



Québec, le 23 avril 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-04-07-016

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 3 avril dernier, concernant les copies des rapports d'inspection et des rapports d'infractions visant le Bistro Jos-Blos, situé au 1486, route 277, Lac-Etchemin, Québec, G0R 1S0.

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

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été retirés conformément aux articles 23, 24, 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès.

Ainsi, en vertu, des articles 23 et 24 de cette loi, nous ne pouvons vous communiquer certains renseignements fournis par un tiers sans son consentement.

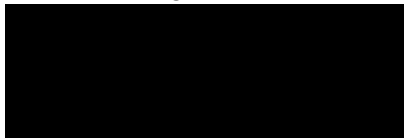
De plus, les articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

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.

...2

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

Veillez agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



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

Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels

(Chapitre A-2.1)

Article 23

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

Article 24

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

Article 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: 2026-03-18

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3984061
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9513-8533 QUEBEC INC.

Établissement: BISTRO JOS-BLOS

Bannière: Sans objet

Responsable: M. ERIC DOYON

Adresse de l'établissement: 1486 ROUTE 277, LAC-ETCHEMIN, G0R1S0, (Québec)

Numéro de dossier: 2935526 - 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	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Bouteille de produits nettoyant ne contiennent pas ce qui est inscrit.
2	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planches découper usées, ruban collant gris sur le réchaud de la cuisine, coupe froide de la chambre froide désuet.
3	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 / Plancher sous les équipements, résidus accumulés entre les équipements, plancher sous les tablettes de la chambre froide, accumulation de glace dans la chambre froide.
4	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / Eau chaude 37°C

REMARQUES

Suivi de l'inspection du 21 janvier 2026.

Le réchaud à été changé pour un conforme.

Les palettes à pizzas sont bien entreposé lors de l'inspection.

La majorité des points du dernier rapport ont été corrigés. Les points ci-haut mentionné sont restant.

Les sauces et soupes sont mises dans la chambre congélateur, brassées et ensuite mises dans la chambre froide un fois refroidies.

Plusieurs mention en lien avec la température de l'eau chaude dans les derniers rapports, voir à l'ajuster au-dessus de 60°C avant la prochaine inspection qui sera rapprochée.

Signature impossible en raison de l'écran tactile non fonctionnel.

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: STEVEN LESSARD
Adresse: 11500, 1E AVENUE, BUR. 100, SAINT-GEORGES, G5Y2C3, (Québec)
Téléphone: 418 226-3200 poste 4034
Télécopieur: 418 226-3024
Courriel : Steven.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2026-03-18

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3984061 a été remis à Mme. Rosanne Bercier

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

Signature :





Date: 2026-01-21

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3957181

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9513-8533 QUEBEC INC.

Établissement: BISTRO JOS-BLOS

Bannière: Sans objet

Responsable: M. ERIC DOYON

Adresse de l'établissement: 1486 ROUTE 277, LAC-ETCHEMIN, G0R1S0, (Québec)

Numéro de dossier: 2935526 - 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 *	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 / Soupe dans le réchaud en avant qui n'est pas fonctionnel depuis 11h30. / 49 °C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Brevage personnel sur la table de travail. Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Pelles à pizza entreposées directement sur la poubelle. / Nettoyage et assainissement des ustensiles et de l'équipement
3 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment altéré / Sauce brune du 7 janvier avec odeur nauséabonde.
4 *	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le MAPAQ.	Décongélation au four non suivie immédiatement de la cuisson. / Smoke meat sur le comptoir à notre arrivé.

