fonctions juridictionnelles;

2° d'entraver une enquête à venir, en cours ou sujette à réouverture;

3° de révéler une méthode d'enquête, une source confidentielle d'information, un programme ou un plan d'action destiné à prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois;

4° de mettre en péril la sécurité d'une personne;

5° de causer un préjudice à une personne qui est l'auteur du renseignement ou qui en est l'objet;

6° de révéler les composantes d'un système de communication destiné à l'usage d'une personne chargée d'assurer l'observation de la loi;

7° de révéler un renseignement transmis à titre confidentiel par un corps de police ayant compétence hors du Québec;

8° de favoriser l'évasion d'un détenu; ou

9° de porter atteinte au droit d'une personne à une audition impartiale de sa cause.

Il en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les

a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgaration, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

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

Article 59

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

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

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

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

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

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

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

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

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

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE AVEC BUFFET

Période 2024-05-22 au 2025-05-21

Lieu ou véhicule exploité

CHARTWELL L'ENVOL
1108, BOUL. DE LA CHAUDIERE
QUEBEC, (Qc)
G1Y 0A6

Exploitant CHARTWELL MASTER CARE LP

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

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

CHARTWELL MASTER CARE LP
CHARTWELL L'ENVOL
7070, DERRYCREST DRIVE
MISSISSAUGA ONTARIO
L5W 0G5



Date: 2024-11-08

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3786233

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

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL L'ENVOL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE, QUEBEC, G1Y0A6, (Québec)

Numéro de dossier: 2031283 - 18

Numéro spécifique: Sans objet

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	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 / Planche de découpe sur petite table froide, section fabrication de la glace dans la machine à glace cuisine et grille avant du grille-pain.
2	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Grande quantité de petites mouches noires ressemblant à des mouches à fruits ou drosophiles présentent aux plafonds, sur murs et contenants vides dans l'aire de préparation et d'entreposage des aliments ainsi qu'à la plonge. Un appel de service a été fait.

REMARQUES

Suivi du rapport d'inspection # 3757591 et de l'avis de non conformité No. 1073501 concernant aussi la présence d'insectes. Certains correctifs ont été apportés mais aucune amélioration en ce qui concerne la présence de petites mouches noires ressemblant à des mouches à fruits ou drosophiles. Une conversation téléphonique au dossier clientèle ayant eu lieu le 29 août 2024 à 15:45 avec [REDACTED] avait d'ailleurs comme sujet de préoccupation la présence de ces petites mouches. Une recommandation avait été faite à [REDACTED] de prendre le dernier rapport d'inspection et de faire un suivi rigoureux des constatations qui y sont inscrites, de valider si la présence de petites mouches tel drosophiles est en forte diminution et d'aviser le gestionnaire parasitaire si ce n'est pas le cas.

Lors de l'inspection, j'ai compté 16 petites mouches noires au coin du mur près de la hotte avant, 34 petites mouches noires au murs et plafond près de l'étagère de la vaisselle propre à la plonge dont 6 sur l'extérieur de contenants de plastique, 39 petites mouches noires sur 6 tuiles de plafond devant la porte de la chambre froide, 21 petites mouches noires sur 3 tuiles de plafond dessus étagère des contenants métalliques à la section cuisine arrière, 17 petites mouches noires au coin du mur près de la girafe et 33 petites mouches noires sur 6 tuiles de plafond, qui ont toutes une dimension maximale de 2 pieds par 4 pieds, près de la machine à glace cuisine. Des photos ont été prises.

Étant donné ces constatation en lien avec l'avis de non conformité No. 1073501, un petit constat d'infraction est émis.

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.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ALAIN TARDIF

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

Téléphone: 418 643-1632 poste 2681

Télécopieur: 418 644-6327

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-11-08

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3786233 a été remis à

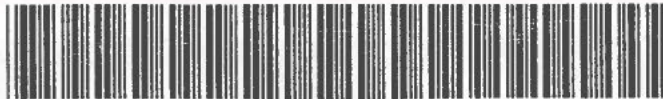
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :









N°. de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060492652	
District judiciaire QUÉBEC			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale 3	Nom CHARTWELL MASTER CARE LP	
	Prénom(s)		
	Adresse 7070 DR DERRYCREST		
	Localité MISSISSAUGA		
Défendeur	Province / État ONT	Code postal L5W 0G5	☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
	☐ Permis MAPAQ n° ☒ N° d'entreprise du Québec ☐ Autre permis n°		
	3361861183		

B	Titre de la loi : Loi SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES			
	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1	Article app. 1 2.1.2 al.1
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 102	
	Description de l'infraction A EXPLOITÉ UN LIEU VISÉ À L'ARTICLE 2.1.1 QUI N'ÉTAIT PAS EXEMPT DE TOUTE ESPÈCE D'ANIMAUX Y COMPRIS LES RONGEURS ET LES INSECTES OU LEURS EXCRÉMENTS.			
Infraction	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2024-11-08			
	Heure (HH:MM) 10:45			
C	Endroit CHARTWELL L'ENVOL, 1108 BOUL. DE LA CHAUDIÈRE, QUÉBEC, QUÉBEC, G1Y 0A6			
	Localisation 23027			
D	Peine minimale Frais Contribution Montant réclamé			
	PEINE 1000 \$ + 326 \$ + 250 \$ = 1576 \$			
E	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction	
	☒ A ☒ B ☒ C		un double du constat ☐ au défendeur ☒ autrement à (nom et titre / fonction) [REDACTED]	
	et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		Nom (Lettres moulées) [REDACTED]	
	Nom (Lettres moulées) ALAIN TARDIF		Nom (Lettres moulées) [REDACTED]	
	Personne autorisée [REDACTED] Région 211		Personne autorisée Numéro Région	
	Personne chargée de l'application de la loi INSPECTEUR		Personne chargée de l'application de la loi Qualité	
	☐ Je n'ai pas remis le double du constat ☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature)		Heure (HH:MM) 13:00	
		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2024-11-08		

100400 5060492652

F

FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ ; des clients sont présents ☒ ; on entrepose ☒ ;on sert ☒ ; on offre en vente ☒ ; on vend ☐ ; on fournit ☐ ; on prépare ☒ ;on conditionne ☒ ; on transforme ☒ ; on manipule des produits ☒ tels que :

PRODUITS CARNÉS, PRODUITS MARINS, PRODUITS VÉGÉTAUX ET PRODUITS LAITIERS

destinés à la consommation humaine ☒ ; destinés aux animaux ☐.

