



Québec, le 10 février 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-01-22-029

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 21 janvier dernier concernant 9146-7829 Québec Inc., situé au 2975, boulevard Moïse-Vincent, Saint-Hubert, Québec, J3Y 9C4.

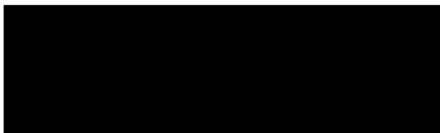
À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-jointes les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1)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

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

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

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

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



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

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

(Chapitre A-2.1)

Article 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.



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

Nature **RESTAURATEUR**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET**

Période **2026-03-01 au 2027-02-28**

Lieu ou véhicule exploité

9246-8669 QUEBEC INC.
2975, BOUL. MOISE-VINCENT
LONGUEUIL, (Qc)
J3Z 1K2

Exploitant **9246-8669 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

Donald Martel

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

9246-8669 QUEBEC INC.
2975, BOUL. MOISE-VINCENT
LONGUEUIL, (Qc)
J3Z 1K2



Date: 2025-01-14

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3811661

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9246-8669 QUEBEC INC.

Établissement: FUNTROPOLIS

Bannière: Sans objet

Responsable: CHRISTOPHER PETIT

Adresse de l'établissement: 2975 BOUL. MOISE-VINCENT, LONGUEUIL, J3Z1K2, (Québec)

Numéro de dossier: 2108309 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Faible**

Charge de risque actuelle: **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	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage inadéquate / Absence d'assainissement
2	Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.	Distributeur à savon malpropre
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 / tablettes, friteuses, réchaud, micro-ondes, intérieur des frigo 2 portes
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 / micro-onde avec intérieur qui s'effrite
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 / mur et comptoir derrière les friteuses, robinetterie, évier

REMARQUES

Inspection faite avec Catherine Desmarais inspectrice.

Certificat Hygiène et salubrité (volet gestionnaire) manquant :

Le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires doit être confié à un titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.

Pour obtenir la liste des formateurs ou tout autre renseignement sur la formation en hygiène et salubrité alimentaires, vous pouvez téléphoner au 1 800 463-5023 option 3 ou visiter le site Internet du Ministère au : www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs

Pour des informations sur la formation obligatoire vous pouvez consulter le site internet suivant : www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

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

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

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MYLENE TREPANIER

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

Téléphone: 450 928-7400

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Mylene.Trepanier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-01-14

Signature :

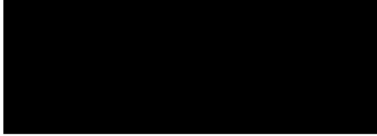


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3811661 a été remis à Christopher Petit

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

Signature :





Date: 2021-10-22

Heure d'arrivée: 13:20

Numéro du rapport d'inspection: 3332933

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9246-8669 QUEBEC INC.

Établissement: FUNTROPOLIS

Bannière: Sans objet

Responsable: OLIVIER ROMAIN

Adresse de l'établissement: 2975 BOUL. MOISE-VINCENT, LONGUEUIL, J3Z1K2, (Québec)

Numéro de dossier: 2108309 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Faible**

Charge de risque actuelle: **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

Voir à suivre les indications de cuisson pour les produits de viande congelés (temps et température de cuisson).

La température de maintien chaud est de 60°C minimum.

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

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: HÉLÈNE LEBLANC

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5533

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Helene.LebLANC@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-10-22

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3332933 a été remis à Olivier Romain

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

Signature :



Date: 2020-04-14

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3207507

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: 9246-8669 QUEBEC INC.

Établissement: FUNTROPOLIS

Bannière: Sans objet

Responsable: OLIVIER ROMAIN

Adresse de l'établissement: 2975 BOUL. MOISE-VINCENT, LONGUEUIL, J3Z1K2, (Québec)

Numéro de dossier: 2108309 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Vérification effectuée dans le cadre de l'arrêté ministériel 2020-008 relatif à la pandémie COVID 19.

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: HÉLÈNE LEBLANC

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5533

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Helene.LebLANC@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-04-14

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3207507 a été remis à N A

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

Signature :



Date: 2018-04-09

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 2983637

Exploitant: 9246-8669 QUEBEC INC.

Établissement: FUNTROPOLIS

Bannière: Sans objet

Responsable: OLIVIER ROMAIN

Adresse de l'établissement: 2975 BOUL. MOISE-VINCENT, LONGUEUIL, J3Z1K2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2108309 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Faible**

Charge de risque actuelle: **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)	Constatacion de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux de façon à atteindre les couples température-temps suivants: 74°C-15 secondes, ou en excluant le réchauffage au microonde, 63°C -3 minutes en moins de 2 heures.	Réchauffage au réchaud inadéquat / Sauce poutine long temps dans réchaud
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 d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / Lors du lavage manuel des équipements
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 / Contenants slush / embouts machine coke / duchette de la plonge

REMARQUES

Remis Procédure manuelle de nettoyage et d'assainissement.