5 *	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 / Refroidissement en chaudière de 20 litres en plastique.
6 *	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Outil ou équipement de nettoyage malpropre / Lave-vaisselle.
7 *	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Produits nettoyants pêle-mêle. Dégraisseur dans des bouteilles d'assainisseur et non connaissance de l'utilisation des produits.
8 *	Se laver les mains après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée et après s'être mouché.	Absence du lavage des mains lorsqu'il est requis. / Après la consommation d'eau.
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 souillés / Tablettes en général (Cuisine et secteur plonge), réchauds, four pizza, dessus salamandre, mitaines four, petits équipement en général, tiroir ustensiles, etc.
10 *	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 / Plancher sous les tablettes de la chambre froide, plancher de la chambre froide, plancher sous les équipements de cuissons, accumulation de glace sur le mur de la chambre froide.
11	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Boucle d'oreille.
12	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planches à découper usées, ruban collant gris sur le réchaud, coupe froid porte chambre froide, cuillères de bois fissurées.
13	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C), en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / Température de l'eau chaude est de 41°C.

REMARQUES

Inspection régulière en compagnie de M. Simon-Pierre Hallé, inspecteur principal.

Voir à démêler les produits chimiques car plusieurs produits sont présent et les employés ne semble pas savoir lesquels utiliser. Un dégraisseur et un assainisseur est nécessaire pour le bon fonctionnement.

Le réchaud à soupe en avant est non fonctionnel, la soupe y est depuis 11h30 sans que celui-ci ne la maintienne chaude. Un avis de non-conformité est remis en lien avec la température des aliments.

Pelles à pizzas entreposées sur la poubelle, ces pelles sont utilisées pour la fabrication contact direct avec la pizza. Un avis de non-conformité est remis en lien avec la contamination.

Installer des crochets pour les accrocher afin que celles-ci ne soient pas contaminées.

Un suivi sera effectué.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1091485

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 : 1.4.1

1000,00\$

1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

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.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1091487

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Amende minimale

Article : 3.1 al.2

5000.00\$ + frais

3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Cet exploitant doit empêcher que l'état ou l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5; 2021, c. 29, a. 4.

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: STEVEN LESSARD

Adresse: 11500, 1E AVENUE, BUR. 100, SAINT-GEORGES, G5Y2C3, (Québec)

Téléphone: 418 226-3200 poste 4034

Télécopieur: 418 226-3024

Courriel : Steven.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2026-01-21

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3957181 a été remis à Mme Véronique Tanguay

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

Signature :



Date: 2025-10-08

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3908925
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9513-8533 QUEBEC INC.

Établissement: BISTRO JOS-BLOS

Bannière: Sans objet

Responsable: M. ERIC DOYON

Adresse de l'établissement: 1486 ROUTE 277, LAC-ETCHEMIN, G0R1S0, (Québec)

Numéro de dossier: 2935526 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Suivi de l'inspection du 29 juillet 2025.

Le ménage à été effectué au sous-sol. Il reste quelques excréments oubliés sur une tablettes.

Le permis à été pris et est affiché.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: STEVEN LESSARD

Adresse: 11500, 1E AVENUE, BUR. 100, SAINT-GEORGES, G5Y2C3, (Québec)

Téléphone: 418 226-3200 poste 4034

Télécopieur: 418 226-3024

Courriel : Steven.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-10-08

Signature :

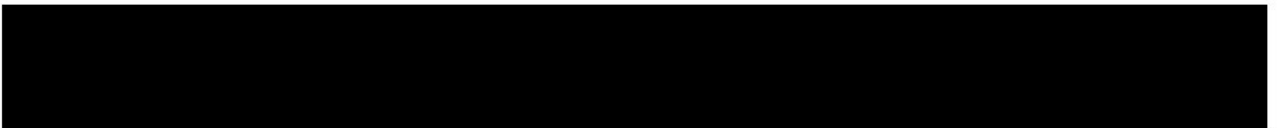


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3908925 a été remis à Mme. Rosanne Vercier

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

Signature :





Date: 2025-02-19

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 3830763

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9513-8533 QUEBEC INC.