JE ME SUIS PRÉSENTÉ COMME ÉTANT UNE PERSONNE AUTORISÉE DU MAPAQ POUR EFFECTUER UNE INSPECTION. J'AI RENCONTRÉ MME. [REDACTED] QUI SE PRÉSENTE COMME SUPERVEISANT DES OPÉRATIONS DE LA CUISINE AINSI QUE [REDACTED] DE L'ÉTABLISSEMENT.

LE PERMIS MAPAQ EN VIGUEUR JUSQU'AU 2025-05-21 EST AFFICHÉ. J'AI FAIT LES CONSTATATIONS SUIVANTES : DANS L'AREA D'ENTREPOSAGE ET DE PRÉPARATION DES PRODUITS, IL Y A PRÉSENCE DE PLUSIEURS PETITES MOUCHES NOIRES RESSEMBLANT À DES MOUCHES À FRUIT OU PROSOPILES (PHOTO #01). DANS LE SECTEUR DE LA PLONGE (PHOTO #02), J'AI COMPTÉ 34 PETITES MOUCHES NOIRES ENVOYÉES AUX MURS ET PLAFOND PRÈS DE L'ÉTAGÈRE DE LA VAISSELLE PROPRE.

G

SUR 6 TUILES DE PLAFOND DEVANT LA PORTE DE LA CHAMBRE FROID (PHOTO #03), J'AI COMPTÉ 39 PETITES MOUCHES NOIRES ENVOYÉES ET J'EN AI COMPTÉ 17 AU COIN DE MUR PRÈS DE LA GIRAFE (PHOTO #04). J'EN AI COMPTÉ AUSSI 21 AU PLAFOND DESSUS ÉTAGÈRE DES CONTAINERS MÉTALLIQUE ET 31 PETITES MOUCHES NOIRES PRÈS DE LA MACHINE À GLACE SECTION CUISINE ENFERMÉE. PUISQU'IL Y AVAIT PLUSIEURS PETITES MOUCHES NOIRES, JE CONCLUS QUE L'ÉTABLISSEMENT N'ÉTAIT DONC PAS EXEMPT DE TOUTE ESPÈCE D'INSECTES Y COMPRIS LES ARGENTIFÈRES ET LES INSECTES OU DE LEUR EXCRÉMENTS. UN AVIS DE NON CONFORMITÉ NO. 1073501 AVAIT ÉTÉ ÉMIS POUR CE MÊME MOTIF.

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en :

☒ F☒ G

Personne chargée de l'application de la loi

Qualité

INSPECTEUR

Nom et prénom (lettres moulées)

TARDIF ALAIN

Matricule

[REDACTED]

Date (AAAA-MM-JJ)

20241110B

Signature

[REDACTED]

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en :

☐ F☐ G

Personne chargée de l'application de la loi

Qualité

Nom et prénom (lettres moulées)

Matricule

[REDACTED]

Date (AAAA-MM-JJ)

[REDACTED]

Signature

[REDACTED]

☐ RI ou ☒ PCO no: 100400 5060492652 Photo no: 01

Rapport d'inspection no: 3786233

Date de la prise de la photo: 2024-11-08

Photo prise par: Alain Tardif [redacted]
Signature : [redacted]

Copie conforme a l'original

Par : Alain Tardif _____

Date : 2024-11-08 _____

Signature : [redacted]

