



Québec, le 29 août 2025



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2025-08-11-014

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 11 août dernier, concernant les copies des rapports d'inspection de l'entreprise Landreville Viande crue située au 48, rue Beaudry, Saint-Jacques (Québec) J0K 2R0.

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 23 et 24 de la Loi sur l'accès, en vertu desquels nous ne pouvons vous communiquer certains renseignements fournis par un tiers sans son consentement.

De plus, nous refusons l'accès à 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.

...2

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 agréer, Madame, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



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

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

Article 23

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

Article 24

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

Article 28

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son

personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

Article 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.

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3717811 a été remis à Marie Claude Landreville

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

Signature :



Date: 2022-08-18

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 3484135

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE INC.

Établissement: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE

Bannière: Sans objet

Responsable: CLAUDE LANDREVILLE, MARIE-CLAUDE LANDREVILLE

Adresse de l'établissement: 48 BEAUDRY, SAINT-JACQUES, J0K2R0, (Québec)

Numéro de dossier: 2555059 - 1

Numéro spécifique: PG-005

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

POINTS DE CONTRÔLE DES ACTIVITÉS DANS LES ATELIERS DE VIANDES NON COMESTIBLES

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propre l'équipement servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Absence de nettoyage et d'assainissement des bacs gris. Ceux-ci sont nettoyés à l'eau chaude sur le sol. Fréquence de rinçage à l'eau : 1 fois semaine environ.

REMARQUES

Inspection régulière et de plainte relative à un corps étranger dans un sac de viande congelé.

Mme Marie-Claude Landreville est présente sur les lieux.

Concernant la plainte, aucun mégot de cigarette ou cigarette n'est vu sur les lieux de production et à l'extérieur du bâtiment. Mme Landreville mentionne que les employés fument près d'un garage un peu plus loin du bâtiment de production et qu'ils jettent les mégots dans un contenant à cet effet. Je n'ai pas constaté la présence de mégots de cigarette dans les différents produits vérifiés (congelés et en production).

Mention du MAPAQ sur le site internet de l'établissement. La phrase a été modifiée lors de l'inspection.

Température de l'eau chaude à 55°C au lieu de 60°C.

Le produit Gluquat 300 est utilisé comme assainisseur. Comme mentionné sur le contenant : « les surfaces pouvant entrer en contact avec la viande ou autre nourriture doivent être rincées à fond à l'eau potable ». Mme Landreville mentionne que le moulin et les scies sont nettoyés après chaque journée de production. Les équipements seraient rincés à l'eau le lendemain matin.

Le « Guide demande de permis pour la préparation d'aliments à base de viande pour animaux de compagnie » est remis par courriel. Vous trouverez à l'intérieur les différentes exigences dont : l'étiquetage des produits, le nettoyage et l'assainissement et plusieurs autres.

Plusieurs employés présents. Ceux-ci n'ont pas de vêtements dédiés et quelques-uns portent des bijoux qui sont susceptibles de tomber dans les produits. Absence de port de résille.

Les bacs utilisés pour entreposer les viandes non comestibles doivent être identifiés.

Mme Landreville mentionne que les factures des différents fournisseurs seront envoyées par courriel. Mme s'engage à faire parvenir les factures vendredi le 2022-08-19.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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: AMÉLIA TURCOTTE

Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

Téléphone: 450 589-1796 poste 5083

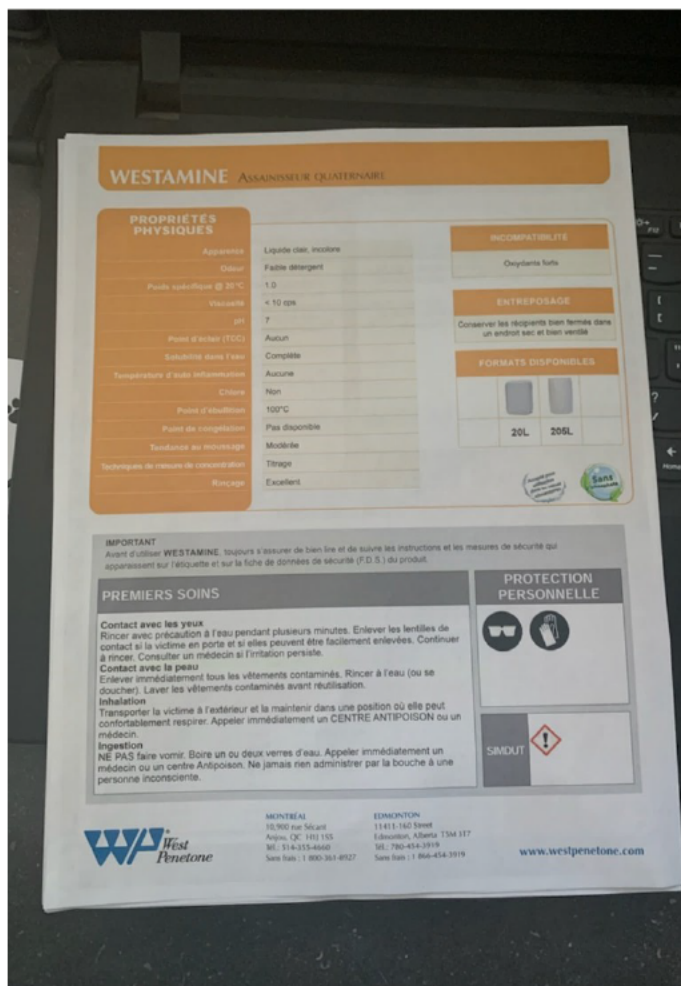
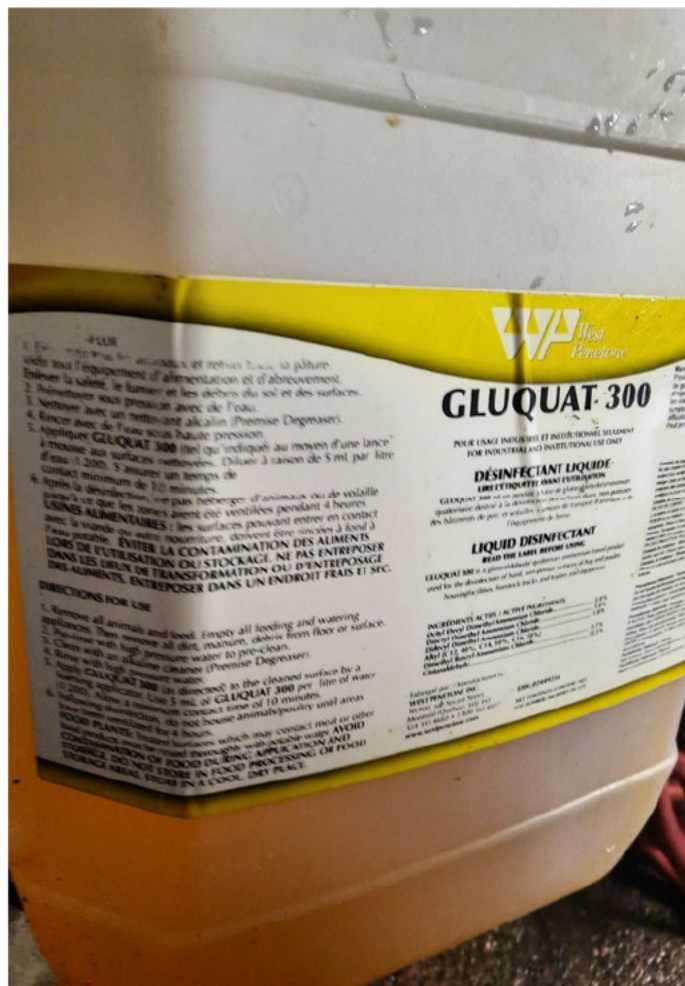
Télécopieur: 450 589-7812

Courriel : Amelia.Turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à Mme Marie-Claude Landreville,
admin@viandecruelandreville.com

Fait à L'ASSOMPTION ce 2022-08-23

Signature :



WESTAMINE
ASSAINISSEUR QUATERNAIRE

INDUSTRIE ALIMENTAIRE

WESTAMINE est un assainisseur liquide à base d'ammonium quaternaire à grande puissance qui ne requiert aucun rinçage aux dilutions recommandées d'utilisation.

