

Québec, le 28 avril 2026



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2026-04-10-003

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 8 avril dernier, concernant les copies des rapports d'inspection, les avis de non-conformité et autres informations visant 17 établissements de détention pour la période du 1^{er} janvier 2024 à ce jour.

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

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 28, 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès.

Ainsi, 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.

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

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 madame Marie-Josée Langlois, adjointe 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 recevoir, Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



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

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

Article 28

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation; si cette personne est mineure, le consentement peut également être donné par le titulaire de l'autorité parentale;

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les

a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-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: 2024-11-29

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 3801565

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: ETABLISSEMENT DE DETENTION LECLERC DE LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. KOFFI DOUMON

Adresse de l'établissement: 400 MONTEE ST-FRANCOIS, LAVAL, H7C1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 28

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

---La présente inspection fait suite a une plainte concernant la mauvaise qualité des aliments, aucune plainte similaire n'a été recensée récemment, les aliments sont conservés dans des réchauds mobiles a la température requise jusqu'à sa livraison, toutefois il faut s'assurer que le personnel a la distribution ou au portionnement veillent a ce que les aliments maintiennent leurs températures internes requises toute en respectant les bonnes pratiques de préparation .

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SALIM LEDRAA

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

Téléphone: 450 972-3020 poste 5423

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : SALIM.LEDRAA@MAPAQ.GOUV.QC.CA

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-11-29

Signature :

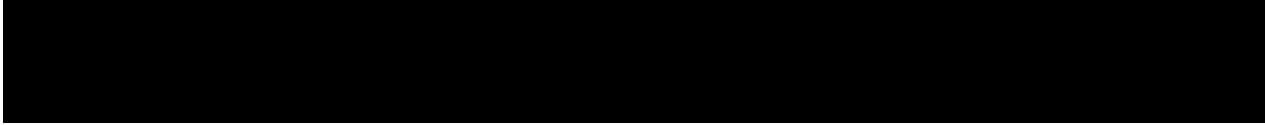


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3801565 a été remis à M. KOFFI DOUMON

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

Signature :



PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1200955
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE
Adresse: B400SMONTEEDST-FRANCOIS
Municipalité : LAVAL
LAVAL (6)

DIR: 21 ADM REG: 3

320198-0028

RÉCEPTION :

Plainte transmise : TELEPHONE
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2024-11-29 08:00:01		21	3	9
2024-11-28 15:40:01		21	3	9
2024-11-28 15:27:01		8	1	1

MOTIFS :

ALIMENTS IMPROPRES

PRODUITS IMPLIQUÉS :

VIANDES (DIVERS)
PAIN

Description complémentaire :

Aliments impropres en général, mauvaise
température de cuisson, pain, viandes périmées,
situation qui dure depuis des mois et plus.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3801565	2024-11-29	0	320198	28	MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
	2024-11-28 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2024-11-28

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Lors de mon inspection voila mes constatations:

Aucune plainte similaire n'a été recensée récemment, les aliments sont conservés dans réchauds mobiles a la température requise jusqu'à sa livraison,

Toutefois j'ai recommandé au responsable des services alimentaires qu'il faut s'assurer que le personnel a la distribution ou au portionement veillent a ce que les aliments maintiennent leurs températures internes requises toute en respectant les bonnes pratiques de préparation .

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité :
Plainte fondée : NF
Retour information au plaignant : 2024-11-29 00:00:00
Plainte réglée le : 2024-11-29

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2024-08-23

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3760993

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: ETABLISSEMENT DE DETENTION LECLERC DE LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. KOFFI DOUMON

Adresse de l'établissement: 400 MONTEE ST-FRANCOIS, LAVAL, H7C1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 28

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

La présente inspection fait suite a une plainte concernant la présence des mouches a fruits a la section de lavage, aucune plainte similaire n'a été recensée récemment, une compagnie d'extermination inspecte les lieux mensuellement et des rapports sont disponibles sur place . Toutefois je constate des mouches a fruits mortes collés sur des pièges .

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SALIM LEDRAA

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

Téléphone: 450 972-3020 poste 5423

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : SALIM.LEDRAA@MAPAQ.GOUV.QC.CA

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-08-23

Signature :

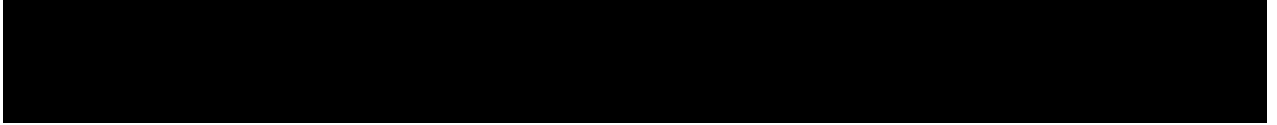


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3760993 a été remis à M. KOFFI DOUMON

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

Signature :



PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1196223
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE
Adresse: B400SMONTEEDST-FRANCOIS
Municipalité : LAVAL
320198-0028

RÉCEPTION :

Plainte transmise : SITE INTERNET MAPAQ
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 96

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2024-08-23 08:00:01		1	3	9
2024-08-21 11:00:01		1	3	9
2024-08-21 10:20:01		8	1	1

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

INSEC./RONGEUR/ANIM.

Description complémentaire :
Établissement Présence d'insectes, de vermine ou d'excrémentsDate de l'observation de la situation 2024-08-21
Commentaires et précisions additionnels Il
y a beaucoup de mouche dans la salle de lavage,

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3760993	2024-08-23	0	320198	28	MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
	2024-08-21 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2024-08-21

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Lors de mon inspection, voila mes constatations:

Aucune plainte similaire n'A été recensée récemment, le nombre de mouches a fruits a diminué considérablement depuis quelques mois, cependant j'AI constaté un piège a mouche qui était plein de mouches mortes, des recommandations ont été donné et un suivi sera effectuée dans quelques mois .

Résultat de l'évaluation du produit :	Responsabilité :
Plainte fondée	: F
Retour information au plaignant	: 2024-08-23 00:00:00
Plainte réglée le	: 2024-08-23

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2024-04-08

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 3705647

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: ETABLISSEMENT DE DETENTION LECLERC DE LAVAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. KOFFI DOUMON

Adresse de l'établissement: 400 MONTEE ST-FRANCOIS, LAVAL, H7C1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 28

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

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	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.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / Des surfaces de travail a la section boulangerie.
2	S'abstenir de manger dans l'aire de préparation et d'entreposage des aliments	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme, se servir d'un objet personnel ou d'un contenant pour boire) / Présence des breuvages dans les aires de préparation, l'Employé mange pendant ses préparations.
3	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Absence d'installation de lavage des mains dans l'aire de préparation / Absence de distributeur a papier a la section boucherie.
4	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / Planches à découper fissurées / noircies et fissurées .
5	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présence des mouches a fruits a la station de lavage.

REMARQUES

---La présente inspection fait suite a une plainte concernant la non conformité des températures internes des aliments servis, aucune plainte similaire n'A été recensée récemment.

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.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: SALIM LEDRAA
Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)
Téléphone: 450 972-3020 poste 5423
Télécopieur: 450 972-3019
Courriel : SALIM.LEDRAA@MAPAQ.GOUV.QC.CA

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-04-08

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3705647 a été remis à M. KOFFI DOUMON

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

Signature :

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1188955
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :Nom : ETABLISSEMENT DE DETENTION LECLERC
Adresse : 400 MONTEE ST-FRANCOIS
Municipalité : LAVAL
BAK : 320198-0028

RÉCEPTION :

Plainte transmise : SITE INTERNET MAPAQ
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 96

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2024-04-03 15:45:01		21	3	9
2024-04-03 15:00:01		21	3	9
2024-04-02 13:08:01		8	1	1

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

TEMPERATURE CONSERV.
INSALUBRITE LIEUDescription complémentaire : Description complémentaire :
Date de l'observation de la situation 2024-04-03
La nourriture est froide et pas tenue a la bonne
température.

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3705647	2024-04-08	0	320198	28	MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
	2024-04-03 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2024-04-03

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Lors de mon inspection voila mes constatations:

Aucune plainte similaire n'a été réencensée récemment, les plats cuisinés prêts a manger sont entreposés dans des réchaud et maintenus a des températures conformes jusqu'à la livraison,

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité :
Plainte fondée : NF
Retour information au plaignant : 2024-04-08 00:00:00
Plainte réglée le : 2024-04-08

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2024-03-21

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3674775

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: ETABLISSEMENT DE DETENTION D'AMOS

Bannière: Sans objet

Responsable: KAROLL-ANN CLOUTIER

Adresse de l'établissement: 902 ROUTE 111 OUEST, AMOS, J9T3A3, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 32

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

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	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Aliments portionnés et mis sur un charriot en attente d'être acheminé vers le réfrigérateur des agents de nuit.
2	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le MAPAQ.	Décongélation hors réfrigération / Produits congelés(dinde et boîtes de viande) laissés sur un charriot à la température ambiante en attente d'une cuisson ultérieure.
3	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 / Bijou de perçage recouvert d'un diachylon.
4	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 / Buses et intérieur des distributrices à lait, dessous tiroirs réfrigérés cuisine agents, intérieur refroidisseur rapide, lame ouvre-boîte, cuillère à portionnement.

