



Québec, le 12 février 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-01-28-008

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 26 janvier dernier concernant les copies des rapports d'inspection de la Résidence du Manoir Jeffrey située au 391, chemin du Golf, Val-des-Sources, Québec, J1T 3M7, depuis 2022.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement, et ce, conformément aux articles 14, 28, 53, 54 et 59 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 ».

Ainsi, conformément à l'article 14 de la Loi sur l'accès, je vous informe que des documents détenus par ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation sont formés en substance de renseignements visés par les articles 28, 53, 54 et 59 de cette même loi.

Les articles 53, 54 et 59 protègent la règle de confidentialité des renseignements personnels détenus par les organismes publics. Soulignons qu'il s'agit d'un principe fondamental en matière de respect de la vie privée.

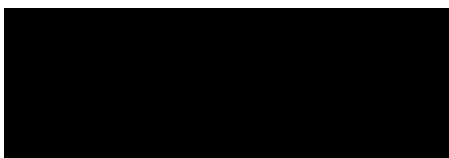
L'article 28 de la Loi sur l'accès pour sa part oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, 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.

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

...2

Pour toute information, vous pouvez contacter 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.

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 14

Un organisme public ne peut refuser l'accès à un document pour le seul motif que ce document comporte certains renseignements qu'il doit ou peut refuser de communiquer en vertu de la présente loi.

Accès non autorisé.

Si une demande porte sur un document comportant de tels renseignements, l'organisme public peut en refuser l'accès si ces renseignements en forment la substance. Dans les autres cas, l'organisme public doit donner accès au document demandé après en avoir extrait uniquement les renseignements auxquels l'accès n'est pas autorisé.

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.

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: 2022-03-21

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3406877

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: AUBERGE ALBATROS (2001) INC.

Établissement: RESIDENCES MANOIR JEFFREY

Bannière: Sans objet

Responsable: MARTIN CARON

Adresse de l'établissement: 391 CH. DU GOLF, VAL-DES-SOURCES, J1T3M7, (Québec)

Numéro de dossier: 1416606 - 2

Numéro spécifique: 5170

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

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	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.	Nature des matériaux inadéquats / tablettes des chambres congelés et réserve en bois brut
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	accumulation de givre dans certains congélateurs, grilles de la hotte et mur section wok, grilles de ventilation des chambres froides et congelées

REMARQUES

Inspection régulière et suivi des non conformités constatées lors de la dernière inspection

Les oeufs proviennent maintenant d'une source légale, les pelles de aliments secs ne sont plus laissée dans les huches, une recouvrement des tablettes de la chambre froide a été installé. Un nouveau câble de branchement pour le hachoir est disponible afin de le déplacer dans la chambre froide.

Malgré la quantité de produits congelés en réserve, un bon tri a été effectué

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: MARIE-CHRISTINE GUILLEMETTE

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

Téléphone: 819 820-3011 poste 4310

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Marie-Christine.Guillemette@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-03-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3406877 a été remis à Martin Caron

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

Signature :



Date: 2024-09-30

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'intervention: 3775659

Exploitant: MANOIR JEFFREY INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: NANCY MARCOTTE, JEAN GOSSELIN

Adresse de l'établissement: 391 CH. DU GOLF C.P. 142, VAL-DES-SOURCES, J1T3N1, (Québec)

Numéro de dossier: 2786116 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 5 715

Mode de Communication : Appel / Conférence téléphonique

Initiateur de la communication : Exploitant / Établissement

Personnes impliquées: Geneviève Lavallée - MAPAQ - Inspecteur; Denise Proulx - Contremaître / Superviseur / Gérant / Responsable;

Éléments déclencheurs : Réception de documents

Sujet : Documents demandés (réception pièces justificatives)

DETAILS:

Mme Proulx m'a contacté afin de me donner son numéro d'attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Le numéro a été vérifié dans la base de données et ajouté au dossier.
243612 (Denise Proulx).

IDENTIFICATION DE L'INTERVENANT MAPAQ

Nom de l'intervenant MAPAQ: GENEVIÈVE LAVALLÉE

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

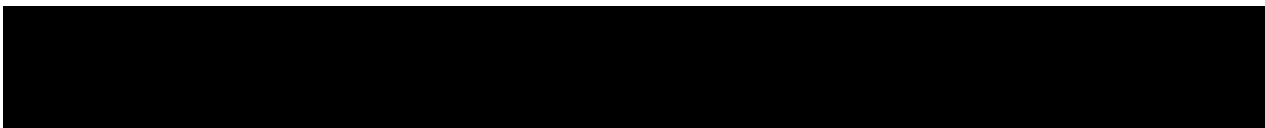
Téléphone: 819 758-1591 poste 4212

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Genevieve.Lavallee@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-09-30

Signature :





Date: 2024-09-11

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3767503

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MANOIR JEFFREY INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: NANCY MARCOTTE, JEAN GOSSELIN

Adresse de l'établissement: 391 CH. DU GOLF C.P. 142, VAL-DES-SOURCES, J1T3N1, (Québec)

