



Québec, le 6 août 2026



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf. : 2026-07-30-015

Monsieur,

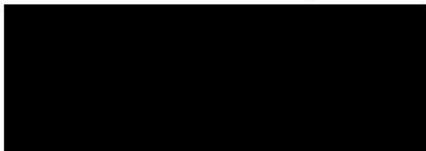
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 29 juillet dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant les rapports d'inspection et d'infraction générale ainsi que les photos couleurs prises par l'inspecteur lors des visites ayant mené au jugement de l'entreprise Métro Richelieu Super C située au 2801, boulevard des Promenades à Sainte-Marthe-sur-le-Lac.

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. Ces articles 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 jours de la présente décision. Vous trouverez ci-joint les explications relatives à l'exercice de ce recours.

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Marie-Josée Langlois, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



David Dubé
Substitue 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: 2026-04-02

Heure d'arrivée: 14:40

Numéro du rapport d'inspection: 3993907
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: METRO RICHELIEU INC.

Établissement: SUPER C (25938)

Bannière: SUPER C (METRO)

Responsable: M. JOSE VIEIRA

Adresse de l'établissement: 2801 BOUL. DES PROMENADES, 500, SAINTE-MARTHE-SUR-LE-LAC, J0N1P0, (Québec)

Numéro de dossier: 390523 - 142

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Suivi concernant les non-maîtrises constatées lors de la dernière inspection.

L'établissement retient les services d'une entreprise d'extermination, ABELL, laquelle effectue des visites hebdomadaires.

L'examen des rapports d'extermination indique qu'aucune capture n'a été enregistrée lors des deux dernières visites, soit celles des 23 et 30 mars 2026. Il a toutefois été observé que plusieurs pièges mécaniques et collants supplémentaires ont été installés dans l'établissement.

Selon les informations fournies par M. José, un nettoyage en profondeur a été effectué dans l'ensemble de l'établissement, notamment dans les aires d'entreposage et au niveau des étagères de l'épicerie.

Une vérification quotidienne des pièges est effectuée chaque matin afin de détecter la présence éventuelle de vermine.

La situation est maintenant conforme.

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: AHMED TOUJANI

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5412

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Ahmed.Toujani@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2026-04-02

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3993907 a été remis à M. JOSE VIEIRA

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

Signature :



Date: 2026-02-13

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3975111

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: METRO RICHELIEU INC.

Établissement: SUPER C (25938)

Bannière: SUPER C (METRO)

Responsable: M. DAVID MAINVILLE

Adresse de l'établissement: 2801 BOUL. DES PROMENADES, 500, STE-MARTHE-SUR-LE-LAC, J0N1P0, (Québec)

Numéro de dossier: 390523 - 142

Numéro spécifique: Sans objet

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 / Présence d'excréments de rongeurs à plusieurs endroits dans le commerce, notamment sous les rangées de l'épicerie, sur la tablette des pains pita, derrière les boîtes de fruits et légumes au sol, ainsi que dans la chambre froide des fruits et légumes, / Nettoyage de toutes les surfaces commencé et exterminateur appelé. dans la boulangerie et dans la section d'entreposage arrière.

REMARQUES

Inspection réalisée à la suite de la réception d'une plainte concernant la présence d'excréments de rongeurs et la présence de souris dans la section des pains de l'épicerie.

L'assistant directeur n'était pas au courant de cette plainte, mais il est informé de la problématique des rongeurs.

Le magasin fait affaire avec une compagnie d'extermination qui se rend sur place deux fois par semaine. J'ai consulté les rapports d'extermination; aucune capture n'aurait été rapportée. J'ai toutefois constaté que plusieurs pièges n'étaient pas actifs, soit parce qu'ils étaient trop abîmés pour être fonctionnels (collants très sales, plus adhésifs) ou parce que certains pièges étaient détrempés.

À la suite de mon inspection, le responsable de la salubrité alimentaire m'a informée qu'ils sont sur ce dossier depuis environ trois mois. Durant cette période, deux grands nettoyages en profondeur de l'entrepôt ont été effectués, mais ils n'ont pas été en mesure de trouver la source des rongeurs.

Le lundi 16 février 2026, deux personnes du service d'ingénierie de la compagnie Metro, deux personnes de la compagnie d'extermination ABELL ainsi qu'un contracteur seront sur place afin de trouver la source du problème.

De plus, M. José m'informe qu'un grand ménage sera effectué sous les étagères dans l'épicerie, les coins de murs dans l'entrepôt et que les joints des portes à battant seront réparés.

**** Tous les matins, une tournée des pièges doit être effectuée afin de vérifier la présence de captures. En cas de capture, notez l'endroit, prenez une photo au besoin, puis remplacez le piège par un nouveau. Vous devez également vous assurer que le local est exempt d'excréments. Lors de votre tournée, vérifiez leur présence sur les planchers, et surtout sur les surfaces de travail et sur les contenants.****

De plus, avant de commencer les opérations, veuillez nettoyer et assainir les surfaces de travail.

Un suivi sera effectué

Un constat d'infraction a été remis.

AUTRES CONSTATATIONS No 40467

Recommandations

Nettoyage en profondeur et assainissement :

Un nettoyage complet doit être effectué sur les éléments suivants :

- Vaisselles
- Surfaces de travail et équipements
- Étagères de rangement
- Locaux de rangement, linges à vaisselle et vaisselle à usage unique
- Planchers sous les équipements, dans la cuisine et dans l'entrepôt des produits secs
- Toilettes du personnel

Tous les matins, une tournée des pièges doit être effectuée afin de vérifier la présence de captures. En cas de capture, notez l'endroit, prenez une photo au besoin, puis remplacez le piège par un nouveau. Vous devez également vous assurer que le local est exempt d'excréments. Lors de votre tournée, vérifiez leur présence sur les planchers, et surtout sur les surfaces de travail et les contenants.

Contrôle des accès des nuisibles :

- Boucher tous les trous et points d'accès potentiels pour les nuisibles.
- Ne pas laisser de nourriture ou de vaisselle sale à la plonge à la fin de la journée afin d'éviter la compétition avec les rongeurs.

Gestion de l'eau et des déchets :

- Ne pas laisser d'eau stagnante (ex. : dans les chaudières ou sur le sol).
- Vider les poubelles tous les soirs afin de restreindre l'accès aux sources de nourriture et d'eau.

Maintien des conditions de propreté :

Tant que l'activité des rongeurs et des insectes nuisibles persiste, il est impératif de suivre les recommandations suivantes :

Protection des Aliments :

- Recouvrir tous les aliments non protégés à la fin de chaque journée.
- Recouvrir tout matériel à découvert entreposé dans les locaux (aire de préparation, cuisine) en fin de journée.

Protection de la Vaisselle :

- Recouvrir toute la vaisselle, tant celle destinée aux consommateurs que celle utilisée pour la cuisine ou du mono-usage.

Nettoyage et assainissement des surfaces :

- Nettoyer et assainir les surfaces de travail tous les jours avant de commencer les opérations et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.

Entreposage des aliments :

- Ne pas entreposer les aliments directement sur le sol, même si les sacs sont intacts.