WESTAMINE est efficace sur une grande variété de microorganismes incluant: bactéries, levures et moisissures.

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

- Inodore
- Non-corrosif
- Produit très stable
- Peu sensible aux variations de pH
- Sécuritaire pour les employés
- Large spectre d'activité
- Action assainissante prolongée

MODE D'EMPLOI

Technique Après dilution à raison de 40 ml/10L d'eau, en asperger les surfaces nettoyées au préalable. Laisser le produit sur les surfaces pendant au moins 1 minute, mais il est préférable de le laisser 10 minutes pour de meilleurs résultats. Il est possible de ne pas rincer le produit, puisque cette concentration est conforme aux normes fédérales d'usage sans rinçage.

Concentration 200 ppm est obtenu avec une solution 0.4% v/v (4 ml par litre).

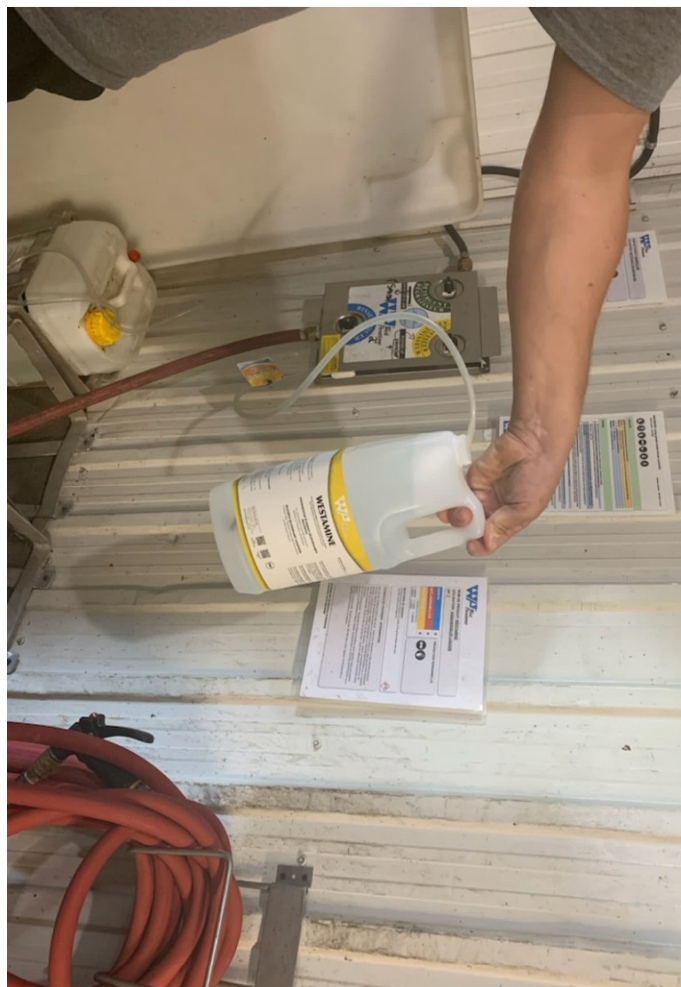
Traitement choc 1000 à 2500 ppm (2% à 5 v/v) (20 à 50 ml par litre). Rincer à l'eau potable les surfaces entrant en contact avec les aliments.

Température 10°C à 60°C (50 à 140°F).

Rinçage Rincer à l'eau potable si nécessaire. Aucun rinçage requis lorsque la solution contient 400 ppm ou moins de quat actif.

