



Québec, le 4 août 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-07-17-015

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 17 juillet dernier concernant les rapports d'inspection et d'infraction général ainsi que les photos lors des visites ayant mené aux jugements de l'entreprises 9493-1672 Québec Inc. (Restaurant La Bonne Fourchette).

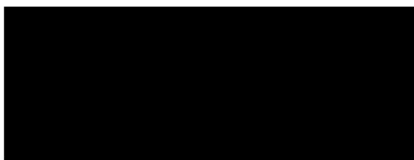
À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-jointes les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) 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 madame Marie-Josée Langlois, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418-380-2136 ou par courriel électronique à accsinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



David Dubé

Substitut à la 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.



Date: 2026-01-12

Heure d'arrivée: 10:40

Numéro du rapport d'inspection: 3959993

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: 9493-1672 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT LA BONNE FOURCHETTE

Bannière: Sans objet

Responsable: DANIELLE THIBAUT

Adresse de l'établissement: 464 RUE PRINCIPALE, SAINT-SEBASTIEN, J0J2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 2883783 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Moisissure grilles du réfrigérateur vitré, tablettes, contenants d'ingrédients secs,
2	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Section pizza: 10 excréments sur une tablettes d'entreposage, 8 excréments sur une tablette sous le réchaud, 4-5 excréments à la plonge, 9 excréments section d'entreposage d'ingrédient sec Sous-sol: 10 excréments sur une tablette(section boîtes) 10 excréments près de la trappe de réception, 4 excréments section cannage, 11 excréments entreposage de surplus, 26 excréments section matériel hygiénique, 7 excréments salle mécanique salle à manger: environ 9 excréments

REMARQUES

Inspection suite à la réception d'une plainte concernant plusieurs motif donc la présence de rongeur et la qualité des aliments servis.

L'inspection a été faite avec Jolène Lamoureux, chef d'équipe.

La dernière visite de l'exterminateur a été effectuée en décembre. Absence de bon de travail sur place. Les documents doivent être disponibles pour le service d'inspection. Selon Mme Thibault, 2 captures auraient été fait depuis décembre.

Glace sur l'unité du réfrigérateur vitré section pizza.(bac d'eau rempli en dessous)

Une employé fume dans la section d'entreposage des aliments. (cendrier présente) Présence d'une forte odeur dans la cuisine.

2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac. Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent:

1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;

2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;

3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;

4° (paragraphe abrogé);

5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;

6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10.

***Un constat d'infraction est remis avec le rapport.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MIREILLE GAGNON

Adresse: 109, SAINT-CHARLES, BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)

Téléphone: 450 357-1596 poste 4275

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2026-01-12

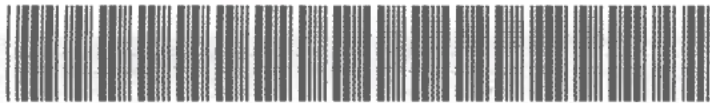
Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3959993 a été remis à Danielle Thibault

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

Signature :



N° de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060657841	
District judiciaire IBERNIV			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale	Nom 9493-1672 Québec inc	
		Prénom(s)	
	3		
	Adresse 464 route principale		App.
Défendeur	Localité Saint-Sébastien		
	Province / État QC	Code postal J0J 2C0	☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
	☒ N° d'entreprise du Québec ☐ Autre permis n° 1178824778		

B	Titre de la loi : Loi sur les produits alimentaires			
	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1	Article app. 1 2.1.2 al.1
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 102	
	Description de l'infraction A exploite un lieu visé à l'article 211, qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou leurs excréments.			
Infraction	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2026 01 12		Heure (HH:MM) 10:50	

C	Endroit restaurant la bonne fourchette	
	Lieu 464 route principale, Saint-Sébastien, QC J0J 2C0	
Lieu	Localisation 56050	

D	Peine minimale 1000	Frais 243	Contribution 336	Montant réclamé 1593
	1000 \$ + 336 \$ + 250 \$ = 1593 \$			

E	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☐ B ☒ C et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction un double du constat : ☐ au défendeur ☒ autrement à (nom et titre / fonction) Danielle Thibault (présidente)	
	Nom (Lettres moulées) GAGNON Mireille		Nom (Lettres moulées) ☒ Même que attestation GAGNON Mireille	
	Personne autorisée Numéro 21.2.8	Région	Personne autorisée Numéro 21.2.8	Région
	Personne chargée de l'application de la loi Qualité inspectrice		Personne chargée de l'application de la loi Qualité inspectrice	
	☐ Je n'ai pas remis le double du constat ☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature requise ci-après)		Heure (HH:MM) 12:30	
Signature		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2026 01 12		
Signature		Signature		

