



Québec, le 7 octobre 2025



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2025-09-17-021

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 17 septembre dernier concernant le 3200, rue Omer-Lavallée et le 3300, rue William-Lavallée situés à Montréal, Québec.

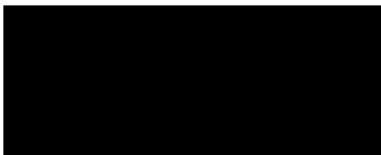
Nous vous informons que nous ne détenons aucun document pour le 3300, rue William-Lavallée, Montréal, Québec. Quant au 3200, rue Omer-Lavallée, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons vous répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-jointes les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

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

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente (30) jours de cette décision. Vous trouverez ci-joint les dispositions de la Loi sur l'accès mentionnées dans la présente.

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.



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.

Historique de la plainte 40995

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-17 16:45

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 40995

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☒

Date réception : 2024-12-02 11:07

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2024-12-03 08:57

Motifs : Gastro-entérite virale

Santé : ☒

Délai réel PeC : 21:50

Délai réel int. : 00:00

Conclue le : 2025-01-10

Conclusion : Fondée

Sans inspection : ☒

Regroupement :

Statut : Complétée

Date statut : 2025-01-10

Description : Éclosion de gastro au Appartements Square Angus
Date de l'éclosion: 2024-11-26
Nombres de personnes malades: 5/25 aucun employé malade
Symptômes: N, V, D

Info insp. : aucune intervention dans le dossier (EA)

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme				Origine virale probable	☒	☐	☐	2025-01-10 2025-01-10	Rapp. MAPAQ Signal. MAPAQ

Détails toxi-infection

Nombre de personnes présentes :

Nombre de personnes ayant consommé :

Nombre de personnes malades : 5

Nombre de personnes ayant consulté un médecin :

Notes personnes :

Notes aliments :

Personnes impliquées													
#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD	
Aliments consommés													
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé										

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
Tremblay, Clémence	CIUSSS de l'Est de l'île de Montréal	

Enquêtes

Établissement : LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330

Adresse : 3200 Rue Omer-Lavallée Montréal H1Y 3P5

No établ. : 101778

No exploitant : 2077527 1

Secteur activités : Détaillant-restaurateur

Catégorie : Résidence de personnes âgées

District : 6

Charges de risque

Niveau de risque : Normal

Maîtrisé : ☐

En date du : 2025-01-10

Maîtrisé le :

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. :																													
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2021-10-26 11:50	200	Moyen faible											S.O.										10			
Date début enquête :	2024-12-03				Conclusion : Plainte fondée											Responsabilité de l'exploitant : ☐													Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Historique de la plainte 38956

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-17 16:51

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 38956

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☒

Date réception : 2024-03-27 16:03

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2024-03-27 16:06

Motifs : Gastro-entérite virale

Santé : ☒

Délai réel PeC : 00:03

Délai réel int. : 00:01

Conclue le : 2024-10-16

Conclusion : Fondée

Sans inspection : ☒

Regroupement :

Statut : Complétée

Date statut : 2024-10-16

Description : Laura McSorley nous informe d'une éclosion au CHSLD ANGUS qui a débuté le 24 mars. 45 résidents ont été touchés avec diarrhées et vomissements. Aucun employé de malade en cuisine. Un décès d'une dame de 90 ans possiblement relié.

Info insp. : Intervention téléphonique. MM

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Laura, McSorley				Origine virale probable	☒	☐	☐	2024-03-27 2024-03-27 2024-10-16	Retour plaig. Signal. MAPAQ Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection

Nombre de personnes présentes :

Nombre de personnes ayant consommé :

Nombre de personnes malades : 45

Nombre de personnes ayant consulté un médecin :

Notes personnes :

Notes aliments :

Personnes impliquées													
#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD	
Aliments consommés													
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé										

Enquêtes

Établissement : LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330

Adresse : 3200 Rue Omer-Lavallée Montréal H1Y 3P5

No établ. : 101778

No exploitant : 2077527 1

Secteur activités : Détaillant-restaurateur

Catégorie : Résidence de personnes âgées

District : 6

Charges de risque

Niveau de risque : Normal

Maîtrisé : ☐

En date du : 2025-01-10

Maîtrisé le :

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. :																													
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2021-10-26 11:50	200	Moyen faible											S.O.										10			