Suivi et contrôle des nuisibles :

Inspection et suivi de l'exterminateur :

- Maintenir ou augmenter la fréquence des inspections de l'exterminateur pour s'assurer de l'efficacité des mesures prises.

Recommandations de l'exterminateur :

- Suivre les recommandations de l'exterminateur, notamment en ce qui concerne le nettoyage, l'assainissement, ainsi que les délais d'attente entre les traitements et le début des opérations.

Efficacité du traitement :

- Assurez-vous que le traitement est efficace et durable, par exemple en suivant les captures des nuisibles.

Installation de Pièges :

Installer des pièges datés et les remplacer dès qu'il y a des prises pour assurer un suivi constant de l'activité des nuisibles.

Ces actions doivent être appliquées de manière continue jusqu'à l'éradication complète des nuisibles, et des inspections régulières de la cuisine doivent être menées pour garantir l'efficacité des traitements

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

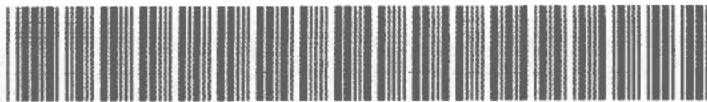
Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

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: BEATRICE BERTHIAUME Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec) Téléphone: 450 972-3020 poste 5322 Télécopieur: 450 972-3019 Courriel : beatrice.berthiaume@mapaq.gouv.qc.ca Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié. Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à M. José, 2801 Boulevard des Promenades, Sainte-Marthe-sur-le-Lac QC J0N 1P0 Fait à LAVAL ce 2026-03-10 Signature :



N° de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060649897	
District judiciaire Terrebonne			
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 Défendeur	1-M. 2-Mme 3-Personne morale 3	Nom Metro Richelieu Inc.	
	Prénom(s)		
	Adresse 11011 Boul. Maurice-Duplessis		
	Localité Montréal		
	Province / État Q.C.		
Code postal H1C 1V6		☐ Mineur	☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
☒ N° d'entreprise du Québec ☐ Autre permis n° 114 335 3333			

B Infraction	Titre de la loi : Loi sur les produits alimentaires			
	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 R.1	Article app. 1 2.1.2 al. 1
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 102	
	Description de l'infraction A exploité un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.			
	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2012-12-13			
Heure (HH:MM) 09:45				

C Lieu	Endroit Aire d'entreposage et de préparation du Super C (Metro Richelieu Inc.) situé au 2801 Boul. des promenades Sainte-Marthe-sur-le-lac, JON 1P0, QC	
	Localisation 72015	

D \$	Peine minimale	Frais	Contribution	Montant réclamé
	PEINE	1000 \$	+ 343 \$	+ 250 \$ = 1593 \$

E Attestation / Signification	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) M. José Vieira (Directeur adjoint)	
	Nom (Lettres moulées) Beatrice Berthiaume		Nom (Lettres moulées) ☒ Même que attestation Beatrice Berthiaume	
	Personne autorisée Numéro 21-3-9		Personne autorisée Numéro 21-3-9	
	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) 12:10		
Signature [Signature]		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2012-12-13		
Signature [Signature]		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
--	--------------------------	---------------------	----------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

BERTHIAUME, Béatrice 1041 boul. des Laurentides, bureau 202, Laval, Qc, H7G 2W2

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »

NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

SUITE DU RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT NO 100400 5060649897 SIGNIFIÉ LE 2026-02-13,

Numéro d'exploitant 390523-0142:

Je me présente en tant que personne autorisée par le MAPAQ afin d'effectuer une visite d'inspection à l'établissement « Metro Richelieu Inc. », exerçant l'activité de restauration, communément appelé « Super C ».

Je rencontre M. José VIEIRA, directeur adjoint. L'inspection se déroule en sa compagnie. Des commis sont présents. Les employés placent des produits sur les étagères, dans les réfrigérateurs et dans les comptoirs de fruits et légumes.

Je débute mon inspection dans l'allée des pains commerciaux. Sous l'étagère, de grands pièges autocollants sont présents. Sur ceux-ci, une dizaine d'excréments de rongeurs sont observés.

Je me dirige ensuite dans la section de la farine et du sucre. Environ une douzaine d'excréments sont présents dans le coin de l'étagère (photo 1). Des excréments sont également présents sous celle-ci. Ceux-ci sont de forme allongée et de couleur brun foncé.

Dans la section arrière, servant au rangement des surplus de l'épicerie, sur les rails derrière les palettes d'entreposage, des excréments sont présents à plusieurs endroits.

Dans la chambre froide où les fruits et légumes sont entreposés, huit excréments sont visibles près de la palette sur laquelle les légumes sont entreposés (photo 2).

Dans la section arrière, où sont entreposées des barquettes blanches, des excréments sont visibles sur le plancher (quatre excréments) (photo 3). À l'avant, près du rangement des effets personnels, entre celui-ci et le mur, sur le rail de béton, huit excréments sont observés (photo 4).

Dans la section boulangerie, sur l'étagère de rangement des pains pita, sous la grille, une trentaine d'excréments sont présents (photo 5). Sous cette étagère, des pièges autocollants contenant des excréments sont également observés (photo 6).

Toujours dans la section boulangerie, derrière le four, près de la palette de bois contenant des caisses de carton, environ six excréments sont présents (photo 7).

Dans la section fruits et légumes, derrière les caisses d'oranges, plusieurs excréments sont observés (photo 8).

À la suite des constats faits, je peux conclure que « Metro Richelieu Inc. » a exploité un lieu où est exercée l'activité de restaurateur visé à l'article 2.1.1 qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.

La lettre émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ, confirme que l'entreprise « Metro Richelieu Inc. » détient un permis du MAPAQ pour l'adresse, 2801 BOUL. DES PROMENADES SAINT-MARTHE-SUR-LE-LAC (Québec) J0N 1P0. Le permis du MAPAQ de nature « Vente au détail » et de catégorie « Préparation générale »; et il est en vigueur jusqu'en 2026-11-07.

Dans le registre des entreprises du Québec (REQ), je lis ceci dans la section « Activités économiques et nombre de salariés » de l'entreprise « Metro Richelieu Inc. » : « Autres types de commerce de gros de produits alimentaires avec précisions Grossiste en produits alimentaires. » Et dans la section établissement, pour l'établissement visé, « Supermarché d'alimentation. »

SUITE PAGE SUIVANTE

☐

PREMIER AGENT ATTESTATION

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

NOM

BERTHIAUME

PRÉNOM

Béatrice

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

[REDACTED]

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒

QUALITÉ : Inspectrice

DATE (AAAA-MM-JJ)

2026-02-25

SIGNATURE

[REDACTED]

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

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

NOM

PRÉNOM

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI

QUALITÉ :

DATE (AAAA-MM-JJ)

SIGNATURE

[REDACTED]



Date: 2025-08-29Heure d'arrivée: 10:00Numéro du rapport d'inspection: 3907123
Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: METRO RICHELIEU INC.
Établissement: SUPER C (25938)
Bannière: SUPER C (METRO)
Responsable: JULIE GRESKO, DAVID MAINVILLE (DIRECTEUR DE MAGASIN)
Adresse de l'établissement: 2801 BOUL. DES PROMENADES, 500, SAINTE-MARTHE-SUR-LE-LAC, J0N1P0, (Québec)
Numéro de dossier: 390523 - 142
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 le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Quelques traces d'excréments de rongeurs au sol le long de mur dans la section entreposage. / Rongeurs / Correction et prévention nécessaire effectuées par l'exploitant