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT N°100400 5060657841

Numéro d'exploitant
2883783-0001

Numéro de dossier
- - - - -

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒; des clients sont présents ☒; on entrepose ☒;
on sert ☒; on offre en vente ☐; on vend ☒; on fournit ☐; on prépare ☒;
on conditionne ☒; on transforme ☒; on manipule des produits ☒ tels que :
Produits laitiers, produits carnés, produits céréaliers
fruits et légumes
destinés à la consommation humaine ☒; destinés aux animaux ☐.

Je me présente en tant que personne autorisée pour effectuer une inspection à l'établissement 9493-1672 Québec inc. Restaurant la bonne fourchette, qui est un établissement de restauration. Je suis accompagnée de Jolène LAMOUKEUX, chef d'équipe. L'établissement est un lieu où l'on détient des produits en vue de la vente. J'ai rencontré Mme Danièle Thibault, présidente

G J'ai fait les constatations suivantes : Dans la section pizza, il y a environ 10 excréments de rongeurs sur une tablette d'entreposage, 8 excréments sur une tablette sous le réchaud, 4-5 excréments à la plonge, 9 excréments dans la section d'entreposage d'ingrédients sec. Au sous-sol, il y a environ 10 excréments sur une tablette (section ~~habitat~~ ^{habitat}), 10 excréments au sol près de la trappe de réception, 4 excréments sur des tablettes section canapé, 11 excréments sur des tablettes d'entreposage de surplus.

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en : ☒ F ☐ G		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en : ☐ F ☒ G	
Qualité Personne chargée de l'application de la loi inspectrice		Qualité Personne chargée de l'application de la loi inspectrice	
Nom et prénom (lettres moulées) GABRIEL Mireille		Nom et prénom (lettres moulées) LAMOUKEUX Jolène	
Matricule [redacted]	Date (AAAA-MM-JJ) 20260122	Matricule [redacted]	Date (AAAA-MM-JJ) 20260122
Signature [redacted]		Signature [redacted]	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 1004005060657841

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Mireille GAGNON, 109 rue Saint-Charles, bureau 1.01B, Saint-jean-sur-Richelieu, Qc, J3B2C2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

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

Suite de la section F et G(faits et gestes pertinents) du rapport d'infraction abrégé sur constat numéro 1004005060657841

26 excréments sur des tablettes section matériel hygiénique, 7 excréments dans la salle mécanique et environ 9 excréments dans la salle à manger. Lors de l'inspection, deux employés préparent les repas en cuisine. Quelques clients sont présents dans la salle à manger. Ils sont soit en attente de leur repas, soit en train de manger. Deux employés préparent les repas en cuisine.

À la suite des constatations faites lors de cette visite, j'en conclus que 9493-1672 Québec Inc., a exploité un lieu visé à l'article 2.1.1, qui n'était pas exempt de toutes espèces d'animaux, y compris les rongeurs et les insectes ou leurs excréments.

Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ, il est confirmé que l'entreprise Restaurant la bonne fourchette détient un permis du MAPAQ pour l'adresse 464, route principale, Saint-Sébastien, Qc, J0J2C0.

Dans le registraire des entreprises du Québec(REQ), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise 9493-1672 Québec inc., situé au 464 route principale, Saint-Sébastien, Qc, J0J 2C0, est un restaurant avec permis d'alcool. Le statut est immatriculé.

Les informations inscrites au REQ et à la lettre des permis sont des déclarations volontaires provenant de l'exploitant ou d'une personne responsable de l'entreprise, ce qui explique la différence au niveau du terme rue et route dans la déclaration de l'adresse de l'exploitant.