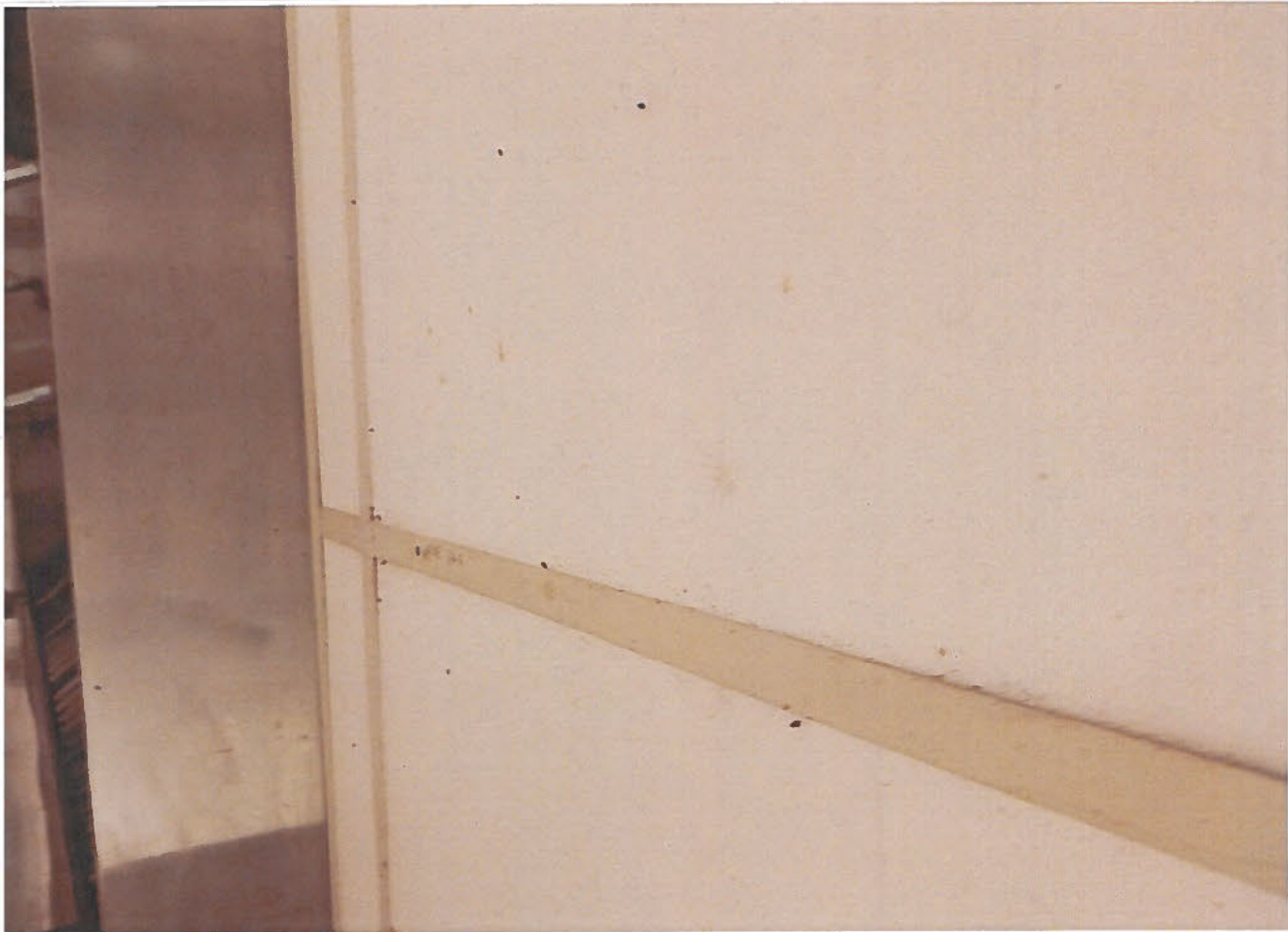


☐ RI ou ☒ PCO no: 100400 5060492652 Photo no: 02

Rapport d'inspection no: 3786233

Date de la prise de la photo: 2024-11-08

Photo prise par: Alain Tardif [redacted]
Signature : [redacted]

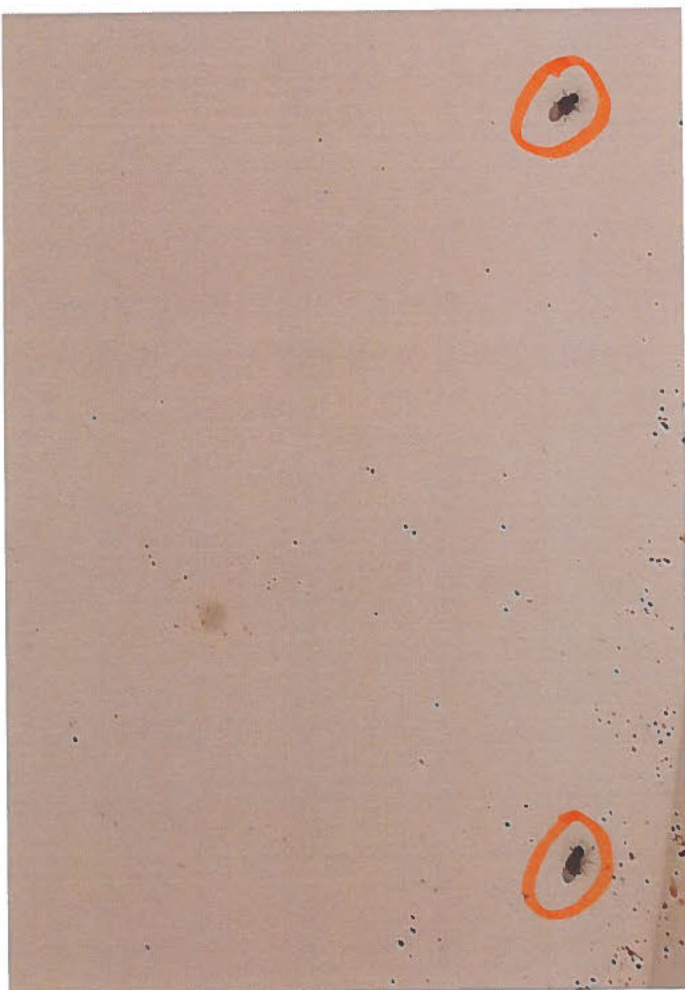
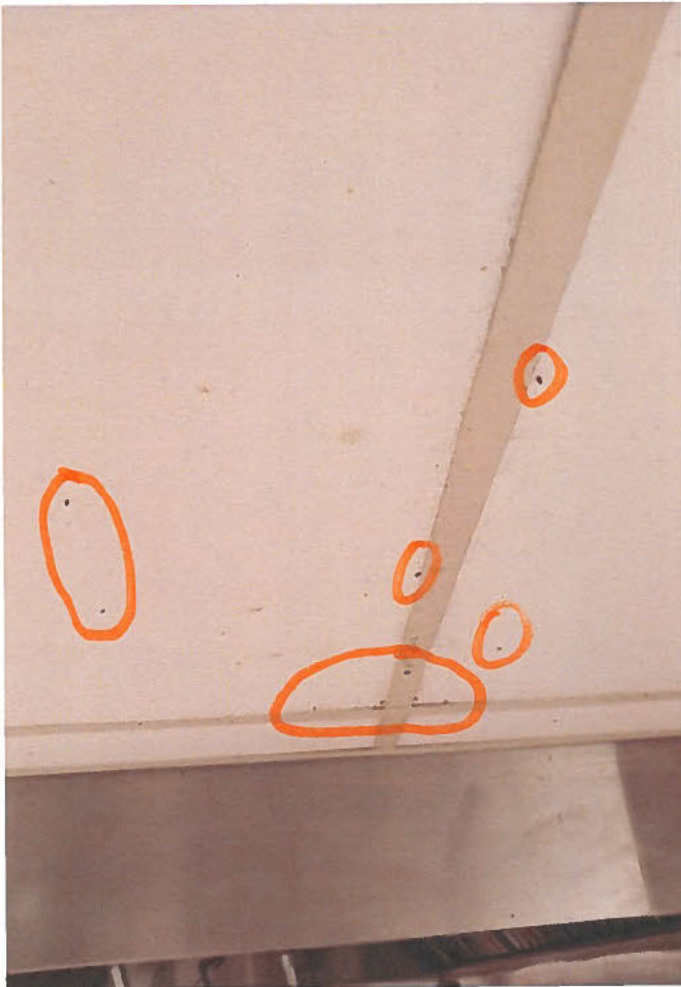


Copie conforme à l'original

Par : Alain Tardif

Date : 2024-11-08

Signature : _____



Le 12 novembre 2024

Monsieur Alain Tardif
Inspecteur de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
1685, boulevard Wilfrid-Hamel, local RC.40
Québec (Québec) G1N 3Y7

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	2031283-0018-01
Nom de l'exploitant :	Chartwell Master Care LP
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Chartwell L'Envol
Adresse de l'établissement :	1108 boulevard de La Chaudière Québec (Québec) G1Y 0A6
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale avec buffet
Date de validité du permis :	2024-05-22 au 2025-05-21

