



Québec, le 30 septembre 2025



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2025-09-12-007

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 11 septembre dernier, concernant les copies des rapports d'inspection du Marché Bonanza, situé au 6852, rue Jean-Talon E, Saint-Léonard, Montréal (Québec) H1S 1N1, pour la période du 1^{er} janvier 2024 au 1^{er} janvier 2025.

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

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

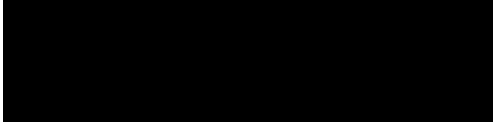
De plus, nous ne pouvons permettre l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir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

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

...2

Pour toute information, vous pouvez contacter 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 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-divulgence, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

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

Article 59

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

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

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

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

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

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

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

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

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

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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

Établissement # 46241

BONANZA LALUMIERE
6852A Rue Jean-Talon Est
St-Léonard, Québec
H1S 1N1

Exploitant : 2941902 CANADA INC.
Dossier : 1238791-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE	
Charge de risque précédente : Moyen 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	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ L'étiquetage des aliments préemballés offert en vente est incomplet. -Ré-emballage de noix et fruits séchés sur place avec l'emballeuse. Emballage de pruneaux séchés, bananes séchées, et abricots dont les constituants sont absents. Également mention sur les pruneaux peut contenir des fragments de noyau. ■ Sur les emballages d'épinards, de mélange printanier. La boîte maîtresse indique conservé au réfrigérateur alors que le sac d'emballage vendu aux clients ne mentionne aucune information. Action prise : correction débutée, technicien appelé
2	Les produits préemballés dont la durée de vie est de 90 jours ou moins, qui sont emballés ailleurs que sur les lieux de vente au détail doivent porter la date limite de conservation ("meilleur avant") et les conditions d'entreposage (si elles diffèrent des conditions ambiantes normales).	■ Produit d'une durée de vie < 90 jours emballé ailleurs sans date meilleur avant. De nombreux pains frais en vente des compagnies suivantes: marguerita, mariano, boulangerie authentique, elmont, amiens etc n'ont pas de date meilleure avant sur leurs produits en vente.
3	S'assurer que les aliments proviennent d'établissements inspectés ou reconnus par le Sous-ministère à la santé animale et à l'inspection des aliments (SMSAIA) ou l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).	■ Aliment dont la provenance n'est pas un fournisseur approuvé. Les mélanges d'épices en pot les entreprises GR&JB situé, au 8628 rue de grosbois MTL. Il semble être un domicile privé. Aucun local de préparation répertorié. Une facture m'a été remise et vérification du lieu de fabrication.
4	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise. L'employé affecté à la découpe de melon se lave les mains dans les toilettes publiques avant de procéder à la découpe des melons et enfiler les gants.
5	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains non accessible. Dans le local de fruits et légumes, il y a découpe de melons coupés. Aucune installation de lavage de mains n'est accessible dans ce local.

6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent 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.	■ Un morceau de gâteau coupé intact était présent sur une table de travail dans le local de découpe de la boucherie.
7	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.	■ Matériel-propreté Équipement pour faire les saucisses qui est supposé être propre. Je vérifie avec le responsable et un agglomérat brunâtre de morceaux de viande est visible. Ce dernier était nettoyé de la veille. La méthode n'est pas bonne. Plancher de la chambre congélateur boucherie sale.
8	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.	■ Présence de mouches domestiques dans le département de la charcuterie.
9	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.	■ Le plancher de la section charcuterie est en mauvais état, le ciment est abîmé et inégal et difficile à nettoyer. La responsable me dit que le département sera rénové en janvier prochain et fermé 1 semaine après les fêtes.
10	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire. Dû aux nombreux départs, il n'y a plus d'employé titulaire de la formation de gestionnaire.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les allergènes, le gluten et les sulfites doivent être déclarés dans la liste d'ingrédients ou à la fin de celle-ci, avec la mention "contient". Les allergènes prioritaires à déclaration obligatoire sont: amandes, noix de Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble, arachides, graines de sésame, blé ou triticales, oeufs, lait, soya, poissons, crustacés, mollusques, graines de moutarde, sulfites et gluten.	■ Rappel pour la création d'étiquettes pour les fruits séchés et noix emballés sur place. Actuellement les emballages ne comportent aucun ingrédient.
2	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ En général conforme sauf: Utilisation d'un sac à poubelle pour entreposer une meule de fromage dans la chambre froide.
3	La surproduction et conservation prolongée des aliments peuvent compromettre leur innocuité.	■ La date de péremption indiquée sur l'aliment est de 21 jours. Charcuteries coupées et emballées au détail. Fromage coupé. etc. Pour votre information.
4	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.	■ En général conforme sauf: Sacs de cressons, sacs d'épinards et sacs de mélange printanier qui sont emballés et vendus à la température ambiante de 14C alors que l'étiquette mentionne de garder réfrigéré. Sac de carottes et sacs de mélange printanier conservé dans la partie de la chambre froide qui est à 8C. Action prise : aliments déplacés dans une installation conforme.

5	La quantité nette (le poids) doit être déclarée sur les produits préemballés et offerts en vente libre à l'exception des portions individuelles vendues dans les machines distributrices, cafétérias et cantines mobiles. La quantité nette correspond à la quantité vendue au consommateur. Ceci sans le contenant et les accessoires qui constituent l'emballage du produit.	■ La tare pour les produits emballés dans la charcuteries n'est pas représentative. 6 g actuellement retiré pour la tare et le poids d'un emballage oscille entre 20 et 30 g. ■ La quantité nette (le poids) n'est pas déclarée sur l'étiquette du produit. -Sacs d'épinards et sac de mélanges printaniers ne portant aucun poids en vente libre-service.
6	Pour les mollusques bivalves marins, l'exploitant doit tenir des registres et les garder à la disposition des inspecteurs. Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer: la nature et la quantité des produits achetés ou reçus; la date de leur achat ou réception et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot.	■ Remise d'une exemple de registre à compléter. Les factures et étiquettes sont présentes. Pour votre information.
7	Si un détaillant reçoit un produit préemballé d'un fabricant sur l'emballage duquel figure le tableau de la valeur nutritive de l'aliment et que le détaillant coupe le produit et le réemballe sans y ajouter aucun ingrédient autre que de l'eau, le détaillant doit reproduire le tableau de la valeur nutritive sur l'étiquette du produit réemballé.	■ Produits réemballés au détail sans reproduction du tableau de valeur nutritive. -Différents morceaux de fromage coupés et emballés au détail.

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 MATHILDE CLÉROUX.

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 # 46241

BONANZA LALUMIERE
6852A Rue Jean-Talon Est
St-Léonard, Québec
H1S 1N1

Exploitant : 2941902 CANADA INC.
Dossier : 1238791-0001

VÉRIFICATION D'EFFICACITÉ DE RAPPEL

Objet du rappel

Rappel MAPAQ « Cacciatore salami douce / Cacciatore salami forte » de l'entreprise Aliment Stable.

NOTES

Exploitant avisé du rappel et aucun produit rappelé en vente.

Aagissons 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 Mme. Connie.

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 # 46241

BONANZA LALUMIERE
6852A Rue Jean-Talon Est
St-Léonard, Québec
H1S 1N1

Exploitant : 2941902 CANADA INC.
Dossier : 1238791-0001

NOTES

Visite suite à une plainte publique concernant un produit acheté au commerce mais qui provient d'un fournisseur. Emballages d'olives noires de la marque Brio, fournisseur les aliments atlas/impex dont le poids indiqué sur l'étiquette 1kg est faux car lors du pesage des sacs, ils sont tous d'environ 828g et moins que 1kg. Plainte fondée.

Une photocopie du facture partielle du fournisseur (Les aliments Atlas Impex) m'a été remise.

Photos prises _____

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 Mme. Mathilde.

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.