REMARQUES
-Visite sur plainte rongeurs no 1215995. -L'exploitant est déjà en action à ce sujet. Même si ça semble en contrôle, les recommandations ci-dessous demeurent de mise. Principalement pour la section entreposage arrière et pour les rangées des craquelins/ pains. Nettoyage en profondeur et assainissement : Un nettoyage complet doit être effectué sur les éléments suivants : - Vaisselles - Surfaces de travail et équipements - Étagères de rangement (dessous) - Locaux de rangement, linges à vaisselle et vaisselle à usage unique - Planchers sous les équipements, dans la cuisine et dans l'entrepôt des produits secs - Toilettes du personnel Tous les matins, une tournée des pièges doit être effectuée afin de vérifier la présence de captures. En cas de capture, notez l'endroit, prenez une photo au besoin, puis remplacez le piège par un nouveau. Vous devez également vous assurer que le local est exempt d'excréments. Lors de votre tournée, vérifiez leur présence sur les planchers, et surtout sur les surfaces de travail et les contenants. Contrôle des accès des nuisibles : - Boucher tous les trous et points d'accès potentiels pour les nuisibles.

- Ne pas laisser de nourriture ou de vaisselle sale à la plonge à la fin de la journée afin d'éviter la compétition avec les rodenticides.

Gestion de l'eau et des déchets :

- Ne pas laisser d'eau stagnante (ex. : dans les chaudrons ou sur le sol).
- Vider les poubelles tous les soirs afin de restreindre l'accès aux sources de nourriture et d'eau.

Maintien des conditions de propreté :

Tant que l'activité des rongeurs et des insectes nuisibles persiste, il est impératif de suivre les recommandations suivantes :

Protection des Aliments :

- Recouvrir tous les aliments non protégés à la fin de chaque journée.
- Recouvrir tout matériel à découvert entreposé dans les locaux (aire de préparation, cuisine) en fin de journée.

Protection de la Vaisselle :

- Recouvrir toute la vaisselle, tant celle destinée aux consommateurs que celle utilisée pour la cuisine ou du mono-usage.

Nettoyage et assainissement des surfaces :

- Nettoyer et assainir les surfaces de travail tous les jours avant de commencer les opérations et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.

Stockage des aliments :

- Ne pas entreposer les aliments directement sur le sol, même si les sacs sont intacts.

Suivi et contrôle des nuisibles :

Inspection et suivi de l'exterminateur :

- Maintenir ou augmenter la fréquence des inspections de l'exterminateur pour s'assurer de l'efficacité des mesures prises.

Recommandations de l'exterminateur :

- Suivre les recommandations de l'exterminateur, notamment en ce qui concerne le nettoyage, l'assainissement, ainsi que les délais d'attente entre les traitements et le début des opérations.

Efficacité du traitement :

- Assurez-vous que le traitement est efficace et durable, par exemple en suivant les captures des nuisibles.

Installation de Pièges :

Installer des pièges datés et les remplacer dès qu'il y a des prises pour assurer un suivi constant de l'activité des nuisibles.

Ces actions doivent être appliquées de manière continue jusqu'à l'éradication complète des nuisibles, et des inspections régulières de la cuisine doivent être menées pour garantir l'efficacité des traitements

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 : [Québec.ca/étiquetage-aliments](https://www.quebec.ca/etiquetage-aliments)

Vous avez une machine à crème glacée molle, à barbotine (slush), à yogourt glacé, à lait frappé ou à dessert glacé végétalien? Assurez-vous de l'entretenir et de la nettoyer correctement. Pour en savoir plus sur les recommandations et les bonnes pratiques à suivre, consultez notre page Web: <https://www.quebec.ca/sante/alimentation/salubrite-aliments-prevention-risques/etablissements-alimentaires/precautions-aliments-dangereux/creme-glacee-molle>

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SYLVAIN CHATIGNY
Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)
Téléphone: 450 972-3020 poste 5422
Télécopieur: 450 972-3019
Courriel : Sylvain.Chatigny@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-08-29

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3907123 a été remis à M. David Mainville, directeur de magasin.

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

Signature :

mesure de trouver la source des rongeurs.

Le lundi 16 février 2026, deux personnes du service d'ingénierie de la compagnie Metro, deux personnes de la compagnie d'extermination ABELL ainsi qu'un contracteur seront sur place afin de trouver la source du problème.

De plus, M. José m'informe qu'un grand ménage sera effectué sous les étagères dans l'épicerie, les coins de murs dans l'entrepôt et que les joints des portes à battant seront réparés.

**** Tous les matins, une tournée des pièges doit être effectuée afin de vérifier la présence de captures. En cas de capture, notez l'endroit, prenez une photo au besoin, puis remplacez le piège par un nouveau. Vous devez également vous assurer que le local est exempt d'excréments. Lors de votre tournée, vérifiez leur présence sur les planchers, et surtout sur les surfaces de travail et sur les contenants.****

De plus, avant de commencer les opérations, veuillez nettoyer et assainir les surfaces de travail.

Un suivi sera effectué

Un constat d'infraction a été remis.

AUTRES CONSTATATIONS No 40 467

Recommandations

Nettoyage en profondeur et assainissement :

Un nettoyage complet doit être effectué sur les éléments suivants :

- Vaisselles
- Surfaces de travail et équipements
- Étagères de rangement
- Locaux de rangement, linges à vaisselle et vaisselle à usage unique
- Planchers sous les équipements, dans la cuisine et dans l'entrepôt des produits secs
- Toilettes du personnel

Tous les matins, une tournée des pièges doit être effectuée afin de vérifier la présence de captures. En cas de capture, notez l'endroit, prenez une photo au besoin, puis remplacez le piège par un nouveau. Vous devez également vous assurer que le local est exempt d'excréments. Lors de votre tournée, vérifiez leur présence sur les planchers, et surtout sur les surfaces de travail et les contenants.

Contrôle des accès des nuisibles :

- Boucher tous les trous et points d'accès potentiels pour les nuisibles.
- Ne pas laisser de nourriture ou de vaisselle sale à la plonge à la fin de la journée afin d'éviter la compétition avec les rodenticides.

Gestion de l'eau et des déchets :

- Ne pas laisser d'eau stagnante (ex. : dans les chaudrons ou sur le sol).
- Vider les poubelles tous les soirs afin de restreindre l'accès aux sources de nourriture et d'eau.

Maintien des conditions de propreté :

Tant que l'activité des rongeurs et des insectes nuisibles persiste, il est impératif de suivre les recommandations suivantes :

Protection des Aliments :

- Recouvrir tous les aliments non protégés à la fin de chaque journée.
- Recouvrir tout matériel à découvert entreposé dans les locaux (aire de préparation, cuisine) en fin de journée.

Protection de la Vaisselle :

- Recouvrir toute la vaisselle, tant celle destinée aux consommateurs que celle utilisée pour la cuisine ou du mono-usage.