MICROORGANISME	TYPE	CONCENTRATION REQUISSE (ppm)	TEMPS DE CONTACT POUR DÉSINFECTION COMPLETE
Staphylococcus aureus	Bactérie gram positive	200 ppm	< 60 secondes
Salmonella choleraesuis	Bactérie gram négative	200 ppm	< 5 minutes
Pseudomonas fluorescens	Bactérie gram négative	200 ppm	< 60 secondes
Escherichia coli	Bactérie gram négative	200 ppm	< 60 secondes
Listeria monocytogenes	Bactérie gram positive	200 ppm	< 60 secondes
Penicillium candidum	Moisissure	200 ppm	< 60 secondes
Aspergillus niger	Moisissure	200 ppm	< 15 minutes
Candida albicans	Levure	200 ppm	< 60 secondes
Saccharomyces cerevisiae	Levure	200 ppm	< 60 secondes

VERSO ►



GLUQUAT 300

POUR USAGE INDUSTRIEL

DÉSINFECTANT LIQUIDE

GLUQUAT 300 est un produit quaternaire destiné à la désinfection des bâtiments de porc et de volaille.

LIQUID READ THE

GLUQUAT 300 is a glutaraldehyde used for the disinfection of housing facilities, livestock.

INGREDIENTS ACTIFS / ACTIVE INGREDIENTS

Octyl Decyl Dimethyl Ammonium Chloride 40%, C14, 50%, Allyl C12, 40%, C14, 50%, Dimethyl Benzyl Ammonium Chloride 40%

Fabrigated par / Manufactured by WESTPACIFIC INC. 115-800, 14th Street Montreal, Quebec H3J 1K1 514 353-8810 • 1 800 363-8937 www.westpacinc.com

POUR L'USAGE INDUSTRIEL

1. Éliminer tous les animaux et retirer toute la paille. Vider tout l'équipement d'alimentation et d'abreuvement. Enlever la saleté, le fumier et les débris du sol et des surfaces.

2. Pré-nettoyer sous pression avec de l'eau.

3. Nettoyer avec un nettoyant alcalin (Premise Degreaser).

4. Rincer avec de l'eau sous haute pression.

5. Appliquer GLUQUAT 300 (tel qu'indiqué) au moyen d'une lance à mousse aux surfaces nettoyées. Diluer à raison de 5 ml par litre d'eau (1:200). S'assurer un temps de contact minimum de 10 minutes.

6. Après la désinfection, ne pas héberger d'animaux ou de volaille jusqu'à ce que les zones aient été ventilées pendant 4 heures.

USINES ALIMENTAIRES: les surfaces pouvant entrer en contact avec la viande ou autre nourriture, doivent être rincées à fond à l'eau potable. ÉVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS LORS DE L'UTILISATION OU STOCKAGE. NE PAS ENTREPOSER DANS LES LIEUX DE TRANSFORMATION OU D'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS. ENTREPOSER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC.

DIRECTIONS FOR USE

1. Remove all animals and feed. Empty all feeding and watering appliances. Then remove all dirt, manure, debris from floor or surface.

2. Pre-rinse with high pressure water to pre-clean.

3. Clean with an alkaline cleaner (Premise Degreaser).

4. Rinse with high pressure water.

5. Apply GLUQUAT 300 (as directed) to the cleaned surface by a foaming applicator. Use 5 ml. of GLUQUAT 300 per litre of water (1:200). Allow a minimum contact time of 10 minutes.

6. Following disinfection, do not house animals/poultry until areas have been ventilated for 4 hours.

FOOD PLANTS: Treated surfaces which may contact meat or other food products must be rinsed thoroughly with potable water. AVOID CONTAMINATION OF FOOD DURING APPLICATION AND STORAGE. DO NOT STORE IN FOOD PROCESSING OR FOOD STORAGE AREAS. STORE IN A COOL, DRY PLACE.



Date: 2021-10-13

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3378045

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE INC.

Établissement: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE

Bannière: Sans objet

Responsable: CLAUDE LANDREVILLE, MARIE-CLAUDE LANDREVILLE

Adresse de l'établissement: 48 BEAUDRY, SAINT-JACQUES, J0K2R0, (Québec)

Numéro de dossier: 2555059 - 1

Numéro spécifique: PG-005

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

POINTS DE CONTRÔLE DES ACTIVITÉS DANS LES ATELIERS DE VIANDES NON COMESTIBLES

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu.	Présence de contenants gris brisés.
2	Garder propre l'équipement servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Scie non maintenue propre. Moulin à viande : présence de particules de viandes séchées à l'extérieur et des morceaux verdâtres et l'intérieur.
3	Nettoyer et désinfecter l'équipement et le matériel de travail à la fin de chaque journée d'activité.	Absence d'assainissement des équipements.