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2024.11.14
14:47:24 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

Rechercher une entreprise au registre

État de renseignements d'une société de personnes au registre des entreprises

Renseignements en date du 2024-11-08 11:43:19

État des informations

Identification de l'entreprise

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ)	3361861183
Nom	CHARTWELL MASTER CARE LP

Adresse du domicile

Adresse	7070 DR Derrycrest Mississauga Ontario L5W0G5 Canada
---------	--

Adresse du domicile élu

Nom de l'entreprise	Chartwell (Quebec) Legal Department
---------------------	-------------------------------------

Adresse	1100-1080 côte du Beaver Hall Montréal (Québec) H2Z1S8 Canada
---------	---

Immatriculation

Date d'immatriculation	2003-11-11
Statut	Immatriculée
Date de mise à jour du statut	2003-11-11
Date de fin d'existence prévue	Aucune date de fin d'existence n'est déclarée au registre.

Forme juridique

Forme juridique	Société non constituée au Québec
Date de la constitution	2003-11-11
Régime constitutif	MANITOBA: The Business Names Registration Act
Certains ou l'ensemble des associés ont une responsabilité limitée.	

Dates des mises à jour

Date de mise à jour de l'état de renseignements	2024-10-17
Date de la dernière déclaration de mise à jour annuelle	2024-02-01 2024
Date de fin de la période de production de la déclaration de mise à jour annuelle de 2024	2024-06-15
Date de fin de la période de production de la déclaration de mise à jour annuelle de 2023	2023-06-15

Activités économiques et nombre de salariés

1^{er} secteur d'activité

Code d'activité économique (CAE)	8628
Activité	Centre d'hébergement
Précisions (facultatives)	EXPLOITATION D'UNE RÉSIDENCE POUR PERSONNES ÂGÉES

2^e secteur d'activité

Code d'activité économique (CAE)	9221
Activité	Tavernes, bars et boîtes de nuit
Précisions (facultatives)	incluant restaurants avec permis d'alcool

Nombre de salariés

Nombre de salariés au Québec
De 1000 à 2499
Proportion de salariés qui ne sont pas en mesure de communiquer en français au travail
Non tenue de déclarer cette information

Objet poursuivi par la société de personnes

Objet de la société	Possession de résidences pour personnes âgées.
---------------------	--

Associés, administrateurs, dirigeants, bénéficiaires ultimes et fondé de pouvoir

Administrateurs

Aucun administrateur n'a été déclaré.

Dirigeants non membres du conseil d'administration

Aucun dirigeant non membre du conseil d'administration n'a été déclaré.

Associés

Nom	CSH Trust
Type d'associé	Commanditaire

Adresse du domicile	7070 DR Derrycrest Mississauga Ontario L5W0G5 Canada
---------------------	---

Nom	Chartwell Retirement Residences
Type d'associé	Commanditaire
Adresse du domicile	7070 DR Derrycrest Mississauga Ontario L5W0G5 Canada

Nom	GP M TRUST
Type d'associé	Commandité
Adresse du domicile	7070 DR Derrycrest Mississauga Ontario L5W0G5 Canada

Déclaration relative aux bénéficiaires ultimes

L'entreprise est dispensée de déclarer ses bénéficiaires ultimes.

Fondé de pouvoir

Aucun fondé de pouvoir n'a été déclaré.

Administrateurs du bien d'autrui

Aucun administrateur du bien d'autrui n'a été déclaré.
--

Établissements

Numéro et nom de l'établissement	Adresse	Activités économiques (CAE)
0021 - Chartwell Appartements de Bordeaux résidence pour retraités	2142 CH. St.-Louis Sillery Québec G1T1P7 Canada	Centre d'hébergement (8628)
(Établissement principal)		
0039 - Chartwell Le Normandie résidence pour retraités	410 RUE Laberge Saint-Jean-sur-Richelieu Québec J3A1G5 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0038 - Chartwell Rock Forest résidence pour retraités	1111 RUE du Haut-Bois N Sherbrooke Québec J1N1A4 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0037 - Chartwell du Plateau résidence pour retraités	245 BOUL. du Plateau Gatineau Québec J9A0H9 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0036 - Chartwell Rivière-du-Nord résidence pour retraités	685 BLVD Monseigneur-Dubois Saint-Jérôme Québec J7Y0M3 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0035 - Chartwell des Mille-Îles résidence pour retraités	2915 BOUL. de la Piniere Terrebonne Québec J6X0K2 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0034 - L'Aubier une Résidence Gérée par Chartwell	5757 boul. Étienne-Dallaire Lévis (Québec) G6V0C2 Canada	Centre d'hébergement (8628)

Numéro et nom de l'établissement	Adresse	Activités économiques (CAE)
0033 - Chartwell Le Florilège, résidence pour retraités	2556 rue Lionel-Audet Québec (Québec) G1C0R7 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0031 - Chartwell L'Envol résidence pour retraités	1108 BOUL. de la Chaudière Quebec Québec G1Y0A1 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0027 - Chartwell Le Montcalm résidence pour retraités	95 RUE Montcalm N Candiac Québec J5R0R8 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0022 - Chartwell Domaine de Bordeaux résidence pour retraités	2140 ch. Saint-Louis Québec (Québec) G1T1P8 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0020 - Chartwell Domaine Cascade résidence pour retraités	695 ST 7th Shawinigan Québec G9N8K2 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0019 - Chartwell Le Teasdale résidence pour retraités	950 BLVD Lucille-Teasdale Terrebonne Québec J6V0A7 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0016 - Chartwell, Domaine Notre-Dame, résidence pour retraités	39 rue Wigwàs Gatineau (Québec) J8Y2W1 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0015 - Chartwell, Jardins Notre-Dame, résidence pour retraités	195 boul. Saint-Joseph Gatineau (Québec) J8Y0A3 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0013 - Chartwell, L'Unique, résidence pour retraités	0-435 rue Bibeau Saint-Eustache (Québec) J7R0C7 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0012 - CITÉ JARDIN TOUR V	90 rue de la Futaie Gatineau (Québec) J8T0B8 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0011 - CITÉ JARDIN TOUR IIIB	100 rue de la Cité-Jardin Gatineau (Québec) J8T0B9 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0008 - LES SEIGNEURIES DU CARREFOUR	445 rue des Érables Sherbrooke (Québec) J1L0C2 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0003 - Chartwell, Monastère d'Aylmer, résidence pour retraités	161 rue Principale Gatineau (Québec) J9H7H4 Canada	Centre d'hébergement (8628)
0001 - CITÉ JARDIN TOUR IV	40, DE LA CITÉ-JARDIN GATINEAU (QUÉBEC) J8T0A9	Centre d'hébergement (8628)

Documents en traitement

Aucun document n'est actuellement traité par le Registraire des entreprises.