SUITE PAGE SUIVANTE ☐

PREMIER AGENT ATTESTATION						DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :						J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :					
NOM GAGNON	PRÉNOM Mireille				F ☒	NOM LAMOUREUX	PRÉNOM Jolène				F ☒
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE					AGENT DE LA PAIX	MATRICULE				
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒						PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒					
QUALITÉ : Inspectrice						QUALITÉ : Inspectrice					
DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-01-22						DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-01-22					
SIGNATURE						SIGNATURE					

Le 14 janvier 2026

ATTESTATION

Madame Mireille Gagnon
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
109, rue St-Charles bureau 1.01B
Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 2C2

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2883783-0001-01
Nom de l'exploitant :	9493-1672 Québec inc.
Raison sociale :	Restaurant La Bonne Fourchette
Adresse de l'établissement :	464, route Principale Saint-Sébastien (Québec) J0J 2C0
Nature du permis :	Restaurateur
Catégorie du permis :	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2025-04-25 au 2026-04-24

La présente attestation est délivrée conformément à l'article 66 du *Code de procédure pénale*.

Veuillez agréer, Madame, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2026.01.16
09:38:19 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

Copie conforme à l'original

Par : MIREILLE GAGNON

Date : 2026-01-22

Signature : 

2026-01-22
2983783-01 10h40

2 captures depuis
décembre

2 x sur tablette sect. prise

condensation gelée
unité frigo vitré
bac désodorisant

x10 tablette au bas bac

x2 tablette au bas sac

x8 sans recouvert;
4-5 sect plan

p.1

Sans sac

pris ch. fraîcheur en tablette
bte ds sac
x10.

vente exp. 8-9/1.

x10 pris trappe réception.

forme l'autre côté

quels m'ass' + +
frigo vitré.

p.2

2883783-1

10h40

La bonne fourchette

excellent sol à

manger 3 x tablette

d'équipement informatique

Au sol 5-6 x plancher

gagé.

2 captures décembre

pulver 3 x sol
isolé

étageres cage ①
4 x

Copie conforme à l'original

Par : JOLENE LAMOUREUX

Date : 2026-01-22

Signature

[Redacted Signature]

La bonne fourchette

Local entrepot simple

1x plaque unison

2x 5 an sol

Entrepot papier toilette

10 x sol

4 x Toilette

12 x Toilette du haut

Salle mécanique

7 x Toilette

②

Copie conforme à l'original

Par : JOLENE LAMOREUX

Date : 2026-01-22

Signature : 

2e bonne pochette

cigarette local
entropoag

piège blanc:
contenant de eau

entropoag "extérieure":

exéc. sur base laquée:

4 x

3 x m. m. m.

1 x m. m. m. alpha

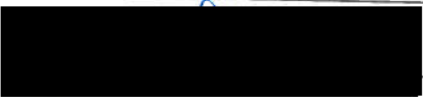
1 x orange

3

Copie conforme à l'original

Par : JOLÈNE LAMOUREUX

Date : 2026-01-22

Signature : 



Date: 2025-11-17

Heure d'arrivée: 11:35

Numéro du rapport d'intervention: 3959021

Exploitant: 9493-1672 QUÉBEC INC.

Établissement: RESTAURANT LA BONNE FOURCHETTE

Bannière: Sans objet

Responsable: DANIELLE THIBAUT

Adresse de l'établissement: 464 RUE PRINCIPALE, SAINT-SEBASTIEN, J0J2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 2883783 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 15 784

Mode de Communication : Notification en main propre

Initiateur de la communication : Exploitant / Établissement

Personnes impliquées: Danielle Thibault - Exploitant / Propriétaire / Représentant (Famille); Mireille Gagnon - MAPAQ - Inspecteur;

Éléments déclencheurs : Danger imminent

Sujet : Cesser ou restreindre exploitation

DETAILS:

Commentaires reçus de la part de Mme Danielle Thibault. Une compagnie d'extermination a été appelé(visite prévue aujourd'hui). Ils vont effectuer l'achat de bacs d'entreposage, un grand ménage sera effectué(a été commencé lors de notre inspection).

IDENTIFICATION DE L'INTERVENANT MAPAQ

Nom de l'intervenant MAPAQ: MIREILLE GAGNON

Adresse: 109, SAINT-CHARLES, BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)

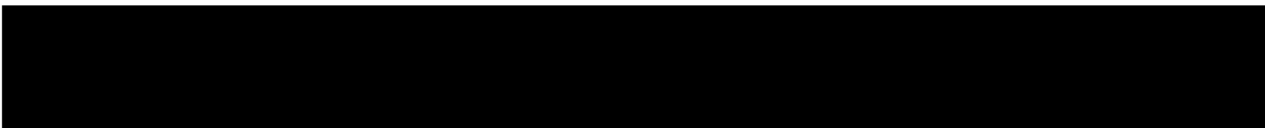
Téléphone: 450 357-1596 poste 4275

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2026-01-07

Signature :





Date: 2025-11-17

Heure d'arrivée: 11:45

Numéro du rapport d'intervention: 3959017

Exploitant: 9493-1672 QUÉBEC INC.