Nettoyage et assainissement des surfaces :

- Nettoyer et assainir les surfaces de travail tous les jours avant de commencer les opérations et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.

Entreposage des aliments :

- Ne pas entreposer les aliments directement sur le sol, même si les sacs sont intacts.

Suivi et contrôle des nuisibles :

Inspection et suivi de l'exterminateur :

- Maintenir ou augmenter la fréquence des inspections de l'exterminateur pour s'assurer de l'efficacité des mesures prises.

Recommandations de l'exterminateur :

- Suivre les recommandations de l'exterminateur, notamment en ce qui concerne le nettoyage, l'assainissement, ainsi que les délai d'attente entre les traitements et le début des opérations.

Efficacité du traitement :

- Assurez-vous que le traitement est efficace et durable, par exemple en suivant les captures des nuisibles.

Installation de Pièges :

Installer des pièges datés et les remplacer dès qu'il y a des prises pour assurer un suivi constant de l'activité des nuisibles.

Ces actions doivent être appliquées de manière continue jusqu'à l'éradication complète des nuisibles, et des inspections régulières de la cuisine doivent être menées pour garantir l'efficacité des traitements

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: BEATRICE BERTHIAUME
Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)
Téléphone: 450 972-3020 poste 5322
Télécopieur: 450 972-3019
Courriel : beatrice.berthiaume@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2026-02-13

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3975111 a été remis à M. José Vieira
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2025-10-20

Heure d'arrivée: 14:35

Numéro du rapport d'inspection: 3927431
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: METRO RICHELIEU INC.

Établissement: SUPER C (25938)

Bannière: SUPER C (METRO)

Responsable: M. DAVID MAINVILLE

Adresse de l'établissement: 2801 BOUL. DES PROMENADES, 500, SAINTE-MARTHE-SUR-LE-LAC, J0N1P0, (Québec)

Numéro de dossier: 390523 - 142

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Visite de suivi suite à la présence des rats dans l'établissement. Il y a présence des excréments dans un seul coin (derrière une palette). De nouveaux pièges ont été positionnés à divers endroits. La situation est maîtrisée.

Veuillez nous parvenir les rapports de votre exterminateur de 2 prochaines visites. Veuillez suivre les recommandations indiquées dans le rapport pour éviter une infestation.

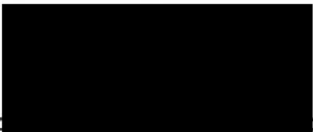
MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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: AHMED TOUJANI Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec) Téléphone: 450 972-3020 poste 5412 Télécopieur: 450 972-3019 Courriel : Ahmed.Toujani@mapaq.gouv.qc.ca	
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-10-20	
Signature :	

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT	
Le rapport d'inspection No 3927431 a été remis à M. DAVID MAINVILLE L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.	
Signature :	

Lundi matin

↳ 2 pers. Ingénieur

2 pers. Abell

1 contracteur

tant $\emptyset$ trouver la source

Super C

9h00

0390523-142

Pl. Rongeur

M. José Vieira

$\emptyset$

Au courant de la plainte

Mais au courant de la problématique

Capture 3sem

Abell $\pm$ 2x/semaine

1 rat + 1 souris

Pierre Beaudoult

dans le dossier depuis 3mois

→ 2x Net. entrepôt

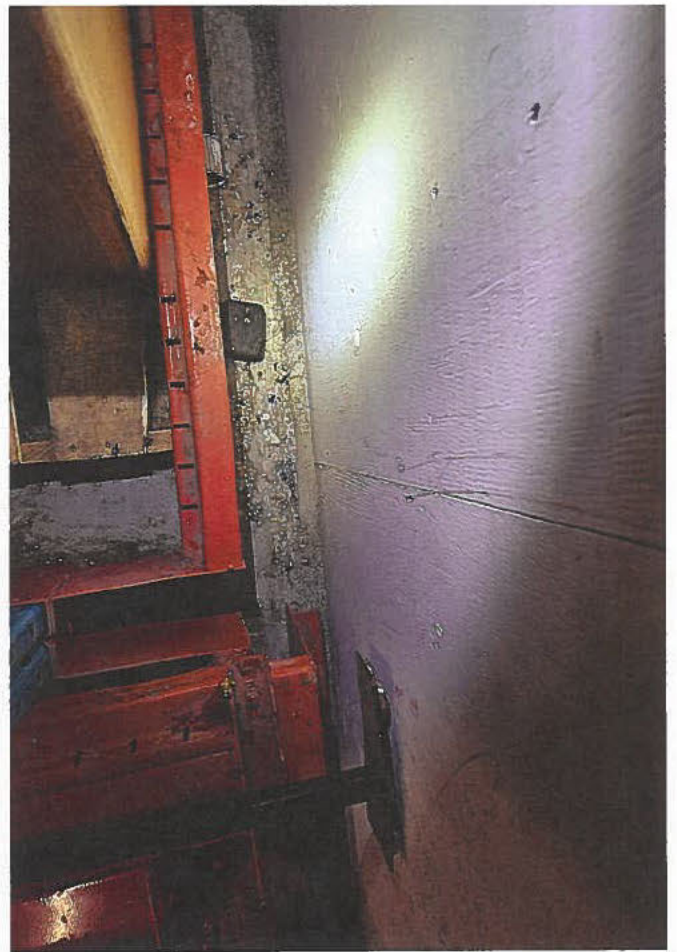
Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2026-02-13