5	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 / Couvercles et contenants de plastique cassés, abimés.
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Présence de poussière au niveau de la ventilation de la chambre froide fruits et légumes, planchers et murets secteur des équipements de cuisson(four rational, plaque), tablettes.

REMARQUES	
<p>Discussion avec Mme Cloutier concernant les exigences réglementaires en lien avec la présence d'une aire climatisée en cuisine, rien n'interdit l'installation d'un tel équipement tant qu'il ne représente pas une source de contamination de l'environnement de préparation des aliments.</p> <p>La vérification du lave-vaisselle indique une température de lavage inférieure à 60 degrés C. Je vous laisse voir avec votre technicien si la température pourrait être augmentée.</p> <p>Une prise de température de l'eau chaude à la sortie de deux éviers en cuisine indique une température variant de 52 à 53 degrés C. La norme est de 60 degrés C.</p> <p>Le local de cuisine désigné pour les mets traditionnels a été inspecté, il y avait entre autre de la viande de caribou congelée. Il arrive à l'occasion d'avoir des événements où une personne autochtone prépare des aliments pour un groupe de gens.</p>	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL	
<p>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.</p> <p>Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.</p> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire ! Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</p>	

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR	
<p>Nom de l'inspecteur: JULIE LAROCHELLE Adresse: 263, 1E AVENUE OUEST, 1ER ETAGE, AMOS, J9T1V1, (Québec) Téléphone: 819 444-5477 poste 4829 Télécopieur: 819 444-5947 Courriel : julie.larochelle@mapaq.gouv.qc.ca</p>	
<p>Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à Mme Karoll-Ann Cloutier, karoll-ann.cloutier@msp.gouv.qc.ca</p>	

Fait à AMOS ce 2024-03-21

Signature :





Date: 2025-02-17

Heure d'arrivée: 11:15

Numéro du rapport d'inspection: 3829599

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION HULL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. EL HASANE KANE, CHEF SERVICE ALIMENTAIRE

Adresse de l'établissement: 75 RUE SAINT-FRANCOIS, GATINEAU, J9A1B4, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 3

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

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	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Outil ou équipement de nettoyage malpropre / serviettes de cuisine.
2	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme, se servir d'un objet personnel ou d'un contenant pour boire) / Bouteille d'eau personnelle sur une surface de travail.
3	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 / Bagues / Montre / Boucles d'oreilles
4	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 / trancheur angulaire de la cuisine, coupe pomme-de-terre, ouvre boîte, plateaux et embouts des machines distributrices (service), contenants servant à l'entreposage des couvercles en plastique, fours à micro-ondes (salle à manger).

5	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 / présence de rouille dans le fond d'une marmite, certaines planches à découper sont fissurées, usage de serviettes en tissus partiellement déchirées. Utilisation inadéquate / Pellicule plastique et pellicule aluminium utilisés pour recouvrir des aliments, sont déchirées et des fragments détachables sur les rebords de la table chaude de service.
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / dessous de plusieurs tablettes de la cuisine et service, certaines étagères métalliques de la chambre froide et de la cuisine. Sources de contamination physique / plafond ouvert (passage entre cuisine et section service), mur derrière le lave-vaisselle dont la peinture s'écaille.

REMARQUES

Visite effectuée suite à la réception d'une plainte au sujet de la tenue vestimentaire et le port des bijoux.

Personnel affecté à la préparation des aliments ne porte pas de résille pour couvrir la barbe.

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CECILIA AVRAM
Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUR. 1.11 PORTE B, J8Z1X1
Téléphone: 819 777-1781 poste 2363
Télécopieur: 819 777-9674
Courriel : Cecilia.Avram@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-02-17

Signature :

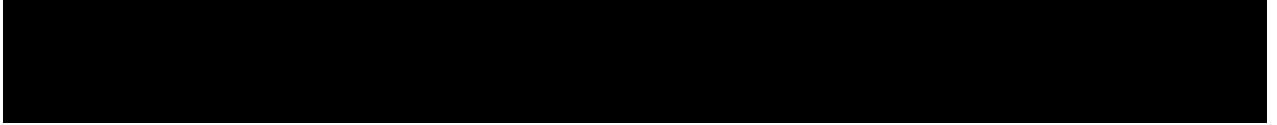


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3829599 a été remis à : M. EL HASSANE KANE

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

Signature :



PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1204525

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : CENTRE DE DETENTION HULL
 Adresse : 75 RUE SAINT-FRANCOIS
 Municipalité : GATINEAU
 BAK: 320198-0003

RÉCEPTION :

 Plainte transmise : SITE INTERNET MAPAQ
 Autre source :
 Transféré à le
 PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2025-02-13 11:00:01		21	3	6
2025-02-10 08:51:01		21	3	6
2025-02-09 14:57:01		8	1	1

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

METHODE DE TRAVAIL

Description complémentaire :

Date de l'observation de la situation 2025-02-09
 . Malpropreté du personnel, Tenue vestimentaire
 inappropriée ou endommagée

Absence de filets à cheveux. Le chef d'unité de la
 cuisine a été à m'être prise avisé, mais monsieur
 ne fait aucune suite, et personne n'est avisé.
 Personne n'a changé sa façon de travailler.
 L'hygiène de travailleuse est vraiment à
 considérer et l'hygiène de la cuisine en tant
 qu'aussi.

Description complémentaire :

Les travailleuses de la cuisine, de
 l'établissement, de détention d'hall ne
 porte pas de filet ne se lave pas les
 mains après leur pause cigarette. Ce
 corps de travail de sept heures. Il a
 environ trois fois fumé et aucune
 d'entre elles ne se lave les mains et
 alors retour ne remet pas leur filet. De
 plus, il a été remarqué qu'il s'assis à
 des endroits inappropriés donc
 l'insalubrité de leur uniforme de
 travail et ta considérer, il est souvent
 remarqué qu'il y a beaucoup de poils
 d'animaux sur certains uniformes des
 travailleuses de la cuisine . Le
 problème est essentiellement sur les
 personnes féminines de la cuisine, le
 personnel masculin semble apporter une
 hygiène convenable, mais les
 travailleuses portent des ongles, des
 bijoux, des boucles d'oreilles.

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3829599	2025-02-17	0	320198	3	MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
	2025-02-10 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2025-02-10

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Lors de l'intervention à l'établissement, des constatations reliées au motif de la plainte ont été faites.

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité :
 Plainte fondée : F
 Retour information au plaignant : Impossible à contacter
 Plainte réglée le : 2025-02-17

* * * FIN DU RAPPORT * * *

Établissement # 19317

ETABLISSEMENT DE DETENTION BORDEAUX
800 Boulevard Gouin Ouest
Local PORT 14
Montréal, Québec
H3L 1K7

Exploitant : MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE
Dossier : 0320198-0017

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit s'assurer que les personnes présentes dans les aires de manipulation ou d'entreposage des produits, du matériel ou des emballages ou dans les aires de préparation des produits respectent les règles d'hygiène et de salubrité prévues par règlement. Il doit également s'assurer que lui-même et son personnel présents dans ces aires et lieu respectent les mesures prévues par règlement.	■ L'exploitant ne s'assure pas du respect des règles d'hygiène par son personnel. Aucune politique de réaffectation des employés malade vérifiés.
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Présence de peinture qui écaille au plafond de la cuisine (aire de cuisson)

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur section cafétéria était de 12°C. (soupe tomate, légumes et pâtes en refroidissement à l'intérieur). Tous les autres unités de réfrigération sont conforme. Action prise : La soupe a été relocalisée dans un appareil conforme
2	Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entre en vigueur le 28 mars 2023. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549 .	■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique -dans la salle à manger des employés, distribution d'ustensiles de plastique

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 908170

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.	400\$ à 4,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.

Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, les articles à usage unique suivants: barquette #6, Assiette #6, Contenant et couvercle #6, Couvercle de tasse ou verre #6, Tasse ou verre, Bâtonnet, Paille, Ustensile #1, #2, #3, #4, #5, #6.

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, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

NOTES

L'établissement est bien entretenu et propre; l'assainiesur sur place et utilisé; station de lavage de mains sont conformes; températures internes des aliments conformes.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Mireille Boulay.