Établissement: BISTRO JOS-BLOS

Bannière: Sans objet

Responsable: M. ERIC DOYON

Adresse de l'établissement: 1486 ROUTE 277, LAC-ETCHEMIN, G0R1S0

Numéro de dossier:

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment altéré / Pâtes alimentaire datée du 6 février s'y dégageant une odeur surie.
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Contenants portionneurs directement dans les huches d'ingrédients.
3	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Outil ou équipement de nettoyage malpropre / Dessus du lave-vaisselle.
4	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Absence d'assainissement / des comptoirs.
5	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Non disponibilité du matériel requis / Distributeur papier vide. (Papier disponible sur le comptoir)
6	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 / Friteuses, gaufrier, crêpeuse.

7	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planche découper usées.
8	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / sur des tablettes au sous-sol.
9	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 / Muret et tablettes section plonge. Plancher en général. Mur derrière les équipements (Friteuse et réchaud), Amat de glace dans le congélateur. Sources de contamination physique / Bois brute dans la cuisine.

REMARQUES	
<p>Inspection régulière.</p> <p>Création du dossier car changement d'exploitant. Prise de possessions en mai dernier.</p> <p>Mme. Anne possède son attestation comme gestionnaire, comme elle n'est plus présente vous devez avoir une personne de formée comme gestionnaire.</p> <p>Présence d'excréments de rongeurs au sous-sol sur certaine tablette, voir à nettoyer le tout. La firme d'extermination à été appelé et deux captures sont noté en date d'hier dans son rapport.</p> <p>Un avis de non conformité est remis en lien avec la présence d'excréments de rongeurs ainsi qu'à l'absence de permis.</p> <p>Un suivi sera effectué.</p>	

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1079775	
En vertu de la loi :Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 9 al.1(n)	5000.00\$ + frais
<p>9. Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur:</p> <p>a) exploiter un abattoir;</p> <p>a.1) exploiter un abattoir de proximité;</p> <p>b) exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine;</p> <p>c) exploiter un atelier d'équarrissage d'animaux;</p> <p>d) à moins d'être déjà titulaire d'un permis d'exploitation d'atelier d'équarrissage d'animaux, récupérer des viandes impropres à la consommation humaine;</p> <p>e) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits marins destinés à la consommation humaine;</p> <p>Non en vigueur</p> <p>f) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits d'eau douce destinés à la consommation humaine;</p> <p>g) (paragraphe abrogé);</p> <p>h) (paragraphe abrogé);</p> <p>i) (paragraphe abrogé);</p> <p>j) (paragraphe abrogé);</p> <p>Non en vigueur</p> <p>k) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention de produits agricoles d'origine végétale en vue de leur</p>	

distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine;

k.1) exploiter une usine laitière;

k.2) transporter ou faire transporter du lait ou de la crème, de la ferme d'un producteur laitier à une usine laitière;

k.3) agir à titre de distributeur laitier, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe k.1 pour cet établissement;

k.4) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la vente en gros d'un succédané de produit laitier;

Non en vigueur

l) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention d'aliments en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine, lorsque ces aliments sont différents des types d'aliments visés aux paragraphes b, e, f ou k ou lorsqu'ils sont de plusieurs types ou composés d'un mélange de plusieurs types d'aliments;

Non en vigueur

l.0.1) exploiter un établissement d'embouteillage d'eau ou un établissement de fabrication ou d'emballage de glace;

Non en vigueur

l.1) effectuer la distribution à des fins commerciales d'aliments pour la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu aux paragraphes a, b, e, f, k ou l;

m) exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe a.1;

n) exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur;

o) (paragraphe abrogé);

p) (paragraphe abrogé).

Les paragraphes a et b du présent article ne s'appliquent pas à la personne qui exploite un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25, (1er suppl.)).

1974, c. 35, a. 6; 1975, c. 40, a. 2; 1977, c. 35, a. 5; 1981, c. 29, a. 6; 1983, c. 53, a. 3; 1984, c. 6, a. 1; 1985, c. 28, a. 1; 1990, c. 80, a. 5; 1996, c. 50, a. 2; 1997, c. 43, a. 875; 2000, c. 26, a. 13, a. 75; 2009, c. 10, a. 30.