Photo prise par : Béatrice BERTHIAUME

Signature

Signée le : 2026-02-26



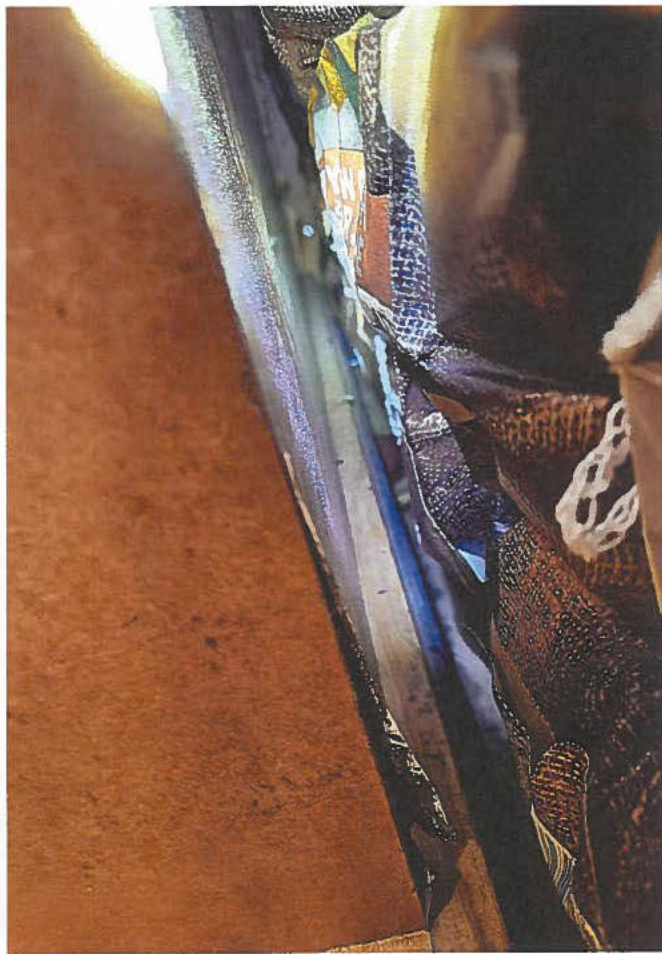
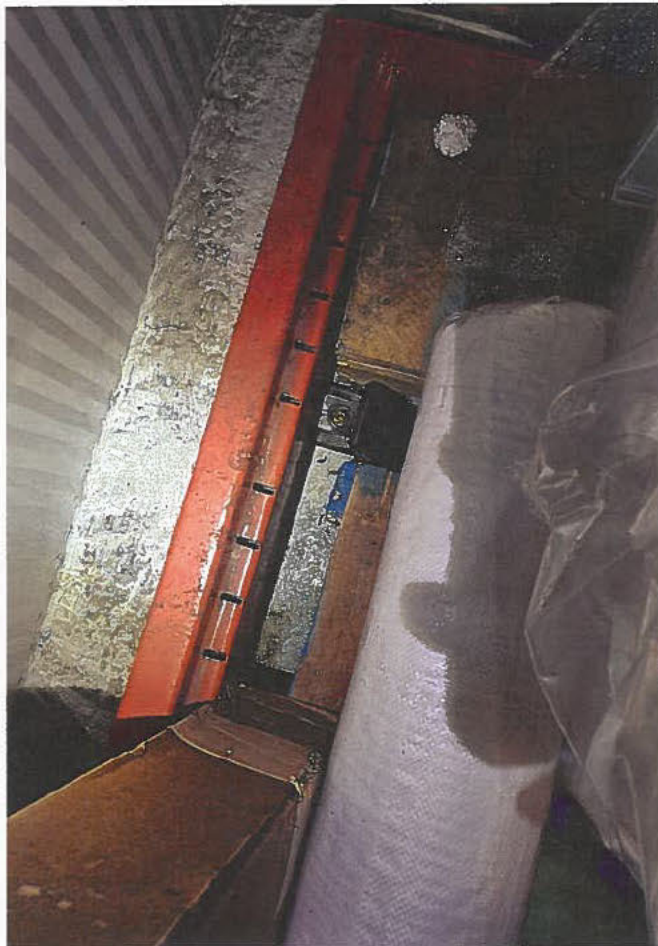
Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2026-02-13

Photo prise par : Béatrice BERTHIAUME

Signature

Signée le : 2026-02-26



Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2026-02-13

Photo prise par : Béatrice BERTHIAUME

Signature

Signée le : 2026-02-26



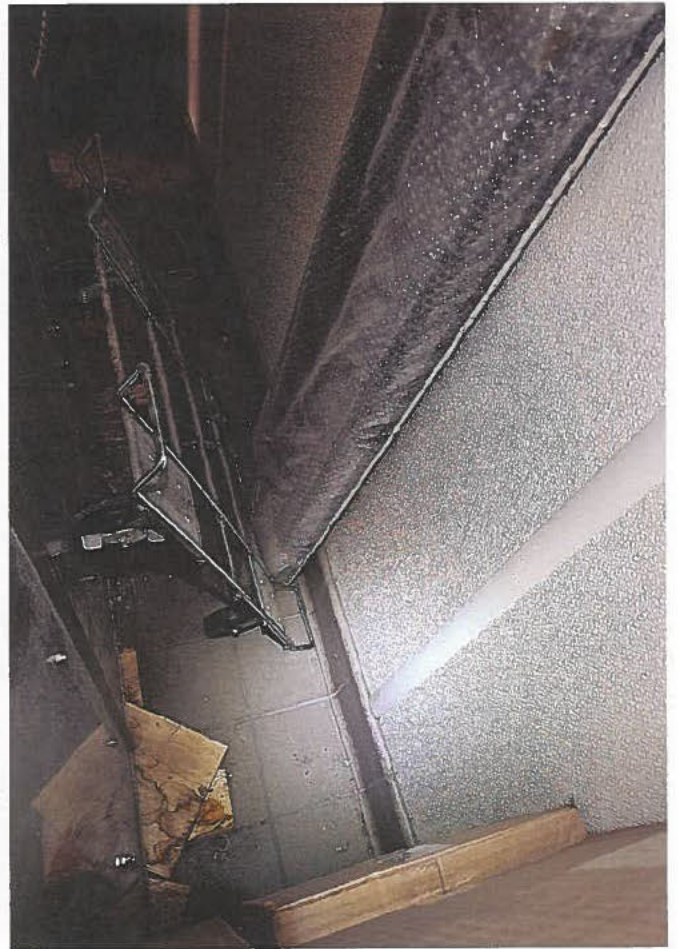
Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2026-02-13

Photo prise par : Béatrice BERTHIAUME

Signature :

Signée le : 2026-02-26



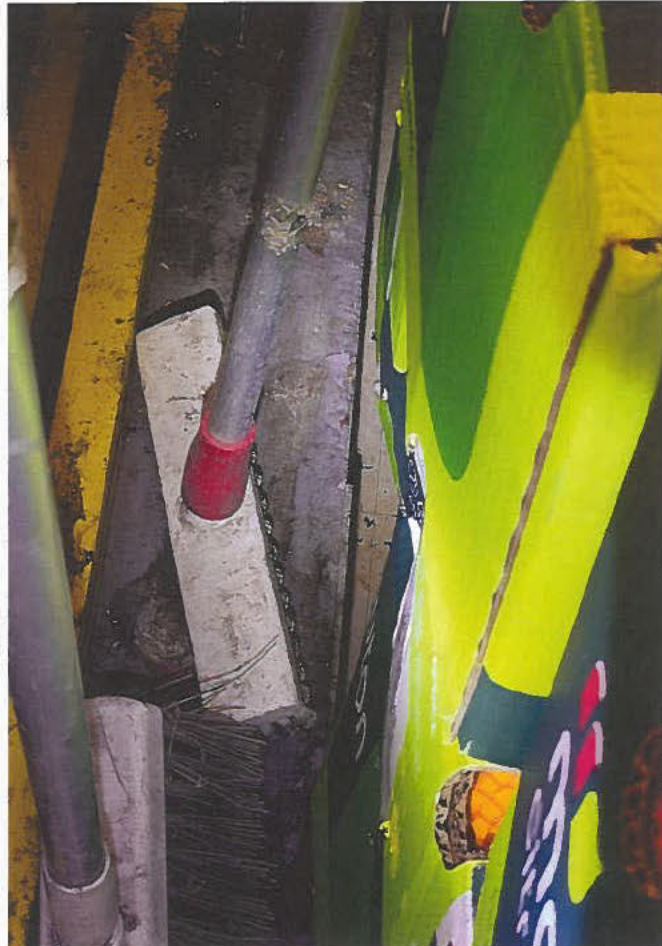
Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2026-02-13

Photo prise par : Béatrice BERTHIAUME

Signature : [REDACTED]