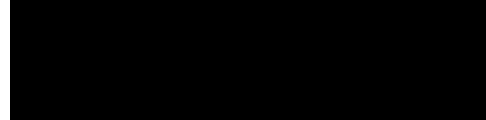
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maïka Landry

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: maika.landry@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Lisa Bishara, Superviseur

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.



Date: 2024-01-23

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3672439

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9221-5250 QUEBEC INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: RENEE LEBRASSEUR/MARC DORAYS

Adresse de l'établissement: 124-B ROUTE 132 OUEST, PERCE, G0C2L0, (Québec)

Numéro de dossier: 2077947 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

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	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Présence de soupe au tomate sur la cuisinière avec le rond fermé a une température de 50°C.
2	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.	Méthode de nettoyage inadéquate / Prod. nett. non approuvé / Le monsieur net n'ai pas un produit approuvé par le MAPAQ.
3	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Pas de papier à main évier plonge.
4	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 fissurées
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Présence de poussière sur l'unité de réfrigération de la chambre froide.

REMARQUES

L'eau chaude est a 56,3°C. La norme est de 60°C.

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.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

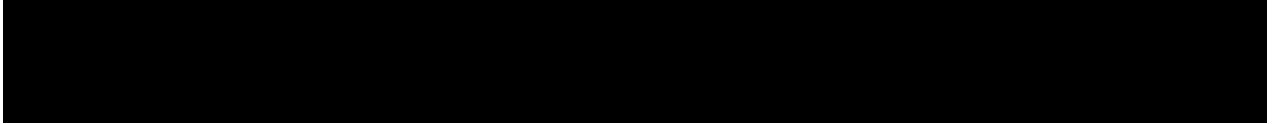
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JENNIFER TREMBLAY
Adresse: 96, MONTEE SANDY, BUR. 2.03B, GASPE, G4X2V6, (Québec)
Téléphone: 418 368-7679
Télécopieur: 418 360-1302
Courriel : jennifer.tremblay@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-01-23

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3672439 a été remis à Valérie Berube

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

Signature :





Date: 2024-02-21

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3679773

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION RIMOUSKI

Bannière: Sans objet

Responsable: NADINE HINS / ANNIE OUELLET (DIR.SERV ADM)

Adresse de l'établissement: 200 DES NEGOCIANTS, RIMOUSKI, G5M1B6, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 24

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

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	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 de lavage de mains après la consommation d'eau avec un contenant / Absence de lavage des mains suite à la consommation d'un breuvage et également, après avoir goûté à un aliment pour un manipulateur.
2	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 / Présence de moisissures sur les grilles des étagères des deux chambres froides. Poussière sur les grilles des étagères utilisées pour entreposer la vaisselle propre (entrepôt). Équipements malpropres / Résidus alimentaires sur la lame de l'ouvre-boîtes et près de la lame du slicer à charcuteries. Début de poussière sur les grilles de l'unité de réfrigération du réfrigérateur à desserts.

3	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 / Brosse en plastique utilisée pour nettoyer le tuyau de sortie du "Steampot" est très usée. À remplacer. État inadéquat de l'équipement / Rouille sur les grilles du réfrigérateur à dessert. Planches à découper avec nombreuses fissures. Poussoir du hachoir est usé.
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Joint de l'évier de la plonge est noircit. Présence de gras sur le tuyau du "Gicleur" à l'intérieur de la hotte. Résidus alimentaires séchés à l'intérieur de la hotte dans la cuisine.

REMARQUES

Inspection réalisée en présence de Mme Annie Ouellet (directrice des services administratifs) et de Mme Nadine Hins (responsable du service alimentaire).

Discussion concernant la température des chariots chauffants: présentement, la vérification de la température ambiante de ces chariots n'est pas effectuée. Il serait important de vous munir de petits thermomètres et de vérifier la température ambiante quotidiennement, et ce, avant d'y entreposer des aliments altérables. La température ambiante doit, en tout temps, être supérieure à 60°C.

Voir à identifier les bouteilles de produits de nettoyage à la plonge.

Bols utilisés pour la prise des aliments sont entreposés directement à l'intérieur de certains bacs de denrées sèches. Méthode à proscrire, car les bols sont souvent manipulés et peuvent d'une certaine façon contaminer les produits.

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.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: AUDREY BLOUIN

Adresse: 350, BOUL. ARTHUR-BUIES, RIMOUSKI, G5L5C7, (Québec)

Téléphone: 418 727-3522 poste 1662

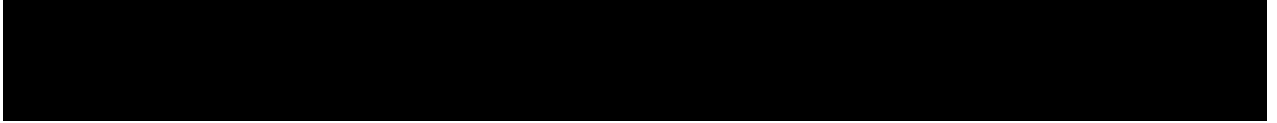
Télécopieur: 418 727-3821

Courriel : audrey.blouin@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Annie Ouellet, Rimouski, Qc

Fait à RIMOUSKI ce 2024-02-21

Signature :



Historique de la plainte 42168

Demandé par : Memono Mbarga, Françoise

Demandé le : 2026-04-13 10:07

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 42168

Ordres de tri

Groupes

TIA : **Date réception** : 2025-04-27 13:47 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 48 heures **Prise en charge** : 2025-04-28 12:13 **Motifs** : Aliment impropre, Aliment température de conservation, Propreté - local, équipement, appareils

Santé : **Délai réel PeC** : 22:26 **Délai réel int.** : 25:18 **Conclue le** : 2025-05-06 **Conclusion** : Non fondée

Sans inspection : **Regroupement** : **Statut** : Complétée **Date statut** : 2025-05-06

Description : Date de l'observation: 2025-04-26 "CONFIDENTIELLE"
1) dans le bar à salade : aliments défraîchis, même salade de poulet mayonnaise présente depuis lundi le 21 avril 2025. [redacted] ; Au dîner, il y avait des galettes de boeuf : extérieur croûte sèche, intérieur dur, mauvaise apparence, odeur et mauvais goût. L'eau de la distributrice présente un film gras à la surface et présence de particule, machine pas nettoyée depuis 3 ans Ceci est ma 3e plainte et aucun correctif n'a été apporté à ce jour. C'est ma santé qui est en jeu

Info insp. : Verifier les points visée par la plainte. Faites le retour plaignant. LB

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Blais, Mylène		514 210-4505						2025-04-29	Retour plaig.

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes							
Établissement	: ETABL. DE DETENTION RIVIERE-DES-PRAIRIES	Adresse	: 11900 Av. Armand-Chaput Montréal H1C 1S7	No établ.	: 10377	No exploitant	: 320198 25
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Centre d'accueil	District	: 1		

Charges de risque			
Niveau de risque	: Aigu	Maîtrisé	: <input checked="" type="checkbox"/>
En date du	: 2021-08-03	Maîtrisé le	: 2021-09-07

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3	
Dern. plt. enq. :																													
IBR / 5M préc. : Régulière	2	2024-02-06 09:50	264	Moyen faible										10	S.O.			10								10			

Date début enquête : 2025-04-29 **Conclusion** : Non fondée **Responsabilité de l'exploitant** : **Non-maîtrise des points critiques en cause** :

Notes : 2025-04-29
 À la cafétéria, les salades présentes au bar à salade sont pour les employés et visiteurs travaillant sur place. Les salades ont une durée de vie de 3 jours. Ils servent en moyenne 130 repas au dîner et 85 repas au souper dont plusieurs se servent au bar à salade. Ils n'ont pas reçu d'autre plainte de ce genre.
 Ils ont servi 500 à 600 galettes de boeuf et n'ont pas eu de problème avec la cuisson et n'ont pas reçu d'autre plainte. Ils reçoivent la viande hachée Halal fraîche et elle est façonnée en galettes, puis cuites le lendemain au four Rational à combi 25 minutes.
 La machine distributrice d'eau est sous la responsabilité du département de la maintenance, le responsable de la cuisine fera une demande d'entretien. Il est certain que le nettoyage de cette machine est plus fréquent qu'aux 3 ans. Il affirme ne pas avoir vu de particule, film de gras dans cette eau. Ils n'ont pas reçu d'autre plainte de ce genre.
 À noter qu'environ 2000 repas sont servis par jour (détenus et personnels)
 C. Biron



Outlook

Signalement TIA 41896

De Inspection des aliments <inspectiondesaliments@montreal.ca>

Date Ven 2025-03-28 11:33

À MAPAQ « Toxi - Infection alimentaire » <toxi@mapaq.gouv.qc.ca>

 2 pièces jointes (578 ko)

Courriel TIA 41896.pdf; TOXI - Formulaire signalement_41896.docx;

Bonjour,

Voici le signalement de la TIA 41896.