Date début enquête : 2024-03-27

Conclusion : Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Monsieur Jimmy responsable de la cuisine a été constacté. Il était au courant de l'éclosion. Aucun employé malade. mesures de nettoyage et de désinfection renforcés. MM

Établissement # 101778

LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330
CIUSSS DE L'EST
3200 Rue Omer-Lavallée
Montréal, Québec
H1Y 3P5

Exploitant : INVESTISSEMENT IMMOBILIER CCSM LTEE
Dossier : 2077527-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

Avis: Cette évaluation est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de cette 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.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. Les couvres-échelles qui en utilisation dans la chambre froide sont fissurés et commencent à se déchirer. Présence d'une feuille plastifiée sur le dessus du batteur-mélangeur dont l'équipement ne devient pas lisse et lavable facilement. Présence de ruban gommé. ■ Table de support pour le service de vaisselle section des serveurs dont le comptoirs dessus revêtement se détache et crée un interstice.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ En général c'est conforme sauf: Silicone noirci à la plonge le long du rebord de mur métallique. Présence de filaments de poussière en suspension accrochés sur les grille de ventilation de la chambre froide. Bouche de ventilation de la hotte au dessus du lave-vaisselle accumulation de poussière à l'intérieur du conduit et sur la plaque métallique sur le dessus du lave-vaisselle.
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, 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.	■ En général conforme sauf: Certain endroit le plancher est fissuré (plonge).
3	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ L'exploitant opère un établissement alimentaire sans le permis MAPAQ adéquat. Le permis affiché est expiré depuis JUIN 2021. Voir à les contacter pour obtenir à nouveau la feuille de renouvellement. Vérifier si vous voulez vraiment renouveler pour le permis avec BUFFET car actuellement il n'est plus utilisé et celui-ci est plus coûteux.

NOTES

Un employé est en charge de la prise de température avant le service des repas. Observé sur place.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Diane Gauthier Côté.

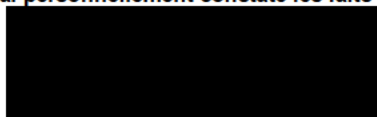
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Pier Jourdain

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 101778

LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330
CIUSSS DE L'EST
3200 Rue Omer-Lavallée
Montréal, Québec
H1Y 3P5

Exploitant : INVESTISSEMENT IMMOBILIER CCSM LTEE
Dossier : 2077527-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Faible**

Avis: Cette évaluation est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de cette 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.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Les murs sont sales. ■ Le plancher en dessous des contenants à denrées sèches, les contours de l'évier de la section du lave-vaisselle (moisissures), le lave-vaisselle (calcaire), les équipements de cuisson (parois) sont sales.
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.	■ Aliments refroidis à la température de la pièce (mais).
3	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien. Quelques tuiles brisées dans le bas des murs.

NOTES

Remise: -de pictogramme sur le lavage des mains;
-de pictogramme sur les températures;
-de pictogramme sur le nettoyage et la désinfection;
-du document sur les trappes à graisse.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Madame Shirley Wagner.

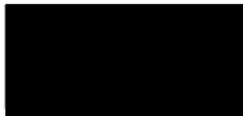
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Anne-Catherine Félix

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: anne-catherine.felix@montreal.ca

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



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Historique de la plainte 18067

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-17 16:55

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 18067

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☒

Date réception : 2016-01-13 11:35

Délai ciblé PeC : 48 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2016-01-13 11:35

Motifs : Aliment impropre

Santé : ☒

Délai réel PeC : 00:00

Délai réel int. : 12:25

Conclue le : 2016-03-21

Conclusion : Fondée

Sans inspection : ☒

Regroupement :

Statut : Complétée

Date statut : 2016-03-21

Description :

Signalement d'une éclosion de gastro-entérite, débutée le 31/12/2015 avec un premier cas. Début des symptômes soudain mais progressif pour un total de 23 sur 309 appartements des personnes autonomes. Ces personnes ont beaucoup sorties durant les fêtes et préparent aussi des aliments dans leurs appartements. La même cuisine prépare les repas pour leur centre d'hébergement des personnes en perte d'autonomie et aucun cas de gastro-entérite signalé. Aucun employé ou manipulateur malade. Les mesures préventives ont été mises en place. Responsable service alimentaire Pascal Jomphe (poste 223)

Info insp. :

RETOUR AU PLAIGNANT FAIT. DM

SVP: Intervention téléphonique. Mesures en place lors des éclosions? Donner les informations sur les gastros virales. Vérifier le mode de distribution des aliments? Buffet libre service? Manipulateurs malades? Sensibilisation du responsable par rapport aux manipulateur porteurs de pathogènes potentiellement transmiss ble par les aliments. DM