Établissement: RESTAURANT LA BONNE FOURCHETTE

Bannière: Sans objet

Responsable: DANIELLE THIBAUT

Adresse de l'établissement: 464 RUE PRINCIPALE, SAINT-SEBASTIEN, J0J2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 2883783 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 15 782

Mode de Communication : Notification en main propre

Initiateur de la communication : MAPAQ - Inspection

Personnes impliquées: Mireille Gagnon - MAPAQ - Inspecteur; Danielle Thibault - Exploitant / Propriétaire / Représentant (Famille);

Éléments déclencheurs : Danger imminent

Sujet : Cesser ou restreindre exploitation

DETAILS:

IL Y A DES MOTIFS RAISONNABLES DE CROIRE QUE L'EXPLOITATION DE L'ÉTABLISSEMENT SE FAIT DANS DES CONDITIONS OÙ IL EN RÉSULTE UN DANGER IMMINENT POUR LA VIE OU LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS À SAVOIR QU'IL Y A PLUSIEURS EXCRÉMENTS DANS DES CONTENANTS SERVANT À LA PRÉPARATION D'ALIMENT, SUR DES TABLETTES D'ENTREPOSAGE D'ÉQUIPEMENTS ET D'ALIMENTS AINSI QUE SUR LE PLANCHER. LES LIEUX ET LES ÉQUIPEMENTS NE SONT PAS MAINTENUS PROPRES. EN CONSÉQUENCE, UNE ORDONNANCE DE CESSER LES OPÉRATIONS A ÉTÉ REMISE À MME DANIELLE THIBAUT, PRÉSIDENTE, À 11:45.

IDENTIFICATION DE L'INTERVENANT MAPAQ

Nom de l'intervenant MAPAQ: MIREILLE GAGNON

Adresse: 109, SAINT-CHARLES, BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)

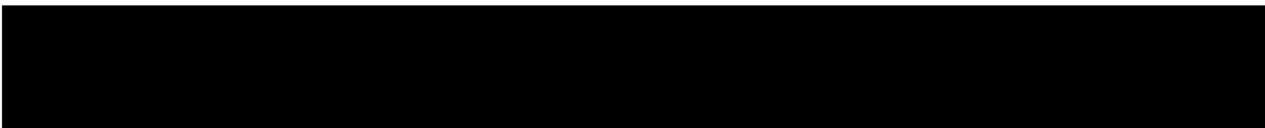
Téléphone: 450 357-1596 poste 4275

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2026-01-07

Signature :





Date: 2025-11-17

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'intervention: 3959015

Exploitant: 9493-1672 QUÉBEC INC.

Établissement: RESTAURANT LA BONNE FOURCHETTE

Bannière: Sans objet

Responsable: DANIELLE THIBAUT

Adresse de l'établissement: 464 RUE PRINCIPALE, SAINT-SEBASTIEN, J0J2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 2883783 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 15 781

Mode de Communication : Notification en main propre

Initiateur de la communication : MAPAQ - Inspection

Personnes impliquées: Mireille Gagnon - MAPAQ - Inspecteur; Danielle Thibault - Exploitant / Propriétaire / Représentant (Famille);

Éléments déclencheurs : Danger imminent

Sujet : Cesser ou restreindre exploitation

DETAILS:

IL Y A DES MOTIFS RAISONNABLES DE CROIRE QUE L'EXPLOITATION DE L'ÉTABLISSEMENT SE FAIT DANS DES CONDITIONS OÙ IL EN RÉSULTE UN DANGER IMMINENT POUR LA VIE OU LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS À SAVOIR QU'IL Y A PLUSIEURS EXCRÉMENTS DANS DES CONTENANTS SERVANT À LA PRÉPARATION D'ALIMENT, SUR DES TABLETTES D'ENTREPOSAGE D'ÉQUIPEMENTS ET D'ALIMENTS AINSI QUE SUR LE PLANCHER. LES LIEUX ET LES ÉQUIPEMENTS NE SONT PAS MAINTENUS PROPRES. EN CONSÉQUENCE, UN AVIS D'INTENTION DE CESSER LES OPÉRATIONS A ÉTÉ REMIS À MME DANIELLE THIBAUT, PRÉSIDENTE À 11H30.

