



Québec, le 31 juillet 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-07-17-007

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 16 juillet dernier, concernant le restaurant le Grizzly's, situé au 1421, chemin Gascon, Terrebonne, Québec, J6X 4L9.

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 23, 24, 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès.

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

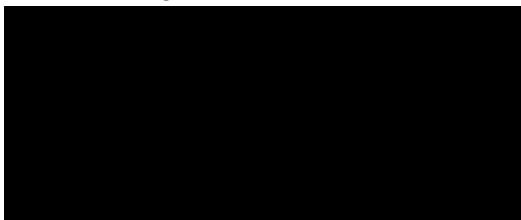
De plus, les articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

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

...2

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

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



David Dubé
Substitut à la Responsable de la Loi sur l'accès

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

Article 23

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

Article