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme				Origine virale probable	☒	☐	☐	2016-01-13 2016-01-19 2016-03-21	Retour plaig. Signal. MAPAQ Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection

Nombre de personnes présentes :

Nombre de personnes ayant consommé :

Notes personnes :

Nombre de personnes malades : 23

Nombre de personnes ayant consulté un médecin :

Notes aliments :

Personnes impliquées

#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD
Aliments consommés												
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé									

Enquêtes

Établissement : LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330

Adresse : 3200 Rue Omer-Lavallée Montréal H1Y 3P5

No établ. : 101778

No exploitant : 2077527 1

Secteur activités : Détaillant-restaurateur

Catégorie : Résidence de personnes âgées

District : 6

Charges de risque

Niveau de risque : Normal

Maîtrisé : ☐

En date du : 2025-01-10

Maîtrisé le :

Dern. plt. enq. :	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
IBR / 5M préc. :	Régulière	1	2013-08-06 14:35	248	Moyen faible	10					S.O.													10					

Date début enquête : 2016-01-14

Conclusion : Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☐

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes :

2016-01-14 : J'ai appelé M. Pascal Jomphe qui m'a dit que lors des éclosions, il y a eu des actions qui ont été prises pour le service de la restauration, à savoir :
- fermeture du buffet à salade début Janvier,
- les repas destinés aux personnes malades sont servis dans les assiettes jetables et leurs repas sont servis directement aux chambres par une infirmière.
- Il y a moins d'activités de groupe donc le service restauration ne sert plus de collation.

A date, il n'y a pas de serveurs malades. Je lui ai donné des recommandations concernant : le lavage des mains, le retrait et la réaffectation des manipulateurs malades, l'élimination des aliments manipulés par une personne malade, y compris la glace. MDiop

Établissement # 101778

LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330
CIUSSS DE L'EST
3200 Rue Omer-Lavallée
Montréal, Québec
H1Y 3P5

Exploitant : INVESTISSEMENT IMMOBILIER CCSM LTEE
Dossier : 2077527-0001

VÉRIFICATION D'EFFICACITÉ DE RAPPEL

Objet du rappel

Rappel concernant du boeuf haché de marque Viandes Lauzon (du groupe Colabor inc. Montréal) possiblement contaminé par E.coli O157:H7

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Pascal Grondin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Caroline Bibaud

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 101778

LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330
CIUSSS DE L'EST
3200 Rue Omer-Lavallée
Montréal, Québec
H1Y 3P5

Exploitant : INVESTISSEMENT IMMOBILIER CCSM LTEE
Dossier : 2077527-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
34058	Viande crue	Paquet de 2,5kg de boeuf haché maigre, emballé sous vide, de marque «Viandes Lauzon» .(2715, Reading, Montréal, H3K 1P7). Lot #33355, date inscrite sur l'étiquette 15/11/13.Échantillon prélevé dans le congélateur.	-18	0001472
34061	Viande crue	Paquet de 2,5kg de boeuf haché maigre, emballé sous vide, de marque «Viandes Lauzon» .(2715, Reading, Montréal, H3K 1P7). Lot #33355, date inscrite sur l'étiquette 15/11/13.Échantillon prélevé dans le congélateur.	-18	0001463
34063	Viande crue	Paquet de 2,5kg de boeuf haché maigre, emballé sous vide, de marque «Viandes Lauzon» .(2715, Reading, Montréal, H3K 1P7). Lot #33355, date inscrite sur l'étiquette 15/11/13.Échantillon prélevé dans le congélateur.	-18	0001219
34064	Viande crue	Paquet de 2,5kg de boeuf haché maigre, emballé sous vide, de marque «Viandes Lauzon» .(2715, Reading, Montréal, H3K 1P7). Lot #33355, date inscrite sur l'étiquette 15/11/13.Échantillon prélevé dans le congélateur.	-18	0001425

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

Demande d'échantillonnage boeuf haché maigre de marque Viandes Lauzon daté du 15/11/13 en distribution: 33355

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Pascal Grondin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cecilia Avram

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: ceciliamihaela.avram@montreal.ca

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



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 101778

LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330
CIUSSS DE L'EST
3200 Rue Omer-Lavallée
Montréal, Québec
H1Y 3P5

Exploitant : INVESTISSEMENT IMMOBILIER CCSM LTEE
Dossier : 2077527-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