La plaignante indique que l'établissement de détention RDP a des salades qui y sont présentes plus de 5 jours et qu'elle a ressenti des V après avoir consommé un dessert de pouding.

Pas pu obtenir plus d'info par la plaignante.

Intervention téléphonique.

Sandra Nahhas

Division de l'inspection des aliments

Ville de Montréal

(514) 280-4300

inspectiondesaliments@montreal.ca

Devez-vous vraiment imprimer ce courriel? Pensons à l'environnement!

Montréal 

Formulaire toxique

Information sur la plainte

Numéro de plainte	41896	Catégorie toxique	Cas unique
Date de signalement	2025-03-24	Heure de signalement	11 :32
Responsable TIA		Contact insp.	MM
Origine	<input checked="" type="checkbox"/> Consommateur <input type="checkbox"/> Autre : <input type="checkbox"/> Santé publ. :		
Coordonnées plaignant			

Domicile

Date d'achat	Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.
Information sur le produit	
Reste d'aliment	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Prélèvement

Établissement 1

Numéro BAK	0320198-0025		
Nom	ETABL. DE DETENTION RIVIERE-DES-PRAIRIES	Adresse	11900 Av. Armand-Chaput Montréal H1C 1S7
Dernier IBR	264	Date/ heure	2024-02-06

Intervention

IBR toxique <input type="checkbox"/>	Date :	
Toxi-5M <input type="checkbox"/>	Date :	
Intervention téléphonique <input checked="" type="checkbox"/>	Date :	
Autre <input type="checkbox"/>	Date :	Spécifier :
Transfert ACIA <input type="checkbox"/> / DSP <input type="checkbox"/>	Date :	

Prélèvement(s) : Oui Non Au jugement Spécifiez :

Vérification état de santé , Vérification autres plaintes , Sondage de satisfaction

Aucune intervention

Commentaires :

Lieu d'achat	<input type="checkbox"/> Détaillant <input type="checkbox"/> Traiteur <input type="checkbox"/> Domicile <input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Inconnu <input type="checkbox"/> Ferme, kiosque, marché public <input type="checkbox"/> Cuisine dédiée (clientèle ciblée/captive) * <input checked="" type="checkbox"/> Autre : établissement de détention	Lieu consommation	<input type="checkbox"/> Détaillant <input type="checkbox"/> Aire de restauration <input type="checkbox"/> Domicile <input type="checkbox"/> Salle de réception <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Inconnu <input type="checkbox"/> Ferme, kiosque, marché public <input type="checkbox"/> Aire commune (ex : RPA, garderie) <input checked="" type="checkbox"/> Autre : établissement de détention
--------------	--	-------------------	--

*Cuisine dédiée : les endroits qui entrent dans cette catégorie sont : garderie (même en milieu familial), école, RPA, centre de détention, camp de jour, mine et travailleurs du nord qui ont un lieu précis pour manger, résidence intermédiaire privée.

Pour porter Livraison

Formulaire toxique

Nombre de personnes malades :	
Nombre de personnes présentes au repas :	
Nombre de personnes exposées à l'aliment :	

A : Anorexie/perte d'appétit, C : Constipation, CA : Crampes abdominales ; D : Diarrhée ; DM : Douleurs musculaires/myalgies, DS : Diarrhée sanguinolente, De : Déshydratation, EN : Engourdissement ; ET : Étourdissements ; Ev : Évanouissement, F : Fièvre ; FA : Fatigue, FR : Frissons, GA : Gonflements abdominaux, H : Hypothermie, J : Jaunisse/icterè, MT : Maux de tête ; N : Nausées ; P : Paralysie, Pr : Prostration, V : Vomissements ; VD : Vision double ; SHU ; syndrome hémolytique urémique ; DCD : Décès

Nom, Ville, No tel, courriel, DDN	Aliments consommés	Date et heure de consom.	Date et heure début des sx (incub.)	Symptômes	Durée des sx	Consultation médicale	Commentaires
Mylène Blais	Dessert pouding	Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	N <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> CA <input type="checkbox"/> MT <input type="checkbox"/> ET <input type="checkbox"/> EN <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> Heure : NBR : V <input checked="" type="checkbox"/> Heure : NBR : Autre :		Consultation <input type="checkbox"/> Hospitalisation <input type="checkbox"/> Prélèvement <input type="checkbox"/> Date : Type : Diagnostic : Période d'exposition :	
		Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	N <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> CA <input type="checkbox"/> MT <input type="checkbox"/> ET <input type="checkbox"/> EN <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> Heure : NBR : V <input type="checkbox"/> Heure : NBR : Autre :		Consultation <input type="checkbox"/> Hospitalisation <input type="checkbox"/> Prélèvement <input type="checkbox"/> Date : Type : Diagnostic : Période d'exposition :	
		Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	N <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> CA <input type="checkbox"/> MT <input type="checkbox"/> ET <input type="checkbox"/> EN <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> Heure : NBR : V <input type="checkbox"/> Heure : NBR : Autre :		Consultation <input type="checkbox"/> Hospitalisation <input type="checkbox"/> Prélèvement <input type="checkbox"/> Date : Type : Diagnostic : Période d'exposition :	
		Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	N <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> CA <input type="checkbox"/> MT <input type="checkbox"/> ET <input type="checkbox"/> EN <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> Heure : NBR : V <input type="checkbox"/> Heure : NBR : Autre :		Consultation <input type="checkbox"/> Hospitalisation <input type="checkbox"/> Prélèvement <input type="checkbox"/> Date : Type : Diagnostic : Période d'exposition :	

Formulaire toxique

Personne		Allergie connue ?	
Occupation		Contact personne malade	Choisissez un élément.
Enfant garderie ou à l'école? Cas gastro ?	Choisissez un élément.	Animaux? Nourriture crue?	
Activités spéciales (ex : zoo, ferme, voyage, rassemblement, baignade...)		Source d'eau	Choisissez un élément.
Info supp. :			

Personne		Allergie connue ?	
Occupation		Contact personne malade	Choisissez un élément.
Enfant garderie? Cas gastro	Choisissez un élément.	Animaux? Nourriture crue?	
Activités spéciales (ex : zoo, ferme, voyage, rassemblement, baignade...)		Source d'eau	Choisissez un élément.
Info supp. :			

Personne		Allergie connue ?	
Occupation		Contact personne malade	Choisissez un élément.
Enfant garderie? Cas gastro	Choisissez un élément.	Animaux? Nourriture crue?	
Activités spéciales (ex : zoo, ferme, voyage, rassemblement, baignade...)		Source d'eau	Choisissez un élément.
Info supp. :			

Formulaire toxique

Informations supplémentaires	
------------------------------	--

Menu 72h :

(Décrire les aliments consommés, le lieu de consommation et avec qui)

Ne se souvient pas

	Jour début sx Date : Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	Jour- 1 Date : Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	Jour -2 Date : Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.	Jour -3 Date : Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.
Déjeuner				
Lieu/avec qui				
Dîner				
Lieu/avec qui				
Souper				
Lieu/avec qui				
Collation				



Plainte 41 896 - Établissement de détention RDP

De Inspection des aliments <inspectiondesaliments@montreal.ca>

Date Lun 2025-03-24 13:11

À [REDACTED]

Bonjour [REDACTED]

Nous avons reçu votre plainte concernant l'établissement de détention RDP et nous aurons besoin d'information additionnel afin de traiter votre plainte.

1. Avez-vous mangé avec d'autres personnes? Si oui, veuillez préciser combien de personne et votre relation avec eux. Sont-ils tombés malade? Si oui, veuillez préciser qu'est-ce qu'ils ont mangé.
2. Quel type de pudding avez-vous mangé (ingrédients, saveur...)?
3. Avez-vous mangé autre chose que le pudding? Si oui, veuillez préciser quoi.
4. Avez-vous mangé de la salade? Comment savez-vous que ça fait 5 jours qu'ils n'ont pas remplacé les salades?
5. À quelle date et heure avez-vous consommé l'aliment? (même question pour les autres personnes qui étaient présent si cela s'applique)
6. À quelle date et heure avez-vous commencé a ressentir des symptômes? (même question pour les autres personnes qui étaient présent si cela s'applique)
7. À part le vomissement, avez-vous ressenti d'autres symptômes? Si oui veuillez préciser lesquelles.
8. Combien de temps ont durée vos symptômes? (même question pour les autres personnes qui étaient présent si cela s'applique)
9. Qu'avez vous mangé dans les 3 journées avant l'apparition de vos symptômes? Veuillez préciser si c'était un repas maison ou si c'était dans un établissement alimentaire (avec Nom et adresse de l'établissement)
10. Avez-vous des allergies? (même question pour les autres personnes qui étaient présent si cela s'applique)
11. Avez-vous été en contact avec des personnes malade dans les journées d'avant? (même question pour les autres personnes qui étaient présent si cela s'applique)
12. Avez-vous fait des activités spéciales récemment (rassemblements, voyages, etc...) (même question pour les autres personnes qui étaient présent si cela s'applique)
13. Avez-vous des enfants dans une garderie? Si oui, avait-il un cas de gastro récemment? (même question pour les autres personnes qui étaient présent si cela s'applique)
14. Avez vous des animaux qui mange de la nourriture cru? (même question pour les autres personnes qui étaient présent si cela s'applique)
15. Quelle est votre occupation? Travaillez-vous dans le service alimentaire? (même question pour les autres personnes qui étaient présent si cela s'applique)

Merci de répondre le plus tôt que vous pouvez afin que nous puissions traiter votre plainte dans les délais accordées.