REMARQUES

Inspection faite conjointement avec l'inspectrice Marie-Christine Laporte.

Les murs plafonds sont nettoyés à une fréquence mensuelle dans la salle du moulin à viande.

Les murs et le plafond d'une des chambres de congélation ont été couverts par des matériaux lisses et lavables. Merci.

Veuillez-vous assurer que les registres d'achat et de vente sont disponibles lors des inspections.

La température de l'eau chaude au robinet est de 52 degrés Celsius, celle-ci doit être à 60 degrés Celsius.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

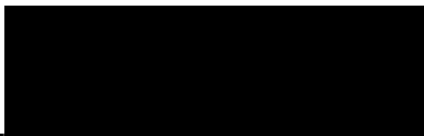
« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AMÉLIA TURCOTTE
Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)
Téléphone: 450 589-1796 poste 5083
Télécopieur: 450 589-7812
Courriel : Amelia.Turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à Mme Marie-Claude Landreville,
nourriturelandreville1@gmail.com
Fait à L'ASSOMPTION ce 2021-10-15

Signature :





Date: 2021-01-25

Heure d'arrivée: 08:15

Numéro du rapport d'inspection: 3295063

Raison de la visite: visite suivi-autre (14)

Exploitant: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE INC.

Établissement: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE

Bannière: Sans objet

Responsable: CLAUDE LANDREVILLE, MARIE-CLAUDE LANDREVILLE

Adresse de l'établissement: 48 BEAUDRY, SAINT-JACQUES, J0K2R0, (Québec)

Numéro de dossier: 2555059 - 1

Numéro spécifique: PG-005

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

AUTRES CONSTATATIONS No 10 109

Mainlevée

Suite à la saisie pratiquée le 21 janvier 2021 (PV 0153387) de 25 caisses de viandes chevalines qui ne sont pas de grade consommation humaine et donc qui ne respectent pas les exigences de votre permis, une mainlevée est rédigée pour permettre la remise des caisses de viandes au fournisseur ().

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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: MARIE-CHRISTINE LAPORTE

Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

Téléphone: 450 589-1796 poste 5055

Télécopieur: 450 589-7812

Courriel : Marie-Christine.Laporte@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-01-25

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3295063 a été remis à Mme Mireille Beaulieu

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

Signature :







Date: 2021-01-15

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3292403

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE INC.

Établissement: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE

Bannière: Sans objet

Responsable: CLAUDE LANDREVILLE, MARIE-CLAUDE LANDREVILLE

Adresse de l'établissement: 48 BEAUDRY, SAINT-JACQUES, J0K2R0, (Québec)

Numéro de dossier: 2555059 - 1

Numéro spécifique: PG-005

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

POINTS DE CONTRÔLE DES ACTIVITÉS DANS LES ATELIERS DE VIANDES NON COMESTIBLES

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer uniquement les activités autorisées en vertu de chacune des catégories des permis obtenus	Réception de caisses de viandes chevalines provenant de viande Richelieu portant la mention que le produit n'est pas prévue pour la consommation humaine et sur laquelle la légende fédérale est biffée.
2	Marquer les récipients servant au transport des VNC de l'inscription « Viandes non comestibles ».	Contenants de pastique prévus pour mettre les viandes non comestibles qui seront récupérées par Sanimax sans mention "Viandes non comestibles".
3	S'assurer que l'équipement, les ustensiles et les contenants qui entrent en contact direct avec les VNC sont constitués d'un matériau qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de corrosion.	Présence de contenants de plastique gris ébréchés.
4	Garder propre l'équipement servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Pelles servant à vider la sciure déposées au sol.
5	Maintenir les murs, plafond et autres structures propres et en bon état.	Présence de 2 congélateurs dont les murs sont en bois bruts et le plafond en mousse isolante. (Surfaces non imperméables et particules détachables possibles)

REMARQUES

Visite régulière des lieux. Des vérifications sont également faites suite à une enquête zoonose.