Avis: Cette évaluation est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de cette 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.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réchaud contenant de la soupe était de 46°C
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Nettoyer l'intérieur de la machine à glace, le ventilateur, les contenants de vrac, le plancher ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments (portionnement du dessert à côté d'un bac à recyclage sale; vaisselle propre du lave-vaisselle sur le comptoir sale de l'évier de lavage de chaudrons)

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les 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.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le sol
2	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.
3	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis non affiché

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Lyne Bourdin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Line Beaudoin

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 101778

LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330
CIUSSS DE L'EST
3200 Rue Omer-Lavallée
Montréal, Québec
H1Y 3P5

Exploitant : INVESTISSEMENT IMMOBILIER CCSM LTEE
Dossier : 2077527-0001

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.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La semi-cuisson demande un contrôle rigoureux. La durée du premier traitement thermique doit être d'au maximum une heure. Les aliments semi-cuits peuvent être conservés au maximum pendant 1 heure à la température ambiante et ceux dont la cuisson finale doit être reportée au-delà d'une heure doivent être refroidis sans délai. Ils doivent être protégés, identifier et séparés des aliments cuits. Lors de la cuisson finale, les aliments doivent être cuits à une température sécuritaire.	■ Continuez de respecter les exigences prescrites: - la cuisson du poulet est fait complètement. - Température de cuisson de l'établissement: 82oC. - Température de cuisson sécuritaire de la volaille par la loi: 74oC pendant 15 sec.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Pascal Grondin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lee Ann Letendre, Officier de liaison

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel : inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

Signature _____

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 101778

LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330
CIUSSS DE L'EST
3200 Rue Omer-Lavallée
Montréal, Québec
H1Y 3P5

Exploitant : INVESTISSEMENT IMMOBILIER CCSM LTEE
Dossier : 2077527-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

Avis: Cette évaluation est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de cette 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.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante de la chambre froide était de 5,6°C. ■ Aliments maintenus à une température interne de entre 5,4°C et 6,5°C dans la chambre froide.
2 *	La semi-cuisson demande un contrôle rigoureux. La durée du premier traitement thermique doit être d'au maximum une heure. Les aliments semi-cuits peuvent être conservés au maximum pendant 1 heure à la température ambiante et ceux dont la cuisson finale doit être reportée au-delà d'une heure doivent être refroidis sans délai. Ils doivent être protégés, identifier et séparés des aliments cuits. Lors de la cuisson finale, les aliments doivent être cuits à une température sécuritaire.	■ Poitrine de poulet coupée en gros morceaux dans la table froide a une couleur rosée (au cœur de la poitrine). ATTEINDRE 74°C PENDANT 15 SEC. AU COEUR DE LA POITRINE DE POULET AVANT D'ARRÊTER LA CUISSON. Nous vous rappelons que cette règle doit être respectée. Assurez-vous que les poitrines de poulet pour les sandwiches soient complètement cuites (aucune couleur rosée). Action prise : La poitrine de poulet a été jetée.
3	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Poulets crus congelés entreposés au dessus d'un aliment prêt à manger (pain congelé) dans le congélateur. Aucun signe de contamination ni de décongélation-recongélation. Le poulet est enveloppé dans un sac et entreposé dans un grand contenant en plastique.
4	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Aliments exposés à source de contamination: - pelles dont le manche est entreposé directement dans les ingrédient secs.
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipements malpropres en contact direct ou indirect avec les aliments dans la cuisine: - intérieur de la fente (trou) conçue pour faire couler les aliments est sale de résidus d'aliments collés; - partie supérieure du petit batteur-mélangeur de comptoir est sale; Portez une attention particulière de bien nettoyer et désinfecter tous les interrupteurs, poignées et boutons de tous les équipements.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 715295

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1, al. 2 Salubrité maintenue	2,000\$ à 45,000\$

EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, art. 3.1, al. 2 Salubrité maintenue

L'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.

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, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

NOTES

Attestation en hygiène et salubrité volet gestionnaire #150659 obtenue le 2010-03-23 par Carole Comtois.

Documents remis:

- Feuillelet sur les intoxications alimentaires;
- Feuilles sur les maladies d'origine alimentaire fréquentes;
- Collant des températures sécuritaires;
- Feuillelet sur l'état de santé des manipulateur.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Carole Comtois.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lee Ann Letendre, Officier de liaison

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Historique de la plainte 8817

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-17 16:57

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 8817

Ordres de tri

Groupes

TIA

Santé

Sans inspection

Description

Info insp.