IDENTIFICATION DE L'INTERVENANT MAPAQ

Nom de l'intervenant MAPAQ: MIREILLE GAGNON

Adresse: 109, SAINT-CHARLES, BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)

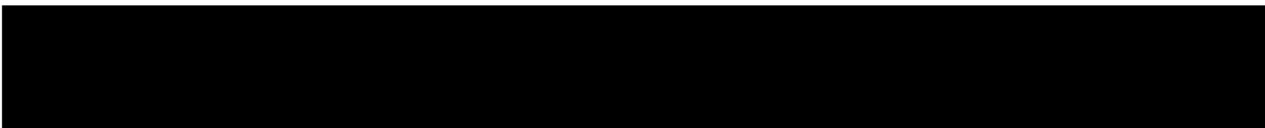
Téléphone: 450 357-1596 poste 4275

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2026-01-07

Signature :





Date: 2025-11-17

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3942095

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9493-1672 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT LA BONNE FOURCHETTE

Bannière: Sans objet

Responsable: DANIELLE THIBAUT

Adresse de l'établissement: 464 RUE PRINCIPALE, SAINT-SEBASTIEN, J0J2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 2883783 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

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

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

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Aire préparation (avant) : 17 (sol), Aire de service : 9 (sol), Coin Moppe : 18 (sol), Sous-sol *général : 12 (sol), *tablettes à jus, cannes, etc. +50, *tablettes localisées dans l'ancienne chambre froide 40 / Rongeurs / Ordonnance de fermeture Section pizza: 16 sur des couvercles en acier inoxydable, 5 sur des panes, 15 dans une assiettes en métal, 30 dans des panes, 7 sur le support à tôles, 40 (sol) sous des tablettes et 35 sur des tablettes de rangement
2	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Méthode d'entreposage inadéquate / couteaux entreposés en dessous du grille pain (toaster)

3	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Concentration du produit non respectée / dilution à l'oeil pour l'eau de javel sur les surfaces de travaux Méthode d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / Pour la vaisselle faite à la mains
4	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Surfaces de travail non assaini aux 4h (APD à T° Ambiante)
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Général : Tablettes d'entreposages, Poignés et joints d'étanchéités des équipements réfrigération et congélation, Équipement (Pannes)
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Murs (derrière cuisinière, bas des murs *aire préparation, plonge), Dessous des équipements (réfrigération, cuisson, friture), Hotte

REMARQUES

Un constat d'infraction est remis.

Autres exigences réglementaires : Absence de filet à cheveux (plonge)

Inspection réalisée dans le cadre d'une plainte pour la présence de rongeurs à l'établissement.

Numéro de cellulaire de Mme Danielle Thibault : 514-375-5358

Nous avons des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de l'établissement représente un danger imminent pour les consommateurs. Avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement a été donné le 17 novembre 2025 à 11h30.

Commentaires reçus de la part de Mme Danielle Thibault. Une compagnie d'extermination a été appelé(visite prévue aujourd'hui). Ils vont effectuer l'achat de bacs d'entreposage, un grand ménage sera effectué(a été commencé lors de notre inspection).

Suite aux commentaires reçus; l'ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement a été donné le 17 novembre à 11 :45.

Pour la mainlevée vous devez appeler au 1-800-463-5023 option 3 du lundi au vendredi ou Mireille Gagnon (450) 357-1596 poste 4275.

Vous devez :

- Jeter les aliments prêts-à-manger et les produits secs non emballés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles;
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;

Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;

À mettre en place lors de la réouverture:

- Assainissement pré-opérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les

repas/pause);

- Inspection pré-opérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs. Tenir un registre quotidien;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs est recommandée;
- Suivre les recommandations de l'exterminateur;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Mettre en place des mesures de prévention contre les insectes et de la vermine : réparation des fissures, portes, fenêtre et autres ouvertures ajutées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles;
- Maintenir les équipements et les lieux propres.
- Continuer à protéger de la contamination les équipements et ustensiles.