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 !

Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOSÉ LUIS CARMONA

Adresse: 1355, JONHSON OUEST, SAINT-HYACINTHE, J2S8W7, (Québec)

Téléphone: 450 778-6517 poste 6166

Télécopieur: 450 778-6538

Courriel : jose-luis.carmona@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-04-09

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2983637 a été remis à OLIVIER ROMAIN

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

Signature :



Date: 2015-03-23

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 2682465

Exploitant: 9246-8669 QUEBEC INC.

Établissement: FUNTROPOLIS

Bannière: Sans objet

Responsable: JOSIE RIVEST -MR PETIT CHRISTOPHER

Adresse de l'établissement: 2975 BOUL. MOISE-VINCENT, LONGUEUIL, J3Z1K2, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2108309 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **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 (P-29)

REMARQUES

Autre exigence :

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

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent:

- 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;
- 4° (paragraphe abrogé);
- 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;
- 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.
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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BENYOUCEF CHOUCHAOU
Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5529
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : Benyoucef.Chouchaoui@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-03-23

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2682465 a été remis à MR PETIT CHRISTOPHER

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

Signature :



Date: 2013-12-10

Heure d'arrivée: 13:40

Numéro du rapport d'inspection: 2556991

Exploitant: 9246-8669 QUEBEC INC.

Établissement: FUNTROPOLIS

Bannière: Sans objet

Responsable: JOSIE RIVEST

Adresse de l'établissement: 2975 BOUL. MOISE-VINCENT, LONGUEUIL, J3Z1K2, (Québec)

Raison de la visite : visite toxi-5M (07)

Numéro de dossier: 2108309 - 1

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Visite suite à une plainte d'intoxication alimentaire suite à la consommation de burger de poulet.

Il y a deux types de burger de poulet. Poulet grillé et poulet pané. Le poulet grillé est entièrement cuit, gardé congelé et chauffé 2 minutes au micro-ondes sur commande. Le poulet pané est cru, congelé et cuit 5 minutes dans la friteuse.

Attention à la contamination croisée lors de la manipulation cru et cuit (lavage des mains, changement de gants, ustensiles dédiés).

Aucun manipulateur d'aliments malades.

Aucune activité dans le casse-croûte lors de ma visite.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-ANNE DANSEREAU

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, LONGUEUIL, J4K4Y9, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5525

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Marie-Anne.Dansereau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-12-10

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2556991 a été remis à ANNIE GAUDREAU

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

Signature :

A black rectangular box used to redact the signature of the operator.



Date: 2012-03-19

Heure d'arrivée: 13:35

Numéro du rapport d'inspection: 2359887

Exploitant: 9246-8669 QUEBEC INC.

Établissement: FUNTROPOLIS

Bannière: Sans objet

Responsable: JOSIE RIVEST

Adresse de l'établissement: 2975 BOUL. MOISE-VINCENT, LONGUEUIL, J3Z1K2, (Québec)

Numéro de dossier: 2108309 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **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 (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Détention aliments périmés / salade de chou expirée du 16 mars
2	Utiliser les produits d'assainissement en suivant les indications du fabricant ou selon les normes définies par la DGSAIA.	Méthode d'assainissement inadéquate / eau de Javel mélangée dans l'eau savonneuse (doit être en 2 étapes séparées)
3	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 du matériel requis / absence de robinet au seul évier dans l'aire de préparation (douche seulement)

REMARQUES

- Avoir des thermomètres dans tous les réfrigérateurs.
- Avoir une personne formée en hygiène alimentaire (volet gestionnaire).

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-ANNE DANSEREAU

Adresse: 99, PLACE CHARLES-LEMOYNE SUITE 109, J4K4Y9

Téléphone: 450 928-7400 poste 225

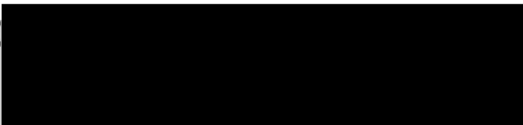
Télécopieur: 450 928-7795

Le rapport d'inspection a été réimprimé pour corriger une donnée administrative, sans modification du rapport d'inspection.

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Funtropolis, St-Hubert

Fait à LONGUEUIL ce 2012-03-20

Signature :

A large black rectangular box redacting the signature.