Signée le : 2026-02-26



Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2026-02-13

Photo prise par : Béatrice BERTHIAUME

Signature

Signée le : 2026-02-26

☐RI ou ☒PCO no: 100400 5060 9897 Photo no: 1

Rapport d'inspection no: 3975111

Date de la prise de la photo: 2026-02-13

Photo prise par: Béatrice BERTHIAUME

Signature



☐RI ou ☒PCO no: 100400 5060 9897 Photo no: 2

Rapport d'inspection no: 3975111

Date de la prise de la photo: 2026-02-13

Photo prise par: Béatrice BERTHIAUME

Signature :

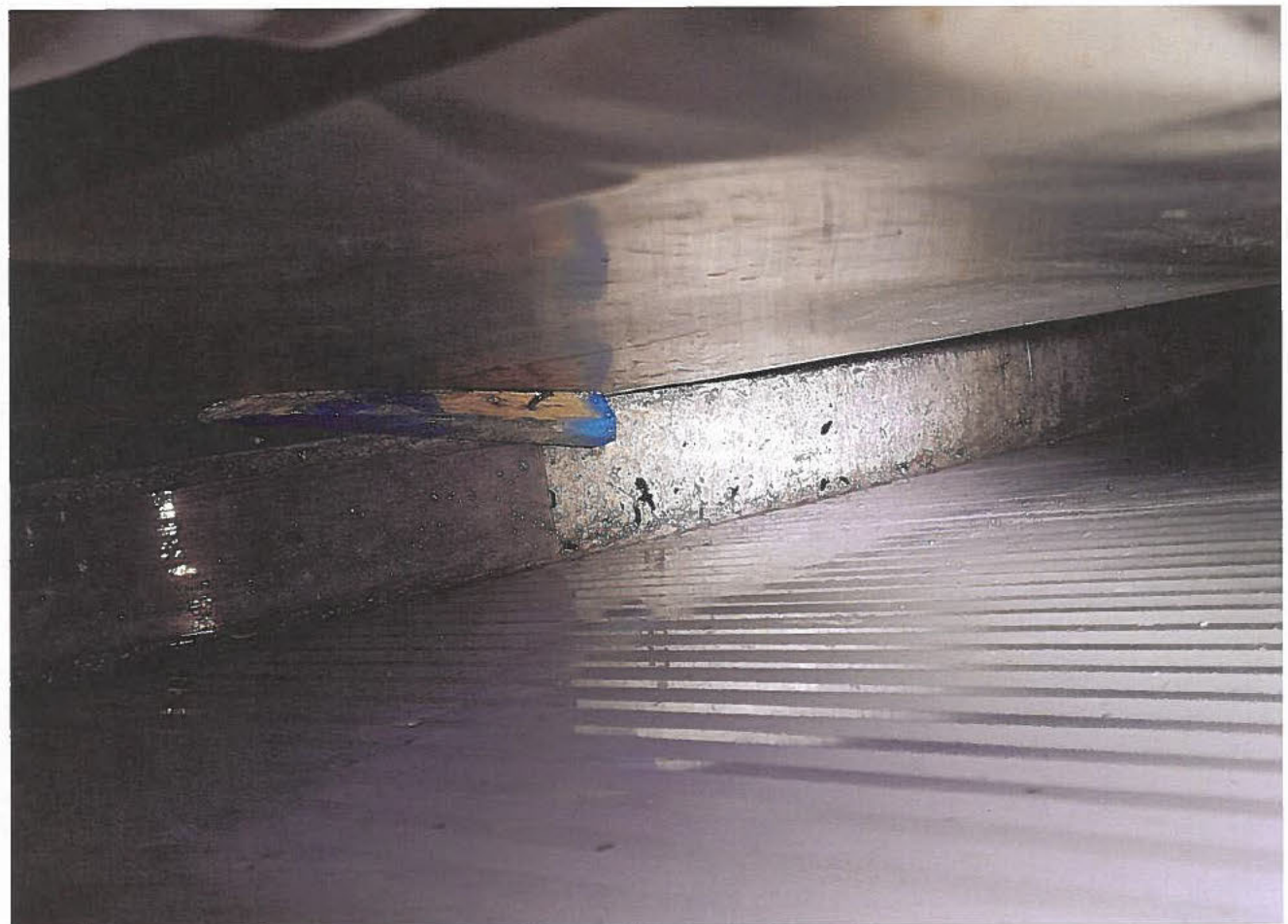
☐ RI ou ☒ PCO no: 100400 5060 9897 Photo no: 3

Rapport d'inspection no: 3975111

Date de la prise de la photo: 2026-02-13

Photo prise par: Béatrice BERTHIAUME

Signature : [REDACTED]



☐ RI ou ☒ PCO no: 100400 5060 9897 Photo no: 4

Rapport d'inspection no: 3975111

Date de la prise de la photo: 2026-02-13

Photo prise par: Béatrice BERTHIAUME

Signature : [REDACTED]

☐RI ou ☒PCO no: 100400 5060 9897 Photo no: 5

Rapport d'inspection no: 3975111

Date de la prise de la photo: 2026-02-13

Photo prise par: Béatrice BERTHIAUME

Signature [REDACTED]



☐RI ou ☒PCO no: 100400 5060 9897 Photo no: 6

Rapport d'inspection no: 3975111

Date de la prise de la photo: 2026-02-13

Photo prise par: Béatrice BERTHIAUME

Signature : [REDACTED]

☐RI ou ☒PCO no: 100400 5060 9897 Photo no: 7

Rapport d'inspection no: 3975111

Date de la prise de la photo: 2026-02-13

Photo prise par: Béatrice BERTHIAUME

Signature : [REDACTED]