Numéro de dossier: 2786116 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment altéré / contenants d'aliments avec moisissure
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / contenants d'aliments non protégés dans le congélateurs, sacs d'ingrédients secs laissés ouverts. Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / présence de glace provenant de condensation du congélateur sur des contenants de lait congelés, bols/pelles laissés dans les contenants d'aliments,
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 / boucles d'oreilles, ipods (écouteurs)

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 / distributeur de savon et papier sales, bacs ustensiles avec résidus, extérieur contenant ingrédients sec/épices, support plastique lave-vaisselle noircis, ouvre-conserves, intérieur/poignées réchaud et réfrigérateur, étagères de chambre froide, chariot Équipements malpropres / plateau métallique, douchette évier sous-sol, évier section oeuf
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 / murs avec saletés, intérieur des armoires sales, tablettes de la cuisine malpropres, peinture écaillée sur les armoires, dessus fourneau, porte du congélateur, ventilateur avec poussières dans la chambre froide Sources de contamination physique / tablettes en bois non dures, lisses et lavables (garde-manger, congélateur)

REMARQUES

Inspection accompagnée de Megan Leclerc inspectrice.

Me transmettre l'attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire (gestionnaire).

Absence de cache-barbe pour des employés portant la barbe.

Présence de contenants d'aliments entreposés directement sur le plancher de la chambre froide. À surélever.

2.1.2.1 Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte.

Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou 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.

D. 1573-91, a. 17.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1074437

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	5000 plus frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500 plus frais
2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la	

vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

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

1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

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

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

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GENEVIÈVE LAVALLÉE

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4212

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Genevieve.Lavallee@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-09-11

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3767503 a été remis à Jean Gosselin

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

Signature :

A large black rectangular box redacting the signature of the operator.



Date: 2023-09-26

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3614853

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MANOIR JEFFREY INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: NANCY MARCOTTE, MARTIN CARON

Adresse de l'établissement: 391 CH. DU GOLF C.P. 142, VAL-DES-SOURCES, J1T3N1, (Québec)

Numéro de dossier: 2786116 - 1

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	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement non respectée / Surface, équipement ou ustensile en contact avec des aliments potentiellement dangereux à la température ambiante non nettoyé et non assaini toutes les quatre heures / surfaces de travail assainies seulement à la fin de la journée
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 / robot mélangeur avec résidus séchés, support "rack" de plastique du lave-vaisselle avec résidus noirs
3	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 / portes d'armoires de la cuisine avec saletés, portes de chambre froides sales, devant fourneau, intérieur des tiroirs de rangement avec résidus, murs de la cuisine avec éclaboussures séchées Sources de contamination physique / plafond non dur lisse et lavable à certains endroits (peinture écaillée, laine minérale, trou..)

REMARQUES

Le responsable s'est engagé à faire un nettoyage de la cuisine et repeindre les armoires.

Voir à faire un tri des équipements non utilisés et nettoyage sous l'îlot centrale de la cuisine.

Le rapport est envoyé par courriel dû à un problème de réseau.

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: GENEVIÈVE LAVALLÉE

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4212

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Genevieve.Lavallee@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à Martin Caron, adjointemanoirjeffrey@gmail.com

Fait à VICTORIAVILLE ce 2023-09-27

Signature :



Date: 2023-03-13

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3538089

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MANOIR JEFFREY INC.

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: NANCY MARCOTTE, MARTIN CARON

Adresse de l'établissement: 391 CH. DU GOLF C.P. 142, VAL-DES-SOURCES, J1T3N1, (Québec)

Numéro de dossier: 2786116 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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 à l'abri de toute source de contamination le matériel, l'équipement ou l'emballage qui entre en contact avec des aliments.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / fouet et mélangeur entreposés sur le dessus du fourneau poussiéreux ou sur morceau de carton.
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 / Absence d'assainissement sur les surfaces de travail (les employés me disent utiliser seulement le dégraisseur)
3	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) / Bouteilles de breuvage personnelle déposées directement sur les surfaces de travail.
4	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 / une employée de la cuisine porte un collier

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 / fouet avec branches métallique brisé, planches à découper avec fissures, présence de ruban adhésif sur certains équipements, rebord de comptoir et armoires abîmé (non dur lisse et lavable), revêtement de tablette qui s'effrite (chaudrons)
6	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 / portes d'armoires avec saletés, accumulation de poussières dans les hottes de la cuisine, peinture écaillée à plusieurs endroits sur le plafond de la cuisine et section non dur lisse et lavable (plafond non fini)

REMARQUES

Inspection régulière.

Garder sur place un registre de la formation obligatoire du MAPAQ. Information non disponible lors de l'inspection. Il doit y avoir au moins une personne ayant suivi la formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.

Les supports de plastique pour le lave-vaisselle présentent une accumulation de résidus. À nettoyer ou remplacer.

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: GENEVIÈVE LAVALLÉE

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 11, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4212

Télécopieur: 819 758-6908

Courriel : Genevieve.Lavallee@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-03-13

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3538089 a été remis à Nancy Marcotte

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

Signature :

A large black rectangular box redacting the signature of the operator.