**Rendre étanche la porte de garage.

La responsable de l'établissement m'indique qu'elle pense mettre en place un système mensuel d'échantillonnage de produits

finis pour une analyse microbiologique.

Pour votre information, afin d'éviter une multiplication bactérienne importante, les produits carnés ne peuvent pas demeurer plus de 2h à la température de la pièce lorsqu'ils ne sont pas travaillés. Selon la responsable les produits sont reçus et sont transformés dans l'heure suivant leur réception.

La liste des fournisseurs de produits carnés nous a été remise.

Concernant la présence de 25 caisses de viandes chevalines qui n'est pas prévue pour la consommation humaine, un appel a été fait à la personne-ressource chez le fournisseur [REDACTED]. Il m'explique qu'il s'agit bien de viande qui a été traitée comme de la viande comestible mais que cette palette était prévue pour un exportation aux États-Unis. Lorsqu'il y a une exportation aux États-Unis, l'établissement doit biffer la légende fédérale et mettre la mention relevée lors de l'inspection. Il y a donc eu erreur de destinataire à l'expédition. Afin de respecter vos conditions au permis, vous devez vous assurer que les produits carnés entrant dans votre établissement soit prévu pour une consommation humaine. Suite à ces constatations, une saisie des 25 caisses est effectuée.

Voici l'article de la loi sur les produits alimentaires (P-29) qui s'applique à vos conditions de permis :

40. Le gouvernement peut, par règlement:

f) déterminer les conditions de délivrance, de renouvellement, de suspension ou d'annulation d'un permis, les documents ou les renseignements qu'un demandeur ou un titulaire doit fournir, les livres ou registres qu'il doit tenir et conserver, les cas où un permis peut être délivré pour une période de moins de 12 mois, les droits exigibles pour les permis en fonction de la période de validité, de la nature ou encore de la catégorie, sous- catégorie ou classe de titulaires ou de permis, les frais d'ouverture d'une demande de permis ou d'autorisation ainsi que les frais d'étude y afférents;

- Est passible d'une amende de 1 000 \$ à 6 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 3 000 \$ à 18 000 \$.

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.

Était également présent M. Chafik Sadaoui, inspecteur.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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: MARIE-CHRISTINE LAPORTE

Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

Téléphone: 450 589-1796 poste 5055

Télécopieur: 450 589-7812

Courriel : Marie-Christine.Laporte@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-01-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3292403 a été remis à Mme Marie-Claude Landreville

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

Signature :



Date: 2020-07-17

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3238213

Raison de la visite: visite permis (08)

Exploitant: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE INC.

Établissement: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE

Bannière: Sans objet

Responsable: CLAUDE LANDREVILLE, MARIE-CLAUDE LANDREVILLE

Adresse de l'établissement: 48 BEAUDRY, SAINT-JACQUES, J0K2R0, (Québec)

Numéro de dossier: 2555059 - 1

Numéro spécifique: PG-005

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

REMARQUES

Inspection de conformité réalisée en présence de mon collègue Nick Caron, inspecteur.

Plan approuvés #14-331-19-B

Approuvé le 27 novembre 2019

Quelques photos sont prises lors de l'inspection.

Les modifications requises ont été apportées soit:

-Ajout d'un évier de lavage de main

-Réparation des fissures au plancher

-L'éclairage est maintenant protégée.

-Les portes sont étanches lors de notre passage

-Les murs qui étaient recouvert de mousse uréthane dans les locaux d'entreposage et réfrigérés ont été recouvert d'un matériau lavable.

**** Des distributeurs «maison» de savon liquide et de papier à main seront installés à l'évier en attente de la pause des équipements requis. (distributeurs présentement non disponible en raison du covid-19)

Tel que convenu, la copie du présent rapport sera expédiée par courriel à l'adresse indiquée sur la carte d'affaire reçue de Mme Marie-Claude.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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: JOHANNE CORNEAU

Adresse: 4260, BOUL. BOURQUE, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

Téléphone: 819 820-3011 poste 4306

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Johanne.Corneau@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Marie-CLaude, nourriturlandreville1@gmail.com

Fait à SHERBROOKE ce 2020-07-17

Signature :

A black rectangular box redacting the signature of the inspector.