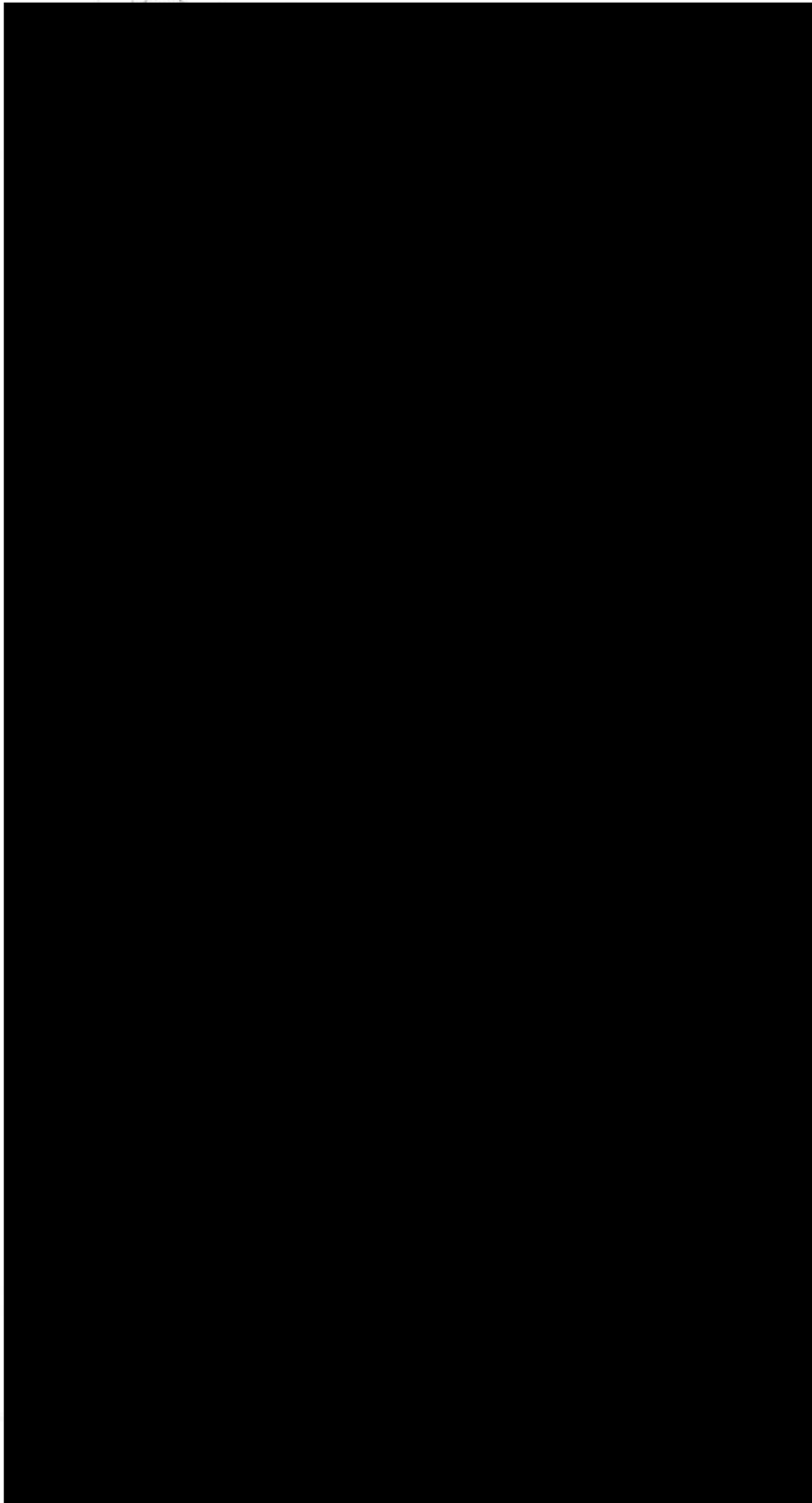
☐RI ou ☒PCO no: 100400 5060 9897 Photo no: 8

Rapport d'inspection no: 3975111

Date de la prise de la photo: 2026-02-13

Photo prise par: Béatrice BERTHIAUME

Signature : [REDACTED]



Super C Ste-Marthe

Date: 19-2-26	C	NC
Zone 1 Entrepot	✓	
Zone 2 Boulangerie	✓	
Zone 3 Air de vente	✓	
Zone 4 Réception	✓	
Zone 5 Vestibule	✓	
par: Jose V.		

Envoyer chaque jour en février à:

pierre.boudreault@metro.ca

beatrice.berthiaume@mapaq.gouv.qc.ca

Sous les pain pita
vous allez entrer
les pains pita et
mettre comme
une 4 a 5 cotte
? Vieille?
ajout de Piège

- Sans pain commercial
doit changer la sorte de
Piège

- tournée fait
avec Pierre
Boudreau -

[EXTERNE] TR: Suivi mapaq

De SuperC 025938 Opérateur <MS025938OPR@metro.ca>

Date Mer 2026-02-18 13:56

À beatrice.berthiaume@mapaq.gouv.qc.ca <beatrice.berthiaume@mapaq.gouv.qc.ca>

*** ATTENTION : Ce courriel provient de l'extérieur du MAPAQ.**

Si vous doutez de l'authenticité du courriel, évitez de cliquer sur des liens ou d'ouvrir une pièce jointe et communiquez verbalement avec l'expéditeur.

Bonjour Béatrice

Désolé j'avais oublié de te mettre en c.c.

Merci

José Vieira
Directeur Adjoint


Super C Ste-Marthe-sur-le-lac (25938)

500-2801, boul. des Promenades

Sainte-Marthe-sur-le-lac

Québec J0N 1P0

(450) 974-2267

MS025938OPR@metro.ca

De : SuperC 025938 Opérateur

Envoyé : 16 février 2026 14:33

À : Emmanuel Pouliot

Cc : Éric Lavoie; Pierre Boudreault

Objet : Suivi mapaq

Bonjour Emmanuel,



Outlook

[EXTERNE] suivie

De SuperC 025938 Opérateur <MS025938OPR@metro.ca>

Date Mer 2026-02-18 13:48

À Pierre Boudreault <pierre.boudreault@metro.ca>; beatrice.berthiaume@mapaq.gouv.qc.ca <beatrice.berthiaume@mapaq.gouv.qc.ca>

Cc Éric Lavoie <Eric.Lavoie@metro.ca>

 1 pièce jointe (104 ko)

Document numérisé OPR.eml;

*** ATTENTION : Ce courriel provient de l'extérieur du MAPAQ.**

Si vous doutez de l'authenticité du courriel, évitez de cliquer sur des liens ou d'ouvrir une pièce jointe et communiquez verbalement avec l'expéditeur.

Bonjour,

Voici la tournée quotidienne, aujourd'hui je l'ai fais avec Pierre Boudreau.

Merci

José Vieira

Directeur Adjoint

Super C Ste-Marthe-sur-le-lac (25938)

500-2801, boul. des Promenades

Sainte-Marthe-sur-le-lac

Québec J0N 1P0

(450) 974-2267

MS025938OPR@metro.ca

Suite à la visite de l'inspectrice Béatrice Berthiaume de la MAPAQ le vendredi 13 février, nous avons procédé aux actions correctives demandées, ainsi qu'à des mesures supplémentaires, afin de garantir le respect des normes d'hygiène et de salubrité.

Nettoyage approfondi :

- Les base des congélateur et réfrigérateurs (produits laitiers) et l'ensemble du magasin ont été nettoyés.
- L'arrière marché, l'entrepôt, la réception et les zones sous les palettiers ont été assainis.
- L'entrepôt des fruits a fait l'objet d'un nettoyage complet.
- Les contours du magasin et les zones sous les rangées dans l'aire de vente ont été nettoyés.

Gestion parasitaire(rongeur) :

- Lundi, une inspection conjointe avec Pierre Boudreau et Martin Valée a permis d'identifier le nid des souris derrière des congélateurs de la boulangerie.
- Le personnel de maintenance a immédiatement nettoyé et désinfecter les lieux.
- Des mesures d'éradication ont été appliquées (pose de poison par Abbel, fermeture du point d'entrée par les rongeur).
- Des pièges ont été installés stratégiquement dans le magasin avec Abbel.

Suivie et prévention :

- Un registre de suivi quotidien des pièges est mis en place pour documenter l'évolution de la situation et l'efficacité des mesures d'éradication de la vermine.