Index des documents

Documents conservés

Type de document	Date de dépôt au registre
Déclaration de mise à jour courante	2024-10-17
Déclaration de mise à jour courante	2024-07-08
Déclaration de mise à jour courante	2024-06-07
Déclaration de mise à jour courante	2024-06-07
Déclaration de mise à jour courante	2024-05-29
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2024	2024-02-01
Déclaration de mise à jour courante	2023-06-06
Déclaration de mise à jour courante	2023-04-13

Type de document	Date de dépôt au registre
Déclaration de mise à jour courante	2023-04-12
Déclaration de mise à jour courante	2023-04-06
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2023	2023-01-12
Déclaration de mise à jour courante	2022-10-31
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2022	2022-01-17
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2021	2021-06-01
Déclaration de mise à jour courante	2020-07-14
Déclaration de mise à jour courante	2020-05-29
Déclaration de mise à jour courante	2020-03-12
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2020	2020-01-29
Déclaration de mise à jour courante	2019-10-08
Déclaration de mise à jour courante	2019-06-27
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2019	2019-01-15
Déclaration de mise à jour courante	2018-10-04
Déclaration de mise à jour courante	2018-07-19
Déclaration de mise à jour de correction	2018-03-26
Déclaration de mise à jour courante	2018-03-15
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2018	2018-03-01
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2017	2017-04-20
Déclaration de mise à jour courante	2016-10-24
Déclaration de mise à jour courante	2016-09-28
Déclaration de mise à jour courante	2016-08-17
Déclaration de mise à jour courante	2016-06-15
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2016	2016-04-18
Déclaration de mise à jour courante	2015-10-30
Déclaration de mise à jour courante	2015-09-25
Déclaration de mise à jour courante	2015-09-22
Déclaration de mise à jour courante	2015-09-11
Déclaration de mise à jour courante	2015-05-06
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2015	2015-01-19
Déclaration de mise à jour courante	2014-12-01
Déclaration de mise à jour courante	2014-08-22
Déclaration de mise à jour courante	2014-06-16
Déclaration de mise à jour courante	2014-05-07
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2014	2014-01-22
Déclaration de mise à jour courante	2013-07-02
Déclaration de mise à jour courante	2013-06-18
Déclaration de mise à jour courante	2013-01-31
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2013	2013-01-28
Déclaration de mise à jour courante	2012-11-22
Déclaration de mise à jour courante	2012-02-24
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2012	2012-01-23
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2011	2011-06-22
Déclaration modificative	2010-08-11
Déclaration modificative	2010-07-16
Déclaration annuelle 2010	2010-02-10
Déclaration modificative	2009-07-21
Déclaration annuelle 2009	2009-05-14
Déclaration annuelle 2008	2008-03-17
Déclaration annuelle 2007	2007-06-29

Type de document	Date de dépôt au registre
Déclaration annuelle 2006	2006-04-26
Déclaration annuelle 2005	2005-03-30
Déclaration modificative	2004-07-05
Déclaration annuelle 2004	2004-06-18
Déclaration modificative	2003-11-17
Déclaration d'immatriculation	2003-11-11

Index des noms

Date de mise à jour de l'index des noms	2024-10-17
---	------------

Nom

Nom	Versions du nom dans une autre langue	Date de déclaration du nom	Date de déclaration du retrait du nom	Situation
CHARTWELL MASTER CARE LP		2003-11-11		En vigueur

Autres noms utilisés au Québec

Autre nom	Versions du nom dans une autre langue	Date de déclaration du nom	Date de déclaration du retrait du nom	Situation
Chartwell des Mille-Îles résidence pour retraités		2024-10-17		En vigueur
Chartwell du Plateau résidence pour retraités		2024-10-17		En vigueur
Chartwell Le Normandie résidence pour retraités		2024-10-17		En vigueur
Chartwell Rivière-du-Nord résidence pour retraités		2024-10-17		En vigueur
Chartwell Rock Forest résidence pour retraités		2024-10-17		En vigueur
L'Aubier une Résidence Gérée par Chartwell	L'Aubier a Residence Managed by Chartwell	2024-05-29		En vigueur
Chartwell Le Florilège, résidence pour retraités		2022-10-31		En vigueur
Chartwell L'Envol résidence pour retraités		2018-07-19		En vigueur
Chartwell Le Montcalm résidence pour retraités		2016-09-28		En vigueur
Chartwell Appartements de Bordeaux résidence pour retraités		2015-10-30		En vigueur
Chartwell Domaine de Bordeaux résidence pour retraités		2015-10-30		En vigueur

Autre nom	Versions du nom dans une autre langue	Date de déclaration du nom	Date de déclaration du retrait du nom	Situation
Chartwell Domaine Cascade résidence pour retraités		2015-09-22		En vigueur
Chartwell Le Teasdale résidence pour retraités		2015-09-11		En vigueur
Chartwell, Monastère d'Aylmer, résidence pour retraités		2014-12-01		En vigueur
Chartwell, Domaine Notre-Dame, résidence pour retraités		2014-08-22		En vigueur
Chartwell, Jardins Notre-Dame, résidence pour retraités		2014-06-16		En vigueur
Chartwell, L'Unique, résidence pour retraités		2014-05-07		En vigueur
CITÉ JARDIN TOUR IIIB		2013-06-18		En vigueur
CITÉ JARDIN TOUR V		2013-06-18		En vigueur
LES SEIGNEURIES DU CARREFOUR		2011-06-22		En vigueur
CITÉ JARDIN TOUR IV		2010-07-16		En vigueur
CHARTWELL- QUÉBEC		2009-07-21		En vigueur
SOCIÉTÉ EN COMMANDITE CHARTWELL MASTER CARE		2003-11-11		En vigueur
Legende une Résidence Gérée par Chartwell		2023-04-06	2024-07-08	Antérieur
Chartwell Trait- Carré résidence pour retraités		2019-10-08	2024-06-07	Antérieur
Chartwell Le Prescott résidence pour retraités		2016-06-15	2024-06-07	Antérieur
Chartwell Greenfield Park résidence pour retraités		2018-07-19	2023-04-12	Antérieur
Chartwell Résidence St-Pierre résidence pour retraités		2016-04-18	2020-07-14	Antérieur
RÉSIDENCE PRINCIPALE		2011-06-22	2020-07-14	Antérieur
Chartwell Le St- Gabriel résidence pour retraités		2016-10-24	2020-05-29	Antérieur
Chartwell, Les Monarques, résidence pour retraités		2014-05-07	2018-10-04	Antérieur
Chartwell, Appartements du		2015-05-06	2016-08-17	Antérieur