Date: 2019-04-18

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3102927

Exploitant: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE INC.

Établissement: NOURRITURE CRUE LANDREVILLE

Bannière: Sans objet

Responsable: CLAUDE LANDREVILLE, MARIE-CLAUDE LANDREVILLE

Adresse de l'établissement: 48 BEAUDRY, SAINT-JACQUES, J0K2R0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2555059 - 1

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

POINTS DE CONTRÔLE DES ACTIVITÉS DANS LES ATELIERS DE VIANDES NON COMESTIBLES		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Marquer les récipients servant au transport des VNC de l'inscription « Viandes non comestibles ».	Identification absente / Viandes non comestibles / Les gros bacs des viandes non comestibles ne sont pas identifiés
2	S'assurer que l'équipement, les ustensiles et les contenants qui entrent en contact direct avec les VNC sont constitués d'un matériau qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de corrosion.	Présence de plusieurs contenants de plastique gris endommagés avec des particules détachables pour l'entreposage des viandes
3	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu.	Présence de surface en caoutchouc endommagé / Cette surface entre en contact direct avec les aliments
4	Garder propre l'équipement servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipement malpropre / Contenants de plastique gris, supports en métal pour la congélation des contenants de viandes, rebord du hachoir et scies à ruban
5	Maintenir les murs, plafond et autres structures propres et en bon état.	Surfaces non lavable / Murs / Présence de murs avec mousse isolante apparente dans les chambres de congélation Plancher / Présence de plancher en béton non facilement lavable avec de grandes fissures Portes / Présence d'ouverture dans le bas des portes de garage
6	Garder le lieu exempt d'insectes, de vermine, de rongeurs, de chiens et chats.	Présence d'insectes / Présence de plusieurs blattes mortes dans la section des panneaux électriques Présence de chiens
7	Garder les lieux aménagés de façon à prévenir la contamination physique et chimique.	Éclairage non protégé / Absence de protection sur des néons

8	Informez le ministre de tout changement concernant l'un ou l'autre des renseignements exigés au moment de la demande de permis.	Modification non signalée / Locaux / Présence de travaux en cours pour l'agrandissement du bureau
9	Fournir la description des camions, des remorques ou des conteneurs utilisés et indiquer leur nombre.	Véhicules / Information sur les camions de livraison/ transport non disponible dans le dossier de l'exploitant

REMARQUES

*Inspection régulière et inspection suite à une plainte pour la présence de blattes dans des sacs de viandes.

**Toute indication, publicité ou réclame relative à un contrôle sanitaire ou à une inspection du MAPAQ est interdite. Voir à retirer les indications sur votre site internet.

- Un avis de non conformité est remis.
- Voir à me transmettre des factures d'achats de vos différents fournisseurs en viandes, ainsi que les bons de travail de l'exterminateur depuis septembre 2018.
- Voir à communiquer avec le bureau des permis lourds pour les modifications en cours pour l'agrandissement du bureau.

Ceci fait acte d'avis de non conformité, concernant les non-conformités en lien avec les revêtements qui ne sont pas lisses, lavables et imperméables à plusieurs endroits aux plafonds, aux planchers et sur les murs. Ci-joint l'article du règlement sur les aliments qui s'y rattache :

7.2.21. Planchers, murs et plafonds: Les locaux de l'atelier d'équarrissage doivent répondre aux conditions suivantes:

- a) les planchers doivent être résistants aux chocs, imperméables, lavables et non glissants. Ils doivent comporter une pente vers les drains de l'ordre de 2 cm/m et être pourvus de tuyaux de drainage d'un diamètre minimal de 10 cm munis d'un orifice avec grille d'au moins 9 dm² pour l'évacuation des eaux de lavage;
- b) les murs doivent être revêtus d'un matériau imperméable, lisse et imputrescible;
- c) les murs, autres que ceux du secteur visé au sous-paragraphe iii du paragraphe a du premier alinéa de l'article 7.2.6 ou que ceux de la chambre de réfrigération ou de congélation des ateliers d'équarrissage exploités sous un permis de catégorie «conserverie animale», «préparation générale» ou «préparation spéciale», doivent être revêtus d'un matériau résistant aux chocs;
- d) les paragraphes b et c s'appliquent aux murs des salles de toilette sur une hauteur de 130 cm à partir du point de jonction avec le plancher.