Jusqu'à l'entrée en vigueur des paragraphes c et d du premier alinéa du présent article tels qu'introduits par le paragraphe 1° de l'article 13 du chapitre 26 des lois de 2000, l'expression «viandes impropres à la consommation humaine» est remplacée, dans le paragraphe d du premier alinéa, par l'expression «viandes non comestibles». (2000, c. 26, a. 70).

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.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1079777

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

500.00\$ + 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: STEVEN LESSARD

Adresse: 11500, 1E AVENUE, BUR. 100, SAINT-GEORGES, G5Y2C3, (Québec)

Téléphone: 418 226-3200 poste 4034

Télécopieur: 418 226-3024

Courriel : Steven.Lessard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-02-19

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3830763 a été remis à Mme. Rosanne Mercier

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

Signature :

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, a. 9, 1er al., par. m ou n)

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période **2025-08-27 au 2026-08-26**

Lieu ou véhicule exploité

BISTRO JOS-BLOS
1486, ROUTE 277
LAC-ETCHEMIN, (Qc)
G0R 1S0

Exploitant 9513-8533 QUÉBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210



André Lamontagne
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Permis alimentaires
200, chemin Sainte-Foy, 10e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

**Le permis doit être affiché à la vue du public
et il n'est ni remboursable ni transférable**

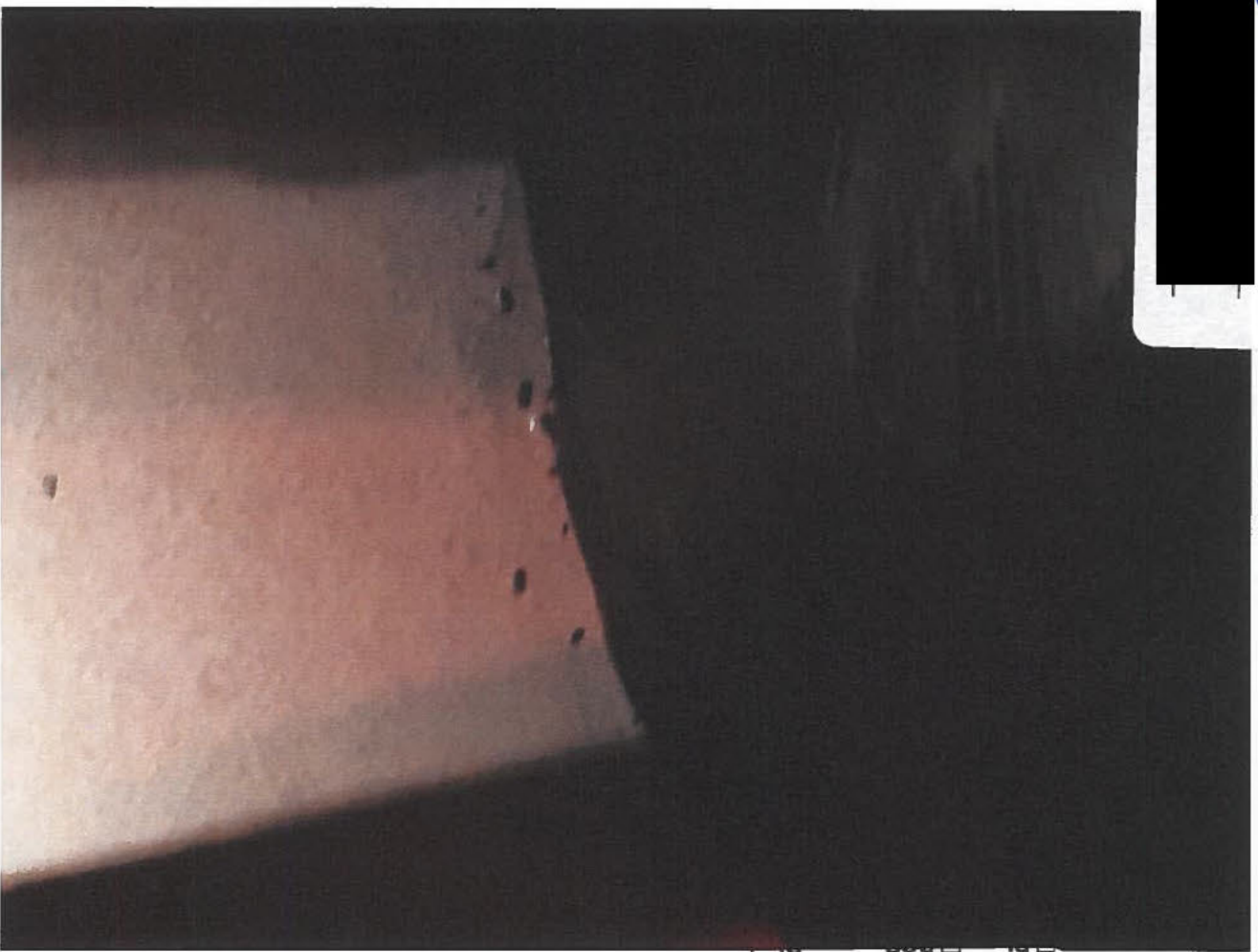
9513-8533 QUÉBEC INC.
BISTRO JOS-BLOS
1486, ROUTE 277
LAC-ETCHEMIN, (Qc)
G0R 1S0