Sandra Nahhas

Division de l'inspection des aliments

Ville de Montréal

(514) 280-4300

inspectiondesaliments@montreal.ca

Devez-vous vraiment imprimer ce courriel? Pensons à l'environnement!

Montréal 



Plainte – TOXI - établissement de détention RDP - Montréal

De MAPAQ « Plaintes Inspection » <plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca>

Date Lun 2025-03-24 11:39

À Inspection des aliments <inspectiondesaliments@montreal.ca>

Cc MAPAQ « Toxi - Infection alimentaire » <toxi@mapaq.gouv.qc.ca>

ATTENTION : Ce message provient de l'externe, merci de faire attention aux liens et aux pièces jointes.

Bonjour,

Voici une plainte de type toxi-infection alimentaire concernant un établissement situé sur le territoire de la Ville de Montréal.

Merci et bonne journée,



Service de réception des plaintes CG
Sous-ministériat à la salubrité alimentaire,
à l'inspection et à la santé animale

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Téléphone : 1-800-463-5023 (option 2)
Courriel : plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca

De : Québec.ca <info@quebec.ca>

Envoyé : 24 mars 2025 11:32

À : MAPAQ « Plaintes Inspection » <plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca>

Objet : [EXTERNE] Plainte alimentaire

* **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.



Motif de la plainte	Hygiène et salubrité
Nom du lieu ou de l'établissement	établissement de détention RDP
Adresse	11900, Armand-Chaput

Ville	Montréal
Code postal	J7K 3S1
Aliments	Aliments de mauvaise qualité ou impropres à la consommation
Date de l'observation de la situation	2025-03-24
Commentaires et précisions additionnels	1er. De plus, suite à l'ingestion d'un dessert de type pouding, j'ai eu des vomissements. J'ai avisé la cuisine de retirer ces desserts du comptoir. 2e . Le bar à salade : Il y a des salades qui y sont présentes plus de 5 jours.

Prénom

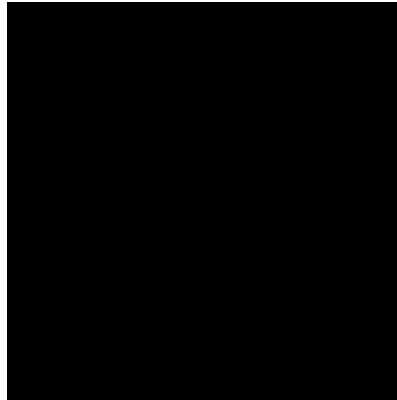
Nom

Ville (résidence)

Région

Code postal

Courriel



AVERTISSEMENT SUR LA CONFIDENTIALITÉ *relatif à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (L.R.Q., c.A-2.1)*

Ce courriel ainsi que ses pièces jointes sont strictement réservés à l'usage de la ou du destinataire et peuvent contenir de l'information privilégiée et confidentielle. Si ce courriel ne vous est pas destiné ou qu'il vous a été transmis par erreur, vous êtes par la présente avisé qu'il est strictement interdit d'utiliser cette information, de la copier, de la distribuer ou de la diffuser. Veuillez s'il vous plaît en informer l'expéditeur et détruire le courriel. Merci de votre collaboration.

Historique de la plainte 41896

Demandé par : Memono Mbarga, Françoise

Demandé le : 2026-04-13 09:42

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 41896

Ordres de tri

Groupes

TIA : **Date réception** : 2025-03-24 11:32 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 48 heures **Prise en charge** : 2025-03-24 12:46 **Motifs** : TIA
Santé : **Délai réel PeC** : 01:14 **Délai réel int.** : 00:20 **Conclue le** : 2025-04-07 **Conclusion** : Indéterminée
Sans inspection : **Regroupement** : **Statut** : Complétée **Date statut** : 2025-04-07
Description : La plaignante indique que l'établissement de détention RDP a des salades qui y sont présentes plus de 5 jours et qu'elle a ressenti des V après avoir consommé un dessert de pouding.
Info insp. : En date de 28/03, aucun retour n'a été fait par la plaignante. Catégorie de risque Moyen faible, cas unique.
 Intervention téléphonique: informer la personne responsable de ce signalement. Vérifier la rotation et la durée de conservation des aliments. Décortiquer la méthode de préparation de pouding, la température de maintien et la rotation.
 Plaintes? DM

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2025-03-28	Signal. MAPAQ
								2025-03-31	Retour plaig.
								2025-04-07	Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection
Nombre de personnes présentes : **Nombre de personnes ayant consommé :** **Nombre de personnes malades :** 1 **Nombre de personnes ayant consulté un médecin :**
Notes personnes : **Notes aliments :**

Personnes impliquées												
#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD
Aliments consommés												
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé									

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes

Établissement : ETABL. DE DETENTION RIVIERE-DES-PRAIRIES Adresse : 11900 Av. Armand-Chaput Montréal H1C 1S7 No établ. : 10377 No exploitant : 320198 25
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Centre d'accueil District : 1

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu Maîtrisé :
En date du : 2021-08-03 Maîtrisé le : 2021-09-07

Dern. plt. enq. :	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2024-02-06 09:50	264	Moyen faible										10	S.O.			10										10

Date début enquête : 2025-03-31 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : 2025-03-31
Ils n'ont pas reçu d'autre plainte de ce genre. Aucune manipulateur d'aliments malade. Installation lavage des mains complète. Ils servent en moyenne 130 dîners et 80 soupers, mais combien de personne aurait pris de la salade et pouding, peut-être 1/3 à 1/4 des clients selon la responsable.
La durée de vie des salades avec mayonnaise est de 3 jours, tandis que celles vinaigrées est de 4 à 5 jours. Le pouding avec lait est de 3 à 4 jours, le pouding chômeur est de 24 heures et celui au riz est de 2 jours. La prise de température ambiante des unités de réfrigération est faite à tous les jours et ils demandent entre 0 et 4 C. Pour la rotation de la salade: lorsqu'un contenant est vide, ils le remplissent avec la salade froide maintenue dans la chambre froide. Ils utilisent des récipients métalliques. Le bar à salade ouvre à 10h30 et ferme à 13h00. L'employé le remplit avant son ouverture et le vide à la fin. Le pouding fait avec lait est portionné immédiatement et mis dans la chambre froide. Tandis que le pouding au riz est cuit dans une marmite vapeur puis mis dans la chambre froide un certain temps, puis est portionné encore chaud, mais la responsable ne connaît pas la température interne de ce pouding. Un rappel a été fait de le portionner au-delà de 60 C pour éviter la zone de danger et respecter: 2 heures afin de passer de 60C à 21 C, puis 21C à 4 C en 4 hres. Elle s'est engagée à faire un suivi.
C. Biron

Domicile : [REDACTED] **Adresse** : : : :
Date début enquête : 2025-03-24 : : : :
Notes : 24 mars 13:05: Appel téléphonique a la plaignante sans réponse, courriel envoyé pour plus d'info. SN

Établissement # 10377

ETABL. DE DETENTION RIVIERE-DES-PRAIRIES
11900 Avenue Armand-Chaput
Montréal, Québec
H1C 1S7

Exploitant : MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE
Dossier : 0320198-0025

NOTES

PLAINTES:

Aliment périmé / Aliment non-protégé ou mal entreposé / Aliment impropre
(Aliments de mauvaise qualité, mauvaise apparence, odeur désagréable & entreposage inadéquat)