☒

☒

☐

Date réception

Regroupement

: 2011-07-29 11:15

:

Délai ciblé PeC

Délai réel PeC

: 24 heures

: 00:45

Délai ciblé int.

Délai réel int.

: 24 heures

: 60:00

Prise en charge

Conclue le

Statut

: 2011-07-29 12:00

: 2011-11-15

: Complétée

Motifs

Conclusion

Date statut

: Aliment impropre

: Fondée

: 2011-11-15

: Femme 89 ans, Salmonella Enteritidis, début des symptômes 8 juillet N,V,C,D 3 jours. Vit dans une résidence pour personnes âgées 300 résidents. Aucun autre malade à sa connaissance. Déjeune et dîne seule dans sa chambre, toast, céréales, oeuf dur, fruits, sandwichs, soupe. Soupe tous les soirs à la salle à manger: poulet rôti, légumes, patates, crudités (tous les soirs). Ne manipule pas des viandes crues ou oeufs crus dans sa chambre, a une bonne hygiène personnel, aucun aliment de l'extérieur.

: Établissement en traitement. Faire TIA IBR et échantillons d'APD pertinents. Voir si manipulaters malades autour du 5-8 juillet, lavage des mains, cuisson sécuritaire, cont croisées.

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme				Salmonella Enteritidis	☒	☒	☒	2011-07-29 2011-11-15 2011-11-15	Signal. MAPAQ Retour plaig. Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection

Nombre de personnes présentes :

Nombre de personnes ayant consommé :

Notes personnes :

Nombre de personnes malades :

1

Nombre de personnes ayant consulté un médecin :

Notes aliments :

Personnes impliquées												
#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD
Aliments consommés												
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé									

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
Cruz, Agnez	Direction de la santé publique - Autre que Montréal	450 928-6777 poste 3101

Enquêtes									
Établissement	: LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330	Adresse	: 3200 Rue Omer-Lavallée Montréal H1Y 3P5	No établ.	: 101778	No exploitant	: 2077527	1	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Résidence de personnes âgées	District	: 6				

Charges de risque																																							
Niveau de risque	: Normal	Maîtrisé	: ☐																																				
En date du	: 2025-01-10	Maîtrisé le	:																																				
Dern. plt. enq.	: TIA IBR	Version	1	Date	2011-08-01 00:00	Charge	418	Cat. risque	Moyen	1.1	2	1.2	Min	1.3	1.4	1.5	1.6	S.O.	2.1	50	2.2	10	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	2	4.2	5.1	5.2	5.3
IBR / 5M préc. :																																							

Date début enquête :	2011-08-01	Conclusion	: Plainte fondée	Responsabilité de l'exploitant	: ☒	Non-maîtrise des points critiques en cause	: ☒
----------------------	------------	------------	------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	---------------------------------------

Notes : Lors de mon inspection, j'ai vu des registres de températures de cuissons, autant pour la cuisson du poulet que pour les autres aliments. Toutes les températures inscrites sont supérieures à 165oF (74oC). Ils ont affiché sur les murs toutes les températures sécuritaires de cuisson et leur conversion en oF. Par contre, j'ai vu une poitrine de poulet coupée en morceaux dont la couleur était rosée au centre de la poitrine, donc ça me laisse croire qu'il y a eu une mauvaise vérification de la cuisson complète de toutes les poitrines, où de la semi-cuisson. La responsable sur place m'a confirmé qu'ils ne font jamais de semi-cuisson et qu'elles font très attention aux températures (cuisson, conservation, temps de préparation). Ils ont des planches à découpe de différentes couleurs, chacune réservée pour les manipulations précises. Plusieurs installations pour le lavages des mains, toutes conformes. Aucun manipulateur malade dans la période concernée.
Je mets la plainte fondée à cause de mes incertitudes sur la semi-cuisson.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
715295	2011-08-01 10:15	208	101778	LES APPARTEMENTS DU SQUARE ANGUS 6330	Letendre, Lee Ann	TIA IBR, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
T°C interne et ambiante, aliment altérable maintenu froid, 4°C	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2	Avis d'infraction
Semi-cuisson des APD n'est pas une pratique recommandée.	Loi P-29, art. 3.1, al. 2	
Contamination cru-prêt à manger	Loi P-29, art. 3.1	
Prévenir la contamination des produits	Loi P-29, art. 3.1	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	