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 365968		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Steven LESSARD. 11500 1ere avenue Saint-Georges, Québec, G5Y 2C3										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE		PERSONNE MORALE <input checked="" type="checkbox"/>								
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME 9513-8533 Québec inc.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F	
RAISON SOCIALE										
ADRESSE 4176, route des rivières					APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL G6J1J4	
MUNICIPALITÉ Lévis				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE 4189577885		HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1179720074			Autres			PLAQUE D'IMMATRICULATION			Autres
PROVINCE/ÉTAT QC										
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE <input checked="" type="checkbox"/> ENTRE LE ET LE DU AU		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2025-07-29		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 11:50		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2935526		0001	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires				
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.1.2 Al.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2			ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 102		CODE DÉF.		CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION À 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 leurs excréments.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Bistro le Jos-Blo, Situé au 1486, route 277, Lac-Etchemin, (Québec) G0R 1S0.						NO RAPPORT D'INSPECTION 3875657				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 28053		DISTRICT JUDICIAIRE Beauce		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Je me suis présenté en tant que personne autorisée par le MAPAQ pour effectuer une inspection de suivi de l'établissement « Le Jos-Blo » (9513-8533 Québec inc.) qui est un restaurant où l'on détient des produits en vue de la vente. J'ai d'abord rencontré une personne se présentant comme étant Mme. Arianne DEBLOIS, gérante de service et par la suite, une deuxième personne se présentant comme étant M. Francis ROUSSEAU, employé des cuisines. Des employés s'affairent à préparer et transformer des aliments et nettoyer des équipements et ustensiles dans la cuisine, des clients consomment des aliments. Je fait les constatations suivantes :										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>					
NOM LESSARD		PRÉNOM Steven			NOM		PRÉNOM			
AGENT DE LA PAIX		MATICULE			AGENT DE LA PAIX		MATICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : INSPECTEUR				DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-10-20		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI			DATE (AAAA-MM-JJ)	
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 365968
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Steven LESSARD. 11500 1ere avenue Saint-Georges, Québec, G5Y 2C3			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » <input checked="" type="checkbox"/> NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
<p>Je constate la présence d'excrément de rongeurs à plusieurs endroits au sous-sol servant à l'entreposage d'aliments, d'emballages et de petits équipements :</p> <p>Sur des tablettes servant à l'entreposage d'aliments, d'emballages et de petits équipements, je constate une trentaine d'excréments de rongeurs dispersées ici et là (Photos 1 à 4).</p> <p>Toujours au sous-sol de l'établissement, il y a un bac de contenants en verre dont le fond est recouvert d'une cinquantaine d'excréments de rongeurs (Photo 5 et 6).</p> <p>Dans l'escalier de la cuisine menant au sous-sol, je constate qu'une vingtaine d'excréments de rongeurs sont présents sur le rebord où sont entreposés des condiments en sachets (Photo 7).</p> <p>En débutant mon inspection, je remarque le cuisinier qui est en train de faire la préparation pour l'heure du dîner ainsi que du nettoyage d'équipements et ustensiles.</p> <p>Une commande pour sortir d'un client apparaît sur l'ordinateur de commande de la cuisine.</p> <p>Je constate que des clients sont présents sur la terrasse de l'établissement et ces clients commandent des aliments.</p> <p>Les commandes sont préparées par le cuisinier en place et le service des assiettes est fait pas la gérante de service.</p> <p>un client vient commander une commande pour sortir, la gérante de service prend la commande et fait payer le client. Une photo de la facture est prise et la copie originale est prise (A-3). Cette commande est passée à 11h55, numéro de commande 502 comprenant deux (2) enfants hamburger et frites ainsi que deux (2) burgers Jos-Blo.