Ils servent 2000 repas par jour. 1800 pour les détenus (600 repas pour le déjeuner, puis dîner et souper) et 200 pour le personnel à la cafétéria. Ils n'ont pas reçu d'autre plainte de ce genre. Lors de cette visite toutes les températures de conservation étaient conforme. Aucun manipulateur d'aliments malade. Leur installation pour le lavage des mains était complète. Pas de trace de vermine. Bonne rotation des produits. De plus, ils indiquent leur date de production. Ils ont une durée de vie de 2 à 3 jours. Les aliments cuits et légumes frais parés avaient de belles couleurs, apparences et odeur. Les aliments restants non servis aux repas des détenus sont utilisés pour le service à la cafétéria pour le personnel.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à par courriel.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Chantal Biron

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: chantal.biron@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Historique de la plainte 41509

Demandé par : Memono Mbarga, Françoise

Demandé le : 2026-04-13 09:40

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 41509

Ordres de tri

Groupes

TIA : **Date réception** : 2025-02-02 11:54 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 48 heures **Prise en charge** : 2025-02-03 09:43 **Motifs** : Aliment impropre, Aliment non-protégé ou mal entreposé, Aliment périmé

Santé : **Délai réel PeC** : 21:49 **Délai réel int.** : 23:47 **Conclue le** : 2025-02-11 **Conclusion** : Indéterminée

Sans inspection : **Regroupement** : **Statut** : Complétée **Date statut** : 2025-02-11

Description : Date de l'observation de la situation: 2025-02-02 " Plainte confidentielle!"
Aliments de mauvaise qualité ou impropres à la consommation, Aliments périmés, Mauvaise apparence, odeur désagréable ou goût douteux des aliments
Entreposage inadéquat des aliments

Info insp. : Verifier sur place la rotation des produits; la fraîcheur; l'odeur; l'apparence ainsi que les bonnes pratiques d'entreposage. Faites le retour plaignant. LB

Plaignants

Agents

Suivis

Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
				2025-02-04	Retour plaig.

Intermédiaires

Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes

Établissement : ETABL. DE DETENTION RIVIERE-DES-PRAIRIES **Adresse** : 11900 Av. Armand-Chaput Montréal H1C 1S7 **No établ.** : 10377 **No exploitant** : 320198 25

Secteur activités : Détaillant-restaurateur **Catégorie** : Centre d'accueil **District** : 1

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu **Maîtrisé** :
En date du : 2021-08-03 **Maîtrisé le** : 2021-09-07

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. : Plainte	2	2025-02-04 00:00	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M préc. : Régulière	2	2024-02-06 09:50	264	Moyen faible										10	S.O.			10							10			

Date début enquête : 2025-02-04 **Conclusion** : Indéterminée **Responsabilité de l'exploitant** : **Non-maîtrise des points critiques en cause** :

Notes : 2025-02-04
Ils servent 2000 repas par jour. !800 pour les détenus (600 repas pour le déjeuner, puis dîner et souper) et 200 pour le personnel à la cafétéria. Ils n'ont pas reçu d'autre plainte de ce genre. Lors de cette visite toutes les températures de conservation étaient conforme. Aucun manipulateur d'aliments malade. Leur installation pour le lavage des mains était complète. Pas de trace de vermine. Bonne rotation des produits. De plus, ils indiquent leur date de production. Ils ont une durée de vie de 2 à 3 jours. Les aliments cuits, légumes frais parés, gâteaux et autres avaient de belles couleurs, apparences et odeur. Les aliments restants non servis aux repas des détenus sont utilisés pour le service à la cafétéria pour le personnel.
C. Biron

Visites

No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
926369	2025-02-04 08:35	105	10377	ETABL. DE DETENTION RIVIERE-DES-PRAIRIES	Biron, Chantal	Plainte

aliments mauvaises qualités - centre de détention Rivière-des-Prairies - Montréal

De MAPAQ « Plaintes Inspection » <plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca>

Date Dim 2025-02-02 11:54

À Inspection des aliments <inspectiondesaliments@montreal.ca>

Cc MAPAQ « Toxi - Infection alimentaire » <toxi@mapaq.gouv.qc.ca>; MAPAQ « Garde inspection » <gardeinspection@mapaq.gouv.qc.ca>

ATTENTION: Ce message provient de l'externe, merci de faire attention aux liens et aux pièces jointes.

Bonjour, voici une plainte pour Montréal.



Service de réception des plaintes DC

Sous-ministériat à la salubrité alimentaire, à l'inspection et à la santé animale.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Téléphone : 1-800-463-5023 (option 1)

Courriel : plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca

De : Québec.ca <info@quebec.ca>

Envoyé : 2 février 2025 11:51

À : MAPAQ « Plaintes Inspection » <plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca>

Objet : [EXTERNE] Plainte alimentaire

*** 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.



Motif de la plainte	Hygiène et salubrité
Nom du lieu ou de l'établissement	centre de détention Rivière-des-Prairies
Adresse	11900, Armand-Chaput
Ville	Montréal
Code postal	H1C 1S7

Aliments Aliments de mauvaise qualité ou impropres à la consommation, Aliments périmés, Mauvaise apparence, odeur désagréable ou goût douteux des aliments

Établissement Entreposage inadéquat des aliments

Date de l'observation de la situation 2025-02-02

Commentaires et précisions additionnels plainte confidentielle!

Prénom

Nom

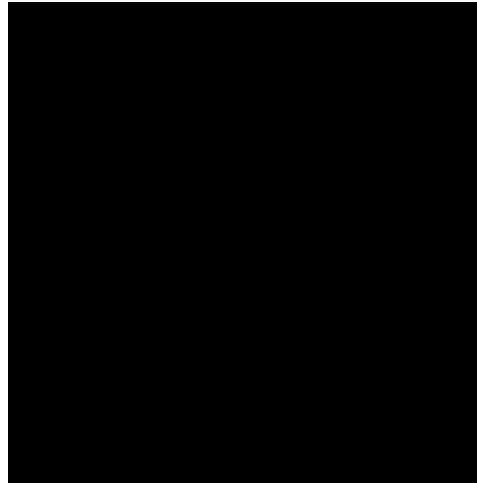
Ville (résidence)

Région

Code postal

Téléphone

Courriel



AVERTISSEMENT SUR LA CONFIDENTIALITÉ *relatif à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (L.R.Q., c.A-2.1)*

Ce courriel ainsi que ses pièces jointes sont strictement réservés à l'usage de la ou du destinataire et peuvent contenir de l'information privilégiée et confidentielle. Si ce courriel ne vous est pas destiné ou qu'il vous a été transmis par erreur, vous êtes par la présente avisé qu'il est strictement interdit d'utiliser cette information, de la copier, de la distribuer ou de la diffuser. Veuillez s'il vous plaît en informer l'expéditeur et détruire le courriel. Merci de votre collaboration.

Établissement # 10377

ETABL. DE DETENTION RIVIERE-DES-PRAIRIES
11900 Avenue Armand-Chatup
Montréal, Québec
H1C 1S7

Exploitant : MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE
Dossier : 0320198-0025

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	<ul style="list-style-type: none">■ Aliment refroidi en trop grande quantité dans des contenants trop profonds.<ul style="list-style-type: none">- différentes salades tel que celle aux macaronis et celle aux patates- mets cuisiné: macaronis chinois qui était dans une autre chambre froideAprès questionnement auprès des employés, personne ne sait si ces couples temps / température sont respectés, car aucun thermomètre à tige n'est utilisé.■ À noter que dans la chambre froide, la salade de macaroni préparée cet avant-midi était à 10 C au centre et le couvercle était fermé en totalité <p>Action prise :</p> <ul style="list-style-type: none">- méthodes de travail ont été révisées
2	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	<ul style="list-style-type: none">■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique.<ul style="list-style-type: none">Cafétéria<ul style="list-style-type: none">- boîte à lunch entreposée sur un récipient ayant des céréales et une tasse à café sur un comptoir de travailCuisine de production<ul style="list-style-type: none">- chandail et manteaux accrochés aux étagères près d'items destinés à la production- thermos personnel sur le comptoir de travail durant que l'employée coupe des gâteaux- deux rouleaux de papier de toilette dans un tiroir près d'une denrée alimentaire sèche■ - dans un réfrigérateur se trouvaient deux breuvages: Rockstart, un crème soda
3	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none">■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection.<ul style="list-style-type: none">- peinture écaillée sur les murs de la chambre froide des diètes.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher. - dans la chambre froide: caisses ayant le lait et berlingots
2	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	■ Endroit dont l'éclairage est insuffisant pour l'exécution des opérations. - chambre froide des viandes crues est sombre - chambre froide du lait est sombre aussi

VÉRIFICATION D'EFFICACITÉ DE RAPPEL

Objet du rappel

Rappel MAPAQ « Barres tendres et céréales » de l'entreprise Quaker Canada.