Le présent article ne s'applique pas à l'atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.11.1.
R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.21; D. 1122-2004, a. 10.

Est passible d'une amende minimale de 250\$ plus les frais. 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.

Voici les renseignements devant se trouver sur l'étiquette d'emballage des produits :

- La dénomination du produit;
- La mention « ALIMENT POUR ANIMAUX, NON DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE ». Le terme « ANIMAUX » peut être remplacé par l'espèce (exemple : « ALIMENT POUR CHIENS, NON DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE »);

- Le nom et l'adresse de la personne « par qui » ou « pour qui » l'aliment a été préparé et emballé. L'adresse doit comprendre au minimum le nom de la ville, le nom de la province et le code postal;
- Le cas échéant, la raison sociale ou marque de commerce, si elle est différente du nom de la personne ou de l'entreprise;
- Le numéro spécifique de l'atelier (PG-000);
- La liste complète et exacte des ingrédients (description de l'espèce et du sous-produit, par exemple « poumon de boeuf »). Les ingrédients doit figurer par ordre décroissant d'importance;
- Le poids net ou la quantité nette en unités métriques;
- L'état et les instructions d'entreposage;
- La date de préparation ou le numéro de lot;
- La date de péremption (« meilleur avant ») si l'aliment est réfrigéré.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1022951

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 : 3.3.7 al.1	250.00\$ + Frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 3.3.7 al.3	250.00\$ + Frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 7.4.12	250.00\$ + Frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.5	250.00\$ + Frais

3.3.7. Indications prohibées: Est interdite toute indication ou marque relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, une garantie, une loi ou un règlement, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Est également interdite, sauf dans le commerce pharmaceutique, toute indication de propriétés curatives ou préventives au sujet du produit, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Toute indication, expression, appellation, image, marque, publicité ou réclame relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, à une garantie de salubrité, à une inspection d'une autorité publique,

à une estampille ou à une légende d'inspection prescrit par une loi ou un règlement, doit être utilisée ou se faire uniquement selon la manière et dans les conditions stipulées par cette loi ou ce règlement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.7.

7.4.12. Protection contre les animaux nuisibles: L'atelier d'équarrissage doit être exempt de chien, chat, rongeur, insecte ou autre vermine.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.12.

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

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

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

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

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

7.2.21. Planchers, murs et plafonds: Les locaux de l'atelier d'équarrissage doivent répondre aux conditions suivantes:

- a) les planchers doivent être résistants aux chocs, imperméables, lavables et non glissants. Ils doivent comporter une pente vers les drains de l'ordre de 2 cm/m et être pourvus de tuyaux de drainage d'un diamètre minimal de 10 cm munis d'un orifice avec grille d'au moins 9 dm² pour l'évacuation des eaux de lavage;
- b) les murs doivent être revêtus d'un matériau imperméable, lisse et imputrescible;
- c) les murs, autres que ceux du secteur visé au sous-paragraphe iii du paragraphe a du premier alinéa de l'article 7.2.6 ou que ceux de la chambre de réfrigération ou de congélation des ateliers d'équarrissage exploités sous un permis de catégorie «conserverie animale», «préparation générale» ou «préparation spéciale», doivent être revêtus d'un matériau résistant aux chocs;
- d) les paragraphes b et c s'appliquent aux murs des salles de toilette sur une hauteur de 130 cm à partir du point de jonction avec le plancher.

Le présent article ne s'applique pas à l'atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.11.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.21; D. 1122-2004, 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

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: MARTIN POIRIER

Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

Téléphone: 450 589-1796 poste 5078

Télécopieur: 450 589-7812

Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Claude Landreville, [REDACTED]

Fait à L'ASSOMPTION ce 2019-04-25

Signature : [REDACTED]