</p> <p>Suite à ma demande, Mme. Arianne DEBLOIS me fournit une facture produite le 2025-07-29 (A-3) pour l'adresse 1486, route 277, Lac-Etchemin. Sur cette facture, je constate que le numéro de TPS utilisé est le 780450227. Le document intitulé «Résultat de la recherche au registre de la TPS/TVH» (A-5), confirme que ce numéro de TPS est en vigueur en date du 2025-07-29 et est lié à l'entreprise "9513-8533 Québec inc.»</p> <p>Sur cette même facture (A-3), je constate que le numéro de TVQ utilisé est le 1231589143. Le document «Validité d'un numéro d'inscription au fichier de la TVQ» (A-6), confirme que ce numéro de TVQ est valide et est lié à l'entreprise "9513-8533 QUEBEC INC".</p> <p>REQ: Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (A-4), je lis que l'entreprise "9513-8533 Québec inc." a pour autre nom "Bistro Jos Blo"</p> <p>Suite aux faits qui précèdent, j'en conclus que le défendeur «9513-8533 Québec inc.» à 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 leurs excréments.</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F	
NOM LESSARD	PRÉNOM Steven	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-10-20	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHÉRIES 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 365968
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Steven LESSARD. 11500 1ere avenue Saint-Georges, Québec, G5Y 2C3			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="checkbox"/> NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS		OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) <input checked="" type="checkbox"/>	
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS			
N° DE PERMIS			
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE			
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE			
DATE D'EXPIRATION			
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION <input checked="" type="checkbox"/> . DES CLIENTS CONSOMMENT <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE <input checked="" type="checkbox"/> , SERT <input checked="" type="checkbox"/> , OFFRE EN VENTE <input checked="" type="checkbox"/> , VEND <input checked="" type="checkbox"/> , FOURNIT <input checked="" type="checkbox"/> , PRÉPARE <input checked="" type="checkbox"/> , CONDITIONNE <input checked="" type="checkbox"/> OU TRANSFORME <input checked="" type="checkbox"/> DES ALIMENTS <input checked="" type="checkbox"/> DE LA GLACE <input checked="" type="checkbox"/>			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS CARNÉS <input checked="" type="checkbox"/> , DES OEUFS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS LAITIERS <input checked="" type="checkbox"/> , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS <input checked="" type="checkbox"/> ,			
DES PRODUITS MARINS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input checked="" type="checkbox"/> , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE <input checked="" type="checkbox"/> , DE L'EAU AU VOLUME <input checked="" type="checkbox"/> ,			
DES REPAS OU COLLATIONS <input checked="" type="checkbox"/> DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , DES CONTENANTS D'ALIMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/> .			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX <input checked="" type="checkbox"/> , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX <input checked="" type="checkbox"/> DESTINÉS AUX ANIMAUX <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX <input checked="" type="checkbox"/> . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU <input checked="" type="checkbox"/> . ON PRÉLÈVE <input checked="" type="checkbox"/> , GARDE <input checked="" type="checkbox"/> , DISTRIBUE <input checked="" type="checkbox"/> , UTILISE <input checked="" type="checkbox"/> OU FAIT LE COMMERCE DE LA SEMENCE ANIMALE <input checked="" type="checkbox"/> .			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) <input checked="" type="checkbox"/> .			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR _____			
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE <input checked="" type="checkbox"/> , PRODUITS <input checked="" type="checkbox"/> , OBJETS <input checked="" type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , LIEUX <input checked="" type="checkbox"/> OU VÉHICULES			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : <u>Steven Lessard</u>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F	
NOM LESSARD	PRÉNOM Steven	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-10-20	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	