Autre nom	Versions du nom dans une autre langue	Date de déclaration du nom	Date de déclaration du retrait du nom	Situation
Marquis, résidence pour retraités				
Chartwell, Marquis de Tracy, résidence pour retraités		2015-05-06	2016-08-17	Antérieur
RÉSIDENCE ST- PIERRE-DE-ROUYN		2011-06-22	2016-04-18	Antérieur
LE DOMAINE DU CHÂTEAU DE BORDEAUX		2011-06-22	2015-10-30	Antérieur
LES APPARTEMENTS DU CHÂTEAU DE BORDEAUX		2010-08-11	2015-10-30	Antérieur
RÉSIDENCE LE MARQUIS DE TRACY I		2011-06-22	2015-09-25	Antérieur
RÉSIDENCE LE MARQUIS DE TRACY II		2011-06-22	2015-09-25	Antérieur
RÉSIDENCE NOTRE- DAME-DE-HULL		2011-06-22	2015-09-25	Antérieur
RÉSIDENCE LE MONASTÈRE D'AYLMER		2011-06-22	2014-12-01	Antérieur
BOURETT, SOCIÉTÉ EN COMMANDITE		2004-07-05	2005-03-30	Antérieur



2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.

Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.2; D. 1573-91, a. 16; D. 725-94, a. 1; D. 477-2010, a. 9.

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1196641
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : CHARTWELL L'ENVOL
Adresse : 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE
Municipalité : QUEBEC
BAK : 2031283-0018

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
-----	-----	-----	-----	-----
2024-08-29 15:30:01	TARDIF ALAIN	21	1	12
2024-08-29 13:13:01	CÔTÉ HÉLÈNE	21	1	12
2024-08-29 11:50:10	HALLE SIMON-PIERRE	21	1	13
2024-08-29 07:19:01	JONES WENDY	8	1	1

MOTIFS :

INSEC./RONGEUR/ANIM.
INSALUBRITE LIEU
INSALUBRITE EQUIPEM.

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
Date de l’observation de la situation : 2024-08-26
Lieu insalubre. Il y a des
flaques de saleté sucrée en dessous des poubelles,
et partout dans la cuisine, le plancher des
frigos. Des chariots restent souvent sales. Les
tablettes de frigos sont insalubres. Il y a des
mouches partout, il met la faute sur
l'exterminateur, alors que le vrai problème est
qu'elles ont toute la nourriture disponible à leur
portée.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
-----	-----	-----	-----	-----	-----
3763675	2024-08-29	0	2031283	18	CHARTWELL MASTER CARE LP

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
-----	-----
ALAIN	TARDIF 2024-08-29 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2024-08-29

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée :
Retour information au plaignant : 2024-08-30 00:00:00
Plainte réglée le : 2024-08-30

PLAIGNANT :

Nom : ANONYME
Adresse :
Tél.Rés. : Tél.Bur. :
Type plaignant : CONSOMMATEUR
Autre établissement impliqué :

Dossier plainte no 1195757
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : CHARTWELL L'ENVOL
Adresse : 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE
Municipalité : QUEBEC
G1Y-0A6

bak : 2031283-0018

RÉCEPTION :

Plainte transmise : SERVICE DE GARDE
Autre source : plainte en ligne
Transféré à le
PRIORITÉ : 96

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2024-08-14 08:00:01	TARDIF ALAIN	21	1	12
2024-08-13 15:35:01	GIRARD CHRISTINE	21	1	12
2024-08-13 15:06:57	HALLE SIMON-PIERRE	21	1	13
2024-08-13 08:27:01	GUAY CHANTAL	8	1	1

MOTIFS :

TEMPERATURE CONSERV.
MAUV. QUALITE PROD.
MALPROPRETE PERSON.
CONFORMITE MENU

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :

Description complémentaire :
La propreté, la chaleur des aliments,
qualité de la viande, les pâtes sèches,
problèmes de cuisson, qualité du steak,
qualité du poulet, la réalité ne
correspond pas au menu, superviseur

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3757591	2024-08-14	0	2031283	18	CHARTWELL MASTER CARE LP

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp

Prise en charge

ALAIN TARDIF 2024-08-13 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2024-08-13

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée :
Retour information au plaignant :
Plainte réglée le : 2024-08-14

PLAIGNANT :
[REDACTED]

Dossier plainte no 1193641
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : CHARTWELL L'ENVOL
Adresse : 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE
Municipalité : QUEBEC
G1Y-0A6

bak : 2031283-0018

RÉCEPTION :

Plainte transmise : SITE INTERNET MAPAQ
Autre source : téléphone
Transféré à le
PRIORITÉ : 96

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2024-07-15 08:00:01	TARDIF ALAIN	21	1	12
2024-07-05 12:05:01	TREMBLAY JOSÉE	21	1	8
2024-07-05 11:53:03	HALLE SIMON-PIERRE	21	1	13
2024-07-05 11:01:01	GUAY CHANTAL	8	1	1

MOTIFS :

METHODE DE TRAVAIL
MAUV. APPARENCE PROD

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
Il a été constaté que les serveurs ne portent pas de filet sur la tête lors du service. De plus, il a été observé que les serveurs placent leurs doigts sur les assiettes lors du service. Il est également à noter que des personnes non employées ont été vues entrant dans les cuisines. il a été rapporté que des egg rolls servis il y a une semaine étaient gris à l'intérieur

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3746473	2024-07-16	0	2031283	18	CHARTWELL MASTER CARE LP