NOTES

L'inspection a été réalisée en grande partie avec la responsable, Mme Annick Bertrand
Rapport d'inspection envoyé à son courriel: annick.bertrand@msp.gouv.qc.ca

Nous avons révisé les directives d'utilisation émises par le fabricant de l'assainiseur.
Cependant, nous n'avons pas pu tester la concentration: 200 PPM qui est demandé.

Ils ont été avisés, mais n'avaient pas les produits visés dans ce rappel.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à par courriel.

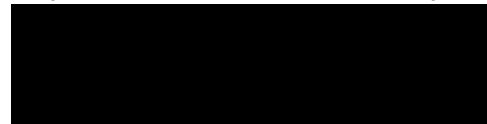
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Chantal Biron

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: chantal.biron@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.



Date: 2025-02-26

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3833815

Raison de la visite: Insp. toxi-IBR (06)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: SAADI TESSA, RESPONSABLE SERVICE ALIMENTAIRE

Adresse de l'établissement: 555 BOULEVARD HORACE-J-BEENER, ROBERVAL, G8H0A7, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 29

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

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	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Le réfrigérateur libre-service(condiments, crème à café) dans la section avant est à 8°C.
2	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Durée de conservation inadéquate / Les APD entamés du buffet libre-service sont utilisés pour plus d'un repas (ou période de plus de 4h) (qu'ils soient mélangés avec de nouveaux aliments ou non)
3	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.	Méthode de préparation inadéquate / Les APD offerts en libre-service sont retournés en préparation (soupe/potage/salade de fruits).
4	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Les ustensiles de service du buffet libre-service sont entreposés directement dans les aliments.
5	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Méthode d'entreposage inadéquate / Les bols des gros mélangeurs sont entreposés directement au sol.

6	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Absence d'assainissement / Lors du nettoyage de la braisière et des chaudrons chemise vapeur. Le savon à vaisselle utilisé pour nettoyer les équipements est pré dilué à 50% avec de l'eau alors que le fabricant n'indique aucune dilution.
7	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 / Les becs verseurs du distributeur à lait, l'intérieur de la machine à glace, la tête du petit robot mélangeur.
8	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 / Présence de broches de métal qui s'effritent sur plusieurs équipements (tamis, passoir). La house de l'échelle d'entreposage des desserts s'écaille. Le revêtement des spatules pour les chaudrons chemise vapeur s'effrite. Plusieurs planches à découper sont fissurées et poreuses.
9	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Section plonge, 'douche' pour laver les gros équipements; présence de moisissures sur les joints et sur le plancher. Sources de contamination physique / Section plonge; le plancher de la plonge est brisé à plusieurs endroits, celui-ci est difficilement lavage et de la saleté s'accumule sous le revêtement. Accumulation d'eau stagnante près du lave-vaisselle. Chambre froide des viandes; de l'eau s'écoule de l'unité réfrigérée, présence de rouille sur l'unité et sur les murs de la chambre froide (bordure).

REMARQUES

Réception d'une plainte de toxi-infection alimentaire suite à la consommation de boeuf haché, pâte alimentaire et galette au gruau.

Aucune autre plainte n'a été reçu sur place, n'y par les détenus n'y par le personnel.

Aucun manipulateur d'aliment n'a été malade.

Le responsable connaît la politique de retrait de 48 heures.

Lors de l'inspection les méthodes sont vérifiées et aucune non-conformité n'est constaté pour le menu du 20 février (macaronis à la viande).

Le hachage des viandes doit se faire en chambre froide. (article 6.7.1.14. du règlement sur les aliments)

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ÉMILIE BERNIER
Adresse: 801, CHEMIN DU PONT TACHE N., RC 22, ALMA, G8B5B7, (Québec)
Téléphone: 418 668-2371 poste 2893
Télécopieur: 418 669-0600
Courriel : Emilie.Bernier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-02-26

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3833815 a été remis à Saadi Tessa

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

Signature :

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1205221

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE
 Adresse : 555, boulevard Horace-J.-Beener
 Municipalité : ROBERVAL
 G8H-0A7

BAK: 320198 Numéro : 29

RÉCEPTION :

 Plainte transmise : SITE INTERNET MAPAQ
 Autre source : Plainte en ligne
 Transféré à le
 PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2025-02-25 16:00:01		21	1	9
2025-02-24 10:00:01		21	1	12
2025-02-24 09:48:01		8	6	1

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

TOXI-INFECTION

 PATES ALIMENTAIRES CUITES
 BOEUF HACHE
 BISCUIT

Description complémentaire :
 Date et heure de consommation 2025-02-20 16:30

Description complémentaire :

Date et heure de l'apparition des symptômes
 2025-02-21 08:00

Description de l'aliment Boeuf haché, pâte
 alimentaire et galette au gruau.

Est-ce que des restes de l'aliment ou du repas
 sont disponibles? Non

Sélectionnez les symptômes Crampes
 abdominales, Diarrhée, Autre

Précisez les symptômes fièvre et courbatures

Avez-vous consulté un professionnel de la santé ou
 communiqué avec Info-Santé? Non

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3833815	2025-02-26	0	320198	29	MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
	2025-02-25 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2025-02-25

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

 Conclusion : Aucune autre plainte n'a été reçu sur place, n'y par les détenus n'y par le personnel.

Aucun manipulateur d'aliment n'a été malade.

Le responsable connaît la politique de retrait de 48 heures.

Lors de l'inspection les méthodes sont vérifiées et aucune non-conformité n'est constaté pour le menu du 20 février
 (macaronis

à la viande).

Résultat de l'évaluation du produit :
 Responsabilité :
 Plainte fondée : F
 Retour information au plaignant : 2025-02-25 00:00:00
 Plainte réglée le : 2025-02-25

* * * FIN DU RAPPORT * * *

NO PLAINTÉ : **1205221**

EN DATE DE : **2025-02-24**

CONCLUSION – Toxi-infection alimentaire		CONCORDANCE <input type="checkbox"/>
Microbiologie <input type="checkbox"/> Virale <input type="checkbox"/> Parasitologie <input type="checkbox"/> Chimie <input type="checkbox"/> Allergie <input type="checkbox"/>		
Autres : Agent inconnu <input type="checkbox"/> Probabilité microbiologique <input checked="" type="checkbox"/> Probabilité chimique <input type="checkbox"/> Probabilité allergique <input type="checkbox"/> Probabilité intolérance <input type="checkbox"/> Probabilité autre <input type="checkbox"/>		
DOSSIER TIA :		Confirmé <input type="checkbox"/> Présumé <input checked="" type="checkbox"/> Infirmé <input type="checkbox"/>
<u>CONCLUSION DE L'ENQUÊTE</u>		
<p>Lors de l'inspection, des lacunes ont été observées ayant pu causer une toxi-infection alimentaire, notamment;</p> <ul style="list-style-type: none">- Des aliments entamés du buffet libre-service sont utilisés pour plus d'un repas, ou pour une période de plus de 4h;- Des aliments offerts en libre-service sont retournés en préparation (soupe/potage/salade de fruits);- Le réfrigérateur libre-service est à une température supérieure à celle permise;- Les ustensiles de service du buffet libre-service sont entreposés directement dans les aliments;- Des lacunes au niveau de l'assainissement ont été observées;- Il y a présence d'équipements malpropres. <p>Aucun manipulateur d'aliments n'a ressenti des symptômes de gastro-entérite durant la période ciblée.</p> <p>Aucune autre plainte reçue dans cette période concernant cet établissement.</p>		
Fait par _____		
Kim Weaver, coordonnatrice aux toxi-infections alimentaires		



Date: 2024-08-14

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3737575

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: ETABLISSEMENT DE DETENTION DE SOREL-TRACY

Bannière: Sans objet

Responsable: PHILIPPE COURNOYER

Adresse de l'établissement: 400 RUE AUBER, SOREL-TRACY, J3P0S3, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 30

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

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)

REMARQUES

Nettoyer les grandes cuillères des ingrédients secs.

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

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: CATHERINE DESMARAIS

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5532

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Catherine.Desmarais@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-08-14

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3737575 a été remis à Philippe Cournoyer

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

Signature :





Date: 2024-03-12

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3687905

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Bannière: Sans objet

Responsable: JONATHAN COTE, JOSIANE DESJARDINS

Adresse de l'établissement: 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 15

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

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	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 / Tels que: Boutons des fours, insertion en acier inoxydable ou des ustensiles de cuisine sont entreposés, fouet, distributeur à pellicule plastique.
2	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / Les bacs à ingrédients secs sont usés, donc difficilement lavables.