PRI ou PCO no: Photo no: 1
Rapport d'inspection no: 3875657
Date de la prise de la photo: 2025-07-29
Photo prise par: [Redacted]
Signature: [Redacted]



copie certifiée à l'original
Par: Stevan Lessard
Date: 2025-07-06
Signature: [Redacted]

PRI ou PCO no: Photo no: 2
Rapport d'inspection no: 3875657
Date de la prise de la photo: 2025-07-29
Photo prise par: Stevan Lessard
Signature: [Redacted]

RI ou PCO no:

Photo no: 4

Rapport d'inspection no: 3875657

Date de la prise de la photo: 2025-07-29

Photo prise par: Steven Lessard

Signature :



Par: Steven Lessard

Date: 2025-10-06

Signature :



RI ou PCO no: 3
Rapport d'inspection no: 3875657
Date de la prise de la photo: 2025-07-29
Photo prise par: Steven Lessard
Signature :



RI ou PCO no:

Photo no: 5

Rapport d'inspection no: 3875657

Date de la prise de la photo: 2025-07-29

Photo prise par: Steven Lessard

Signature: [Redacted]



Copie conforme à l'original

Par: Steven Lessard

Date: 2025-07-29

Signature: [Redacted]

Signature: [Redacted]

Photo prise par: Steven Lessard

Date de la prise de la photo: 2025-07-29

Rapport d'inspection no: 3875657

Photo no: 6

RI ou PCO no:

RI ou PCO no:

Photo no: 7

Rapport d'inspection no: 3875657

Date de la prise de la photo: 2025-07-29

Photo prise par: Steven Lessard

Signature



Original

Par: Steven Lessard

Date: 2025-10-06

Signature



RESTAURANT JOS BLO
1486, RTE 277, LAC-ETCHEMIN
(418) 625-2700

2025-07-29 11:55:32
ADDITION #585536-1
TRANS #0188
COMMANDE #502

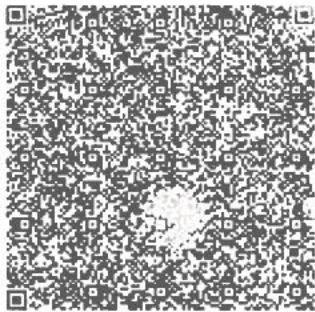
2 ENF HAM/FRITE \$14.00 FP
2 BURGER JOS BLO \$38.00 FP

SOUS-TOTAL : \$52.00

TPS: 780450227RT0001
TVQ: 1231589143TQ0001

=====
TPS \$2.60
TVQ \$5.19
TOTAL : \$59.79

FACTURE ORIGINALE



2025-07-29 11:55:32
06WR-03DY-023T-00PE
4925-8035-3210

=====
Exemple de Pourboire: 10.00% \$5.98
Exemple de Pourboire: 15.00% \$8.97

TPS : 780450227RT0001
TVQ : 1231589143TQ0001

POURBOIRE SUGGERE
15% (EQUIVALENT DES TAXES)