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp

Prise en charge

ALAIN
TARDIF
2024-07-05 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2024-07-05

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

[REDACTED]

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : [REDACTED]
Retour information au plaignant : 2024-07-05 00:00:00
Plainte réglée le : 2024-07-16

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1188843
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Chartwell L'Envol résidence pour
Adressee:r1108sBd de la Chaudière, Québec, QC
MunicipalitéY:0QUEBEC

RÉCEPTION :

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

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
-----	-----	-----	-----	-----
2024-04-03 09:30:01	TARDIF ALAIN	21	1	12
2024-04-02 15:00:01	GIRARD CHRISTINE	21	1	12
2024-04-02 11:34:30	HALLE SIMON-PIERRE	21	1	13
2024-04-02 11:32:01	MARTEL CHARLES	8	1	1

MOTIFS :

ALIMENTS IMPROPRES

PRODUITS IMPLIQUÉS :

Description complémentaire :
Mauvaise température interne des aliments servis
ou vendus, Aliments de mauvaise qualité ou
impropres à la consommation

Description complémentaire :
Insalubrité des lieux, Mauvais état ou utilisation
inappropriée d'un équipement, Présence d'insectes,
de vermine ou d'excréments

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
-----	-----	-----	-----	-----	-----
3704351	2024-04-04	0	2031283	18	CHARTWELL MASTER CARE LP

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
-----	-----
ALAIN	TARDIF 2024-04-02 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2024-04-02

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité :
Plainte fondée :
Retour information au plaignant : 2024-04-04 00:00:00
Plainte réglée le : 2024-04-04



Date: 2023-06-12

Heure d'arrivée: 09:40

Numéro du rapport d'inspection: 3588593

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL L'ENVOL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE, QUEBEC, G1Y0A6, (Québec)

Numéro de dossier: 2031283 - 18

Numéro spécifique: Sans objet

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 (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / machines à glace (bar et cuisine), bacs à ustensiles propres et couvercles propres, ouvre-boîte, huches blanches, échelles pour vaisselle propre à la plonge.
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / mur plonge coin détergent pour lave-vaisselle taché, grilles de ventilation unité de réfrigération chambre froide poussiéreuse.

REMARQUES

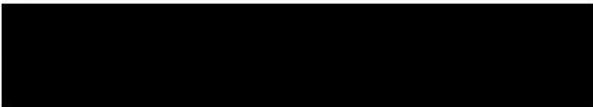
Manipulateurs d'aliments ne portent pas de filet à barbe et/ou filet à cheveux.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1058385

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

Amende minimale

En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.3	500,00 + frais
2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits. Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac. Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent: 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe; 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail; 4° (paragraphe abrogé); 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux; 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	
MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL	
Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin. Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis. Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire ! Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.	

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR	
Nom de l'inspecteur: DEBORA SCHUNEMANN Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC 40, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec) Téléphone: 418 643-1632 poste 2678 Télécopieur: 418 644-6327 Courriel : debora.schunemann@mapaq.gouv.qc.ca	
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-06-12	
Signature	

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3588593 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

[REDACTED]



Date: 2022-09-26

Heure d'arrivée: 13:40

Numéro du rapport d'inspection: 3498525
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL L'ENVOL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE, QUEBEC, G1Y0A6, (Québec)

Numéro de dossier: 2031283 - 18

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Les correctifs demandés ont été apportés.

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: DEBORA SCHUNEMANN

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

Téléphone: 418 643-1632 poste 2678

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : debora.schunemann@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-09-26

Signature : [REDACTED]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3498525 a été remis à [REDACTED]

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

Signature :

David 19



Date: 2022-07-26

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 3464337

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL L'ENVOL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE, QUEBEC, G1Y0A6, (Québec)

Numéro de dossier: 2031283 - 18

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

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 *	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.	Méthode d'entreposage inadéquate / présence de viandes crues en décongélation placées au dessus des aliments déjà cuits. / Mauvaise méthode d'entreposage cessée
2	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 / deux manipulateurs d'aliments portent des montres.
3	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / présence de mouche à fruits dans le coin pâtisserie.

REMARQUES

Eau chaude 58,7C. Assurez-vous d'avoir de l'eau chaude à 60C pour vos opérations.

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: DEBORA SCHUNEMANN

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

Téléphone: 418 643-1632 poste 2678

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : debora.schunemann@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], 1108 boul de la chaudière

Fait à QUÉBEC ce 2022-07-26

Signature :

[REDACTED]



Date: 2021-10-19

Heure d'arrivée: 09:35

Numéro du rapport d'inspection: 3380017

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

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL L'ENVOL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE, QUEBEC, G1Y0A6, (Québec)

Numéro de dossier: 2031283 - 18

Numéro spécifique: Sans objet

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Méthode d'entreposage inadéquate / La pelle à glace, dont le manche est cassé, est entreposée dans la glace à la machine avant. Valider aussi la disposition des viandes en échelles chambre froide, des emballages de poulet cuit pourraient se retrouver sous des emballages de viandes crues. Garder les viandes cuites au niveau le plus élevé.
2	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Un contenant de nettoyeur à vitres est installé sur le distributeur mural des produits de nettoyage sans être identifié, absence d'information sur le produit dans ce contenant et absence de contenant-maître d'assainisseur pour ce distributeur. Valider l'installation avec votre fournisseur.
3	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 / Grille avant grille-pain, ligne limonneuse tour unité fabrication machines à glace, moisissures sous étagère devant grille ventilation chambre froide, haut de portes et dessus lave-vaisselle avec beaucoup de résidus.
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / Poussière grille ventilation plafond et haut de murs plonge et cuisson.