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.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

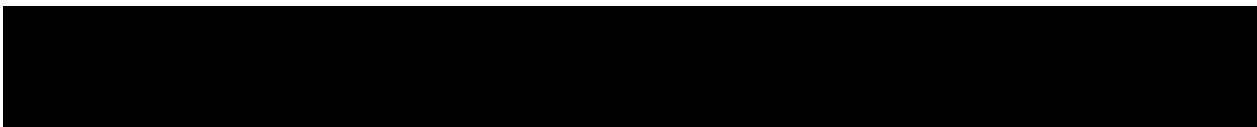
Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave,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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ALEXANDRA SIMARD
Adresse: 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)
Téléphone: 819 371-6844 poste 4658
Télécopieur: 819 371-4907
Courriel : Alexandra.Simard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-03-12

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3687905 a été remis à Jonathan Cote

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

Signature :



Date: 2024-05-14

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3722001

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION SHERBROOKE

Bannière: Sans objet

Responsable: M. SYLVAIN ROYER, RESPONSABLE INTERIM

Adresse de l'établissement: 1055 RUE TALBOT, SHERBROOKE, J1G2P3, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 8

Numéro spécifique: 529

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	Entreposer et maintenir à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Méthode d'entreposage inadéquate / L'étagère pour la vaisselle sale est disposée à côté d'une étagère pour la vaisselle propre (risques d'éclaboussures) Méthode d'entreposage inadéquate / L'ouvre-boîte entre en contact avec la poubelle pour les sacs de plastique réutilisés.
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Méthode d'entreposage inadéquate / Les pelles pour les ingrédients secs sont entreposées à même les ingrédients secs.
3	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 / Étagères avec coulisses (entrepôt sec), petits réfrigérateurs avec accumulation de débris, hachoir à légumes avec particules, bol avec débris
4	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 / Chariots de transport abîmés État inadéquat de l'équipement / Passoires, moules à muffins et assiettes à tarte abîmés
5	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 / Chariots de transport avec débris Sources de contamination physique / Cordes au pourtour des éviers Sources de contamination physique / Planchers fissurés

REMARQUES

Inspection réalisée dans le cadre d'une plainte. La plainte mentionnait que des oeufs crus avaient été servis. Les conditions d'entreposage des mets congelés ne seraient pas adéquates. La propreté des équipements ne seraient pas conformes.

M. Royer m'explique que durant la fin de semaine, des oeufs à la coque ont été cuits au four. Ils ont été servis cuisson "oeufs mollets" par erreur. La cuisson des oeufs est toujours complète habituellement. Rapidement, le personnel de cuisine a corrigé la situation.

Tous les aliments sont emballés et protégés dans la salle de congélation et dans le petit congélateur sur la ligne de service.

Des feuilles de tâches pour l'entretien sont mises en place.

Recommandations: Mesurer la température des équipements frigorifiques avec un thermomètre calibré quotidiennement et noter cette mesure dans un registre.

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.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !
Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ROSELINE DESMARAIS-LEBEL
Adresse: 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)
Téléphone: 819 820-3011 poste 4311
Télécopieur: 819 820-3651
Courriel : roseline.desmarais-lebel@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-05-14

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3722001 a été remis à M. Royer, le 14 mai 2024

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

Signature :



PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1191017
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : CENTRE DE DETENTION SHERBROOKE
 Adresse : 1055 RUE TALBOT
 Municipalité : SHERBROOKE
 BAK: 320198-0008

RÉCEPTION :

 Plainte transmise : SITE INTERNET MAPAQ
 Autre source :
 Transféré à le
 PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2024-05-14 08:15:01		2		4
2024-05-13 13:56:41		2		4
2024-05-13 13:44:01		2		7
2024-05-13 11:50:34		2		2
2024-05-12 19:32:01		1		1

MOTIFS :

PRODUITS IMPLIQUÉS :

 METHODE DE TRAVAIL
 INSALUBRITE EQUIPEM.
 ALIMENTS IMPROPRES

OEUFs EN COQUILLE

Description complémentaire :
 Date de l'observation: 2024-05-11

Description complémentaire :

Plus de 200 œufs à la coque servit sans être cuits. Mauvaises emballages des aliments dans le congélateur. Bol servant à la préparation des aliments qui est utilisé 1 semaine sans être lavé.

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3722001	2024-05-14	0	320198	8	MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
	2024-05-13 00:00:00

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2024-05-13

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Lors de l'inspection, je rencontre M. Royer responsable.

M. Royer m'explique que durant la fin de semaine, des œufs à la coque ont été cuits au four Rational. Ils ont été servis cuisson 'œufs mollets' par erreur. La cuisson des œufs est toujours complète habituellement (blanc et jaune fermes). Rapidement, le personnel de cuisine a corrigé la situation (œufs avec cuisson complète, autres mets de servis). M. Royer m'explique que la cuisson est habituellement complète afin de protéger leur clientèle à risque (personne vulnérable-santé, etc.). La situation a donc été prise en charge et corrigée.

Tous les aliments sont emballés et protégés dans la salle de congélation et dans le petit congélateur sur la ligne de service.

Des feuilles de tâches pour l'entretien sont mises en place. Il n'y a pas de lacunes très graves au niveau de l'entretien des équipements et de l'environnement. La fréquence de nettoyage et d'assainissement du matériel est conforme.

Suite à ces constatations, je considère la plainte fondée. En effet, il est vrai que des oeufs mi-cuits ont été servis (jaune non ferme). Toutefois, aucun suivi n'est requis à l'établissement. En effet, une prise en charge a été faite par le personnel et la situation a été corrigée.

Résultat de l'évaluation du produit :

Responsabilité	:
Plainte fondée	: F
Retour information au plaignant	: 2024-05-14 00:00:00
Plainte réglée le	: 2024-05-14

* * * FIN DU RAPPORT * * *



Date: 2024-03-07

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 3687723

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION SHERBROOKE

Bannière: Sans objet

Responsable: SYLVAIN ROYER, RESPONSABLE INTERIM

Adresse de l'établissement: 1055 RUE TALBOT, SHERBROOKE, J1G2P3, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 8

Numéro spécifique: 529

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

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	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Méthode d'entreposage inadéquate / Chaudières d'aliment (limonade thé glacé) entreposé directement sur le plancher
2	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / Toutes les bouteilles d'assainisseur ne contiennent pas le bon produit (l'assainisseur bodsan est rose alors que le produit se trouvant dans les bouteilles est de couleur verte)
3	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Outil ou équipement de nettoyage malpropre / Pommeau de rinçage à certains évier présentant des accumulations sur leurs surfaces.
4	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence d'installation de lavage des mains dans l'aire de préparation / Certaines station de lavage des mains n'ont pas de distributeur de savon (utilisation de bouteille de savon à vaisselle devant être manipulée avec les mains)

5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Ouvre-boîtes et leur support, bac d'équipement avec une croute d'aliment séché au fond, gros embout de fouet pour le bateleur mélangeur rangé sale, Ventilateurs de la pâtisserie et de la plonge, support pour louches et instruments poussiéreux
6	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 / Passoires, chinois endommagé bordure repliées les rendant difficiles à nettoyer. Certaines réparation faite avec des soudures non-lisses sur des équipements. Planches à découper usées et poreuses. Plats de plastiques cassés
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / Éclaboussures dessous des armoires de la section salade avec éclaboussures. Mur de la section pâtisserie collant. Mur au dessus de la plonge dont le revêtement s'écaille

REMARQUES

Le permis de restaurateur est échu de puis 2023-03-22 , un appel a été placé par M. Royer pour régler la situation. Des vérifications du dossier seront effectuées. Un avis de non-conformité est rédigé.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1067667

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>k.1) exploiter une usine laitière;</p> <p>k.2) transporter ou faire transporter du lait ou de la crème, de la ferme d'un producteur laitier à une usine laitière;</p> <p>k.3) agir à titre de distributeur laitier, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe k.1 pour cet établissement;</p> <p>k.4) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la vente en gros d'un succédané de produit laitier;</p> <p>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;</p> <p>n) exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur;</p> <p>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.)).</p> <p>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.</p>	

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.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: PIERRE DOMINICK HARVEY

Adresse: 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

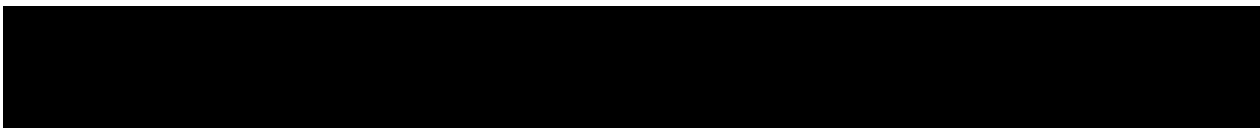
Téléphone: 819 820-3011 poste 4307

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Pierre-Dominick.Harvey@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-03-07

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3687723 a été remis à Sylvain Royer

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

Signature :