Heure: 11:55 1 CLIENT

MERCI D'AVOIR CHOISI
LE BISTRO JOS BLO

VOUS AVEZ ÉTÉ SERVI
PAR : Take out

=====
BISTRO JOS BLO
1486 RTE 277
Lac Etchemin QC
4189577885

Table 502
Terminal 11010319
Facture 585536
Caissier 1
Carte *****874
/Interac
07/29 11.5607 A

VENTE

NETANT CAD \$ 59.7
POURBOIRE CAD \$ 7.8

AL CAD \$ 67.5
CART # 35739
016
2025-07-29 11:56:0

ODE
NUMERO 0000100162
CODE REponse BANQUE 01

TRANSACTION
APPROUVEE

MERCI
Interac

AID A0000002771010
ARQC FUL096131DEC8D7D
TVR 0000008000
TSI A000

11h05- 45 Min Diner
Bistro Jos-Blos 29/07
Suivi du 19/02/2005

Francis Rousseau cuisinier
Arianne Deblois Gérante Service

excréments S.S plusieurs endroits
Photos Prises x Papier Main
Distributeur

Dame venue chercher take-out
Permis Bar x Porte cuisine
ouverte

clients présent sur terrasse

Discussion par téléphone avec
la cheffe Mme. Véroïque Janguay
Julie Fauchon Adjointe ①

Gaufrier / crêpière : 4.1
4.2: table d'écouper des tables froide
& Gestionnaire
5.2: Muret section Plonge et
Mur derrière équipements de
cuisson

Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2025-07-29

Photo prise par : Steven Lessard

Signature : _____

Signée le : 2025-10-06



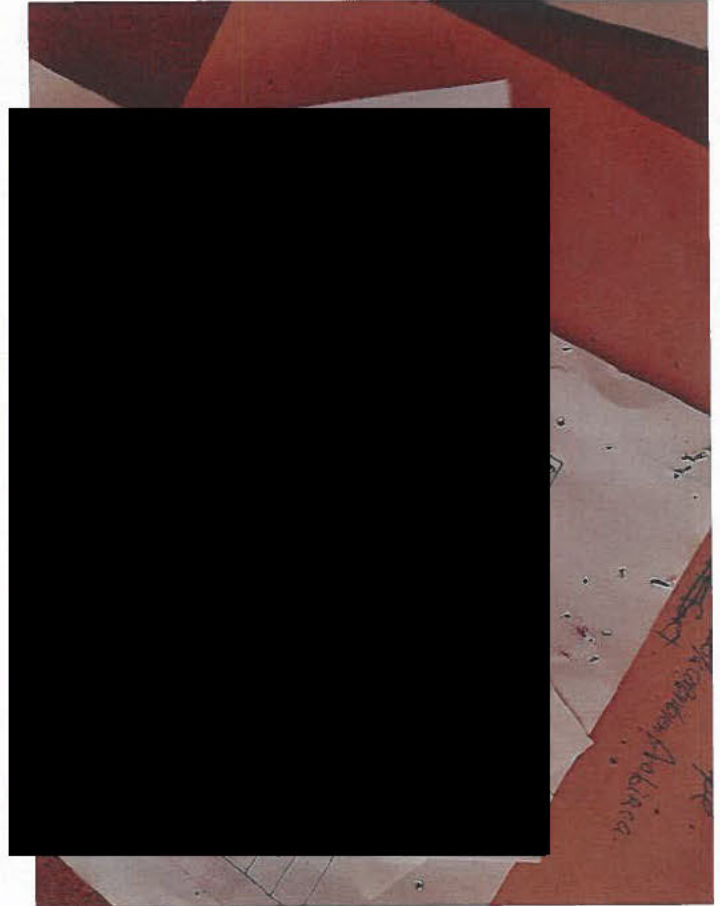
Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2025-07-29

Photo prise par : Steven Lessard

Signature : [REDACTED]

Signée le : 2025-10-06



Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2025-07-29

Photo prise par : Steven Lessard

Signature : [REDACTED]

Signée le : 2025-10-06