REMARQUES

Suivi du rapport d'inspection # 3354033, certains correctifs ont été apportés. Voir à finaliser ceux du présent rapport.
Le nouveau chef, absent lors de l'inspection, devra assurer le suivi et voir à valider avec le fournisseur des produits de nettoyage l'utilisation de l'assainisseur de grade alimentaire reconnu sur les surfaces en contact avec les aliments selon les instructions du fabricant.
Une brosse avec fils métalliques est toujours en utilisation pour nettoyer le grill.
Valider aussi l'efficacité du nettoyage de la chemise-vapeur en opération lors de l'inspection.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.
Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

« 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: ALAIN TARDIF
Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC 40, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)
Téléphone: 418 643-1632 poste 2681
Télécopieur: 418 644-6327
Courriel : Alain.Tardif@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-10-19

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3380017 a été remis à (signature non requise Covid-19)

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

Signature :



Date: 2021-07-27

Heure d'arrivée: 10:55

Numéro du rapport d'inspection: 3354033

Raison de la visite: visite toxi-BR (06)

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL L'ENVOL

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE, QUEBEC, G1Y0A6, (Québec)

Numéro de dossier: 2031283 - 18

Numéro spécifique: Sans objet

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)

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 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Méthode d'entreposage inadéquate / Poulet cru entreposé au-dessus boeuf et porc cru, respecter les niveaux hygiéniques des viandes en gardant le poulet cru au niveau le plus bas.
2 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Absence de validation de l'efficacité du refroidissement pour les potages en contenants de 20 litres
3 *	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Outil ou équipement de nettoyage malpropre / Accumulation de tartre dans le lave-vaisselle et accumulation de résidus dans la partie supérieure de ses portes. Résidus dans la douchette.
4 *	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.	Appareil inadéquat / Petite brosse avec fils métalliques utilisée sur le grill.

5 *	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Présence d'eau résiduelle fond bol gros mélangeur.
6 *	S'assurer que le responsable en hygiène et salubrité connaisse les règles élémentaires concernant le retrait des manipulateurs présentant des symptômes d'une maladie ou condition infectieuse susceptible d'être retransmise par les aliments.	Responsable en hygiène et salubrité ignorant les règles élémentaires concernant la période de retrait des manipulateurs d'aliments malades.
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.	Équipements malpropres / Résidus dans valve chemise-vapeur, sur protecteur petit mélangeur et sur plusieurs ustensiles et fond de bacs, moisissures et limon dans les 2 machines à glace, moisissures sous étagères chambre froide, poussière dans grilles métalliques grille-pain.
8 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / Poussière accumulée haut mur dessus table froide et trappes plafond à côté et section chemise-vapeur.
9	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 / Distributeur de savon à main section plonge.

REMARQUES

Inspection effectuée pour faire suite à une éclosion de toxi-infection alimentaire. Plusieurs manipulateurs d'aliments déclarés malades et certains ayant préparé des aliments dans la période visée de l'éclosion. Les manipulateurs présentant des symptômes ont été retirés des aires de préparation des produits, les aliments ayant été préparés par ces manipulateurs ont fait l'objet d'une destruction volontaire de la part de l'exploitant et un nettoyage et assainissement a aussi été effectué des surfaces et équipements (bonnes pratiques à conserver).

Le plongeur ne porte pas de résille à son arrivée et explications données sur les bonnes pratiques.

Valider les bonnes pratiques d'hygiène avec les employés concernés et faire un suivi rigoureux de leur état de santé.

Valider l'absence de contenant-maître d'assainisseur au distributeur mural arrière qui est remplacé par un autre contenant pouvant créer une confusion.

Un suivi aura lieu ultérieurement.

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: ALAIN TARDIF

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

Téléphone: 418 643-1632 poste 2681

Télécopieur: 418 644-6327

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-07-27

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3354033 a été remis à  (signature non requise Covid-19)

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

Signature :



PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1145569
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : CHARTWELL MASTER CARE LP /
AdresseH:R1108LBOUL.VDE LA CHAUDIERE
Municipalité : QUEBEC

bak # 2031283-0018

RÉCEPTION :

Plainte transmise : DSP
Autre source : Danye Lemieux
Transféré à le
PRIORITÉ : 24

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2021-07-27 09:39:01	ALAIN JONATHAN	21	1	12
2021-07-27 09:21:01	CORNEAU JOHANNE	1	5	3

MOTIFS :

TOXI-INFECTION

PRODUITS IMPLIQUÉS :

ALIMENTS DIVERS

Description complémentaire :
Signalement cas de gastro Résidence Chartwell
l'Envol.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3354033	2021-07-27	0	2031283	18	CHARTWELL MASTER CARE LP

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
ALAIN	TARDIF
	2021-07-27 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2021-07-27

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : À mon arrivée les employés malades sont en congé, les aliments manipulés par le principal intéressé avaient été jetés et un nettoyage et assainissement a été effectué. L'inspection régulière est effectuée et un suivi aura aussi lieu pour ce dossier dans lequel des recommandations et bonnes pratiques ont aussi été émises. Des aliments préparés par un manipulateur qui a démontré des symptômes de gastro à la fin de son

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2021-07-27 00:00:00
Plainte réglée le : 2021-07-28

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2020-04-29

Heure d'arrivée: 09:48

Numéro du rapport d'inspection: 2917574

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL L'ENVOL

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE, QUEBEC, G1Y0A6, (Québec)

Numéro de dossier: 2031283 - 18

Numéro spécifique: Sans objet

ACCOMMODEMENT MSSS-COVID

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHÈLE AUBIN

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

Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

Télécopieur: 418 644-6327

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

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-04-29

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2917574 a été remis à na

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



Date: 2019-11-05

Heure d'arrivée: 11:05

Numéro du rapport d'inspection: 2874902

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL L'ENVOL

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE, QUEBEC, G1Y0A6, (Québec)

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

Numéro de dossier: 2031283 - 18

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

REMARQUES

J'ai effectué une inspection afin de vérifier l'efficacité d'un rappel, concernant divers produits de viande de poulet cuite en dés. Le responsable me mentionne, qu'il a été avisé et que les produits ont été retirés, dès la réception de l'avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CHRISTIAN LETARTE

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

Téléphone: 418 643-1632 poste 2677

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Christian.Letarte@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-11-05

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2874902 a été remis à à l'accueil pour [REDACTED]

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

Signature :



Date: 2019-09-18

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3148303

Exploitant: CHARTWELL MASTER CARE LP

Établissement: CHARTWELL L'ENVOL

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 1108 BOUL. DE LA CHAUDIERE, QUEBEC, G1Y0A6, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2031283 - 18

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

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

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

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

REMARQUES

J'ai effectué une inspection régulière, en lien avec le permis MAPAQ.

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: CHRISTIAN LETARTE

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

Téléphone: 418 643-1632 poste 2677

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel Chri tian Letarte@mapaq gouv qc ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-09-18

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3148303 a été remis à

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

Signature :