Un constat est remis avec le rapport.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: VICKY LEBEAU-MARQUIS

Adresse: 109, SAINT-CHARLES, BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)

Téléphone: 450 357-1596 poste 4284

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Vicky.Lebeau-Marquis@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-11-17

Signature :

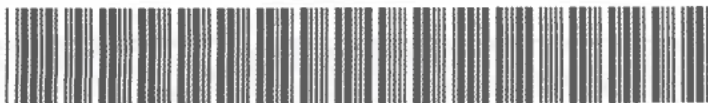
SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3942095 a été remis à Danielle Thibault

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

Signature :





N° de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060763045	
District judiciaire Iberville			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale 3		Nom 9493-1672 Québec inc.
	Prénom(s)		
	Adresse 464 rte Principale		App.
	Localité Saint-Sébastien		
	Province / État QC		Code postal J0J2C0
Défendeur	☒ N° d'entreprise du Québec		☐ Autre permis n°
	1178824778		
	Titre de la loi : Loi sur les Produits alimentaire		
	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1
	Article app. 1 2.1.2. al.1		
Infraction	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 102
	Description de l'infraction A Exploite un lieu vise a l'article 2.1.1, Qui n'était pas exempt de toute espee d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.		
	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2025-11-17		
	Heure (HH:MM) 09:50		
	Endroit Aire de préparation et d'entreposage, 464 rte Principale, Saint-Sébastien, QC, J0J2C0		
Lieu	Localisation S6050		
	PEINE		
\$	Peine minimale 1000		
	Frais \$ +336		
D	Contribution \$ +250		
	Montant réclamé \$ = 1586 \$		
E	ATTESTATION		SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction
	☒ A ☒ B ☒ C		☐ après la perpétration de l'infraction
	et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		un double du constat :
	Nom (Lettres moulées) LEBEAU-MARQUIS Vicky		☐ au défendeur
	Personne autorisée Num 21-2-8		☒ autrement à Danielle Thibault (1 ^{er} actionnaire)
	Personne chargée de l'application de la loi Qualité Inspectrice		Nom (Lettres moulées) ☒ Même que attestation
	☐ Je n'ai pas remis le double du constat		Personne autorisée Nu 21-2-8
	☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature requise ci-après)		Personne chargée de l'application de la loi Qualité Inspectrice
	Signature		Heure (HH:MM) 12:22
		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2025-11-17	

100400 5060763045

Numéro d'exploitant	Numéro de dossier
2883783-0001	

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒; des clients sont présents ☒; on entrepose ☐ ;

on sert ☒; on offre en vente ☐; on vend ☒; on fournit ☐; on prépare ☒;

on conditionne ☐; on transforme ☒; on manipule des produits ☒ tels que :

Carne's, Laitier, Céréaliier, Végétaux

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

À mon arrivée dans l'établissement restaurant la bonne fourchette, qui est un restaurant avec un permis de restaurateur ou l'on détient des produits en vue de la vente, je me présente à la serveuse/caissière se présentant comme Mme. Karine BRATS en compagnie de ma collègue Mireille GAGNON (inspectrice) comme étant une personne autorisée du MAPAQ pour effectuer une inspection

G Plainte à la suite de la réception de deux plaintes concernant la présence de souris et d'excréments. Le permis de restaurateur du MAPAQ au nom du défendeur « 9493-1672 Québec inc. » est valide du 2025-04-25 au 2026-04-24. Dans la lettre d'attestation de détention du permis émis par la Direction des services aux clientèles MAPAQ, il est confirmé que l'exploitant « 9493-1672 Québec inc. » détient un permis MAPAQ pour l'adresse 464 rue Principale, Saint-Sébastien, (Québec), J0J 2C0. Il est important de mentionner que les informations inscrites au REQ

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:	
☒ F	☒ G	☒ F	☒ G
Qualité		Qualité	
Personne chargée de l'application de la loi		Personne chargée de l'application de la loi	
Inspectrice		Inspectrice	
Nom et prénom (lettres moulées)		Nom et prénom (lettres moulées)	
LEBEAU-MARQUES Vicky		GAGNON Mireille	
Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)	Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)
	20251204		20251204
Signature		Signature	



ORIGINE

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

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
2883783-0001

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

LEBEAU-MARQUIS Vicky, 109, rue Saint-Charles, bureau 1.01B, Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec), J3B 2C2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

et à la lettre des permis sont des déclarations volontaires provenant de l'exploitant ou d'une personne responsable de l'entreprise, ce qui explique la différence au niveau du terme rue et route dans la déclaration de l'adresse de l'exploitant.

Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ), je lis que l'établissement restaurant la bonne fourchette exerce ses activités au 464 route Principale, Saint-Sébastien (Québec), J0J 2C0. Aussi, je lis que le 1er secteur d'activité de l'entreprise « 9493-1672 Quebec inc. » est un restaurant avec permis d'alcool. Durant mon inspection, des employés manipulent des produits et des clients commandent des repas et des breuvages pour manger ou boire sur place ou bien pour emporter.

Je fais les constatations suivantes du nombre d'excréments situés à différent emplacement dans le restaurant.

Section pizza/ aire de préparation (arrière) : 2 sur la tablette de chips à tacos, 16 sur des couvercles en acier inoxydable, 5 sur des pannes, 3 sur un comptoir de travail à côté du coupe-légumes, 4 sur des contenants jetables pour emporter, 15 dans une assiette en métal, 30 dans des pannes, 40 (sol) sous des tablettes, 10 sur une tablette près d'un contenant d'huile, 7 sur le support à tôles, et 35 sur des tablettes de rangement, Aire de préparation (avant) : 13 au sol sur le côté de la cuisinière, 4 au sol près de la tablette de rangement à œuf. Coin de la moppe : 18 au sol.

Aire de service : 6 au sol près du bac de recyclage et poubelle et 3 au sol derrière la porte d'entrée vers l'aire de préparation.

Sous-sol : sur les tablettes de rangement à jus et boîte de conserve, je constate de nombreux excréments et il m'est impossible de tous les compter, lorsque je commence à les compter, il y en a plus de 50. Aussi, je constate la présence de 2 sacs en plastique (céréale) avec des restes de nourriture à l'intérieur et il y a plusieurs excréments à l'intérieur. À côté des tablettes, je vois un lavabo et dessous, il y a 10 excréments. Sur des tablettes de rangement de boîte à pizza, il y a 2 excréments. Plus loin vers le fond dans l'ancienne chambre froide, sur des tablettes de rangement, je constate la présence de 40 excréments.

Suite aux constatations faites lors de cette visite, j'en conclus que 9493-1672 Quebec inc. a exploité un lieu qui n'est pas exempt de toute espèce d'animaux, y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.

Sur la première page du petit constat d'infraction, dans la section E Signification, nous aurions du retrouver le même nom que l'attestation, soit LEBEAU-MARQUIS Vicky. Aussi, sur la première page du petit constat d'infraction, dans la section E Signification, nous aurions dû retrouver le nom de famille de madame Danielle THIBault en Majuscule.

SUITE PAGE SUIVANTE



PREMIER AGENT ATTESTATION

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

NOM
LEBEAU-MARQUIS

PRÉNOM
Vicky

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

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

DATE (AAAA-MM-JJ)
2025-12-04

SIGNATURE

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

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

NOM
GAGNON

PRÉNOM
Mireille

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

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

DATE (AAAA-MM-JJ)
2025-12-04

SIGNATURE

Date: 2024-12-04

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3803339

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9493-1672 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT LA BONNE FOURCHETTE

Bannière: Sans objet

Responsable: DANIELLE THIBAUT

Adresse de l'établissement: 464 RUE PRINCIPALE, SAINT-SEBASTIEN, J0J2C0, (Québec)

Numéro de dossier: 2883783 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: Élevé

Charge de risque actuelle: Élevé

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

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

Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / côtes levées, boulettes de poulet panées de 8.7C à 11C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2 *	Ouvrir l'emballage des produits aquatiques fumés au moment de la décongélation au réfrigérateur pour permettre un échange d'oxygène adéquat	Méthode inadéquate de décongélation des poissons fumés dans un emballage étanche à l'air / Emballages ouverts
3 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Chambre froide: plancher sale, Congélateur: accumulation de glace au niveau de l'unité, sur le sol et dans des bacs d'aliments Plancher sale sous les équipements, section pizza: résidus au mur, moisissure sous la fenêtre, résidus sur la fan,
4	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / réfrigérateur 2 portes à 11C

5	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / poisson cru / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
6	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / sauce brune refroidie en trop grande quantité. Revoir la méthode pour le riz
7	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / Brosse métallique / et laine d'acier
8	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Vêtements de travail non exclusifs
9	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Réfrigérateurs vitrés, coupe froid du comptoir à pizza noircis, four à pizza, bacs à ingrédients secs, intérieur des friteuses, intérieur de la machine à glace, Chambre froide: étagères
10	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / Cuisine: coupe-froid de réfrigérateur abîmés, structure en bois brut, lame du trancheur rouillée, Chambre froide: rouille sur les tablettes,
11	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'animaux non autorisés / 4 rongeurs sont présents dans les pièges et quelques excréments ont été trouvés sur les tablettes au sous sol