José Vieira
Directeur Adjoint

Super C Ste-Marthe-sur-le-lac (25938)
500-2801, boul. des Promenades
Sainte-Marthe-sur-le-lac
Québec J0N 1P0
(450) 974-2267
MS025938OPR@metro.ca

0390523-142-1

No mandant: 50001

Votre no dossier: 2026-0154

Nom de l'impliqué défendeur: Métro Richelieu inc.		Date de naissance:
Adresse de l'impliqué: 11011, Boulevard Maurice-Duplessis, Montréal, QC, H1C 1V6		
No plainte:		
No constat: 1004005060649897	Séq. déf.: 001	
No dossier cour: 700-61-232459-260	Séq. déf.: 001	
Date d'infraction: 2026-02-13	No chef d'accusation : 1	

ACCUSATION

Nom loi princ.: Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, c. P-29)		No art. loi: 40	
Nom loi/règl. app. 1: Règlement sur les aliments (RLRQ, c. P-29, r.1)		No art. loi/règl. app. 1: 2.1.2al.1	
Codification: 102	Code défendeur:	Code véhicule:	Municipalité: Sainte-Marthe-sur-le-Lac
a exploité un lieu visé à l'article 2.1.1, qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments. Règlement sur les aliments (RLRQ, c. P-29, r.1) , article(s) 2.1.2al.1. Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, c. P-29), article(s) 40 et 43.			
Montant d'amende: 1000		Frais constat: 343	
Contribution: 250		Frais de poursuite:	

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE

No immatriculation:	Prov.:
----------------------------	---------------

JUGEMENT DE LA COUR

Montant d'amende: 1000	Indicateur de frais de jugement: O	Frais de poursuite:
Contribution: O	Article du jugement: 40	

ÉVÉNEMENTS DU DOSSIER

Événement	Date-heure	Détail
CRJUGM - Création d'un jugement	2026-06-3005:36:03	Date du jugement : 20260629120000 Nom de décision du jugement : Déclaré coupable
CRMEFR - Création d'un mémoire de frais	2026-06-3005:36:03	Date du jugement : 20260629120000



Date: 2025-10-20

Heure d'arrivée: 14:35

Numéro du rapport d'inspection: 3927431
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: METRO RICHELIEU INC.

Établissement: SUPER C (25938)

Bannière: SUPER C (METRO)

Responsable: M. DAVID MAINVILLE

Adresse de l'établissement: 2801 BOUL. DES PROMENADES, 500, SAINTE-MARTHE-SUR-LE-LAC, J0N1P0, (Québec)

Numéro de dossier: 390523 - 142

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Visite de suivi suite à la présence des rats dans l'établissement. Il y a présence des excréments dans un seul coin (derrière une palette). De nouveaux pièges ont été positionnés à divers endroits. La situation est maîtrisée.

Veuillez nous parvenir les rapports de votre exterminateur de 2 prochaines visites. Veuillez suivre les recommandations indiquées dans le rapport pour éviter une infestation.

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: AHMED TOUJANI

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5412

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Ahmed.Toujani@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-10-20

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3927431 a été remis à M. DAVID MAINVILLE

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

Signature :



Date: 2025-08-29

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3907123

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: METRO RICHELIEU INC.

Établissement: SUPER C (25938)

Bannière: SUPER C (METRO)

Responsable: JULIE GRESKO, DAVID MAINVILLE (DIRECTEUR DE MAGASIN)

Adresse de l'établissement: 2801 BOUL. DES PROMENADES, 500, SAINT-MARTHE-SUR-LE-LAC, J0N1P0, (Québec)

Numéro de dossier: 390523 - 142

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 le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Quelques traces d'excréments de rongeurs au sol le long de mur dans la section entreposage. / Rongeurs / Correction et prévention nécessaire effectuées par l'exploitant

REMARQUES

-Visite sur plainte rongeurs no 1215995.

-L'exploitant est déjà en action à ce sujet. Même si ça semble en contrôle, les recommandations ci-dessous demeurent de mise. Principalement pour la section entreposage arrière et pour les rangées des craquelins/ pains.

Nettoyage en profondeur et assainissement :

Un nettoyage complet doit être effectué sur les éléments suivants :

- Vaisselles
- Surfaces de travail et équipements
- Étagères de rangement (dessous)
- Locaux de rangement, linges à vaisselle et vaisselle à usage unique
- Planchers sous les équipements, dans la cuisine et dans l'entrepôt des produits secs
- Toilettes du personnel

Tous les matins, une tournée des pièges doit être effectuée afin de vérifier la présence de captures. En cas de capture, notez l'endroit, prenez une photo au besoin, puis remplacez le piège par un nouveau. Vous devez également vous assurer que le local est exempt d'excréments. Lors de votre tournée, vérifiez leur présence sur les planchers, et surtout sur les surfaces de travail et les contenants.

Contrôle des accès des nuisibles :

- Boucher tous les trous et points d'accès potentiels pour les nuisibles.

- Ne pas laisser de nourriture ou de vaisselle sale à la plonge à la fin de la journée afin d'éviter la compétition avec les rodenticides.

Gestion de l'eau et des déchets :

- Ne pas laisser d'eau stagnante (ex. : dans les chaudières ou sur le sol).
- Vider les poubelles tous les soirs afin de restreindre l'accès aux sources de nourriture et d'eau.

Maintien des conditions de propreté :

Tant que l'activité des rongeurs et des insectes nuisibles persiste, il est impératif de suivre les recommandations suivantes :

Protection des Aliments :

- Recouvrir tous les aliments non protégés à la fin de chaque journée.
- Recouvrir tout matériel à découvert entreposé dans les locaux (aire de préparation, cuisine) en fin de journée.

Protection de la Vaisselle :

- Recouvrir toute la vaisselle, tant celle destinée aux consommateurs que celle utilisée pour la cuisine ou du mono-usage.

Nettoyage et assainissement des surfaces :

- Nettoyer et assainir les surfaces de travail tous les jours avant de commencer les opérations et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.

Stockage des aliments :

- Ne pas entreposer les aliments directement sur le sol, même si les sacs sont intacts.

Suivi et contrôle des nuisibles :

Inspection et suivi de l'exterminateur :

- Maintenir ou augmenter la fréquence des inspections de l'exterminateur pour s'assurer de l'efficacité des mesures prises.

Recommandations de l'exterminateur :

- Suivre les recommandations de l'exterminateur, notamment en ce qui concerne le nettoyage, l'assainissement, ainsi que les délais d'attente entre les traitements et le début des opérations.

Efficacité du traitement :

- Assurez-vous que le traitement est efficace et durable, par exemple en suivant les captures des nuisibles.

Installation de Pièges :

Installer des pièges datés et les remplacer dès qu'il y a des prises pour assurer un suivi constant de l'activité des nuisibles.

Ces actions doivent être appliquées de manière continue jusqu'à l'éradication complète des nuisibles, et des inspections régulières de la cuisine doivent être menées pour garantir l'efficacité des traitements

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](https://www.quebec.ca/etiquetage-aliments)

Vous avez une machine à crème glacée molle, à barbotine (slush), à yogourt glacé, à lait frappé ou à dessert glacé végétalien? Assurez-vous de l'entretenir et de la nettoyer correctement. Pour en savoir plus sur les recommandations et les bonnes pratiques à suivre, consultez notre page Web:

<https://www.quebec.ca/sante/alimentation/salubrite-aliments-prevention-risques/etablissements-alimentaires/precautions-aliments-dangereux/creme-glacee-molle>

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SYLVAIN CHATIGNY

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5422

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Sylvain.Chatigny@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-08-29

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3907123 a été remis à M. David Mainville, directeur de magasin.

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

Signature :