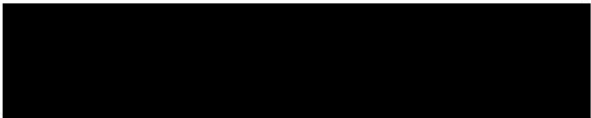
REMARQUES
Inspection régulière et inspection suite à une plainte. Inspection en accompagnement avec Jolène Lamoureux, chef d'équipe. Des problèmes électriques sont survenus la veille. L'électricien est sur place lors de notre inspection. Quelques équipements ne fonctionnaient pas et les aliments ont été déplacés par l'exploitant dans des équipements fonctionnels. Assurez-vous que le réfrigérateur à pizza ait une température ambiante qui se situe entre 0 et 4C. Voir à faire un ménage au sous-sol et jeter les équipements qui ne sont pas utilisés. Mesures à mettre en place lors de la présence de rongeurs: • Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches; • Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments; • Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs. Tenir un registre quotidien; • Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. • Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection; • Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles. Boucher les trous.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1077523	
En vertu de la loi :Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2 al.1	1000 + frais
2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments. Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.2; D. 1573-91, a. 16; D. 725-94, a. 1; D. 477-2010, a. 9	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL
Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire ! Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils
Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.
Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage. Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits : Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
Nom de l'inspecteur: MIREILLE GAGNON Adresse: 109, SAINT-CHARLES, BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec) Téléphone: 450 357-1596 poste 4275 Télécopieur: 450 347-7296 Courriel : Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-12-04

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3803339 a été remis à Mme Thibault
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Le 20 novembre 2025

Madame Vicky Lebeau-Marquis
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
109, rue Saint-Charles, bureau 1.01B
Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 2C2

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2883783-0001-01
Nom de l'exploitant :	9493-1672 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale :	Restaurant La Bonne Fourchette
Adresse de l'établissement :	464, rue Principale, Saint-Sébastien (Québec) J0J 2C0
Nature du permis :	Restaurateur
Catégorie du permis :	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2025-04-25 au 2026-04-24

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

Veuillez agréer, Madame, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date: 2025.11.20
15:00:34 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 10^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

tablette (couvercle) +
cont. métal x 10

dans assiette x 2/5
dans paniers x 30

sur planches en dessous
++ x 40

Tablette au huile x 10

support a table pizza
x 7

Cpt travail nouveau

Section pizza

tablette sales four
pizza

sur couvercle
en stainless x 16

sur des paniers x 5

Tablette sous le coupe
legume

Presence de guignolet x 20
+ poudre (brillat blanc)

Four pizza sale
tablette sale

tablette au dessus
coupe legume x 5

a cote coupe legume
x 3

Sur des contenants
jetable pour emporter
x 4

Copie conforme à l'original

Par : GAGNON Mireille

Date : 2025-12-04

Signature

exterminateur
appelé. vont au point

achat bac

nettoyage débuté

derrrière meuble
rangement x 4. planches

sur tablette meuble
de rangement x 35

Copie conforme à l'original

Par : GAGNON Mireille

Date : 2025-12-04

Signature

Assai n'issan œil Comptoir
Saste Fin de Service
Hôte M.P.
Dessus, côté, 1er Cuisine
Friteuse

Poignés ⊕ S. et Comptoir ⊕ Ref.
Couteaux dessus Tasse par
Grilles Renille ^{entre passage}
Frigo Noir

Filat Plaque, Collier
Tablettes Filées

Bonne Faim 9H45

- 1) 13 côté Fours ✓
- 2) 9 Tablettes Rangement (côté) ✓
- 3) 18 Moppe ^{Catru} ✓
- 4) 6 Paubelles / Recyclage *
- 5) 3 Dernière ^{Centre stage}
Porte service ✓
- 6) 2 Tablette ~~Anti~~ tacos chip
- 7) 50 ⊕ Tablettes S. (sans sel)
⊕ Canettes
- 8) Sacs Céréals ~~dequidi~~ avec ~~exame~~
(2)
- 9) Tablette ~~anclir~~ he C.P. ⊕ 40
- 10) 10 dessus Lavabo

Copie conforme à l'original

Par : Vicky LEBEAU-MARQUIS

Date : 2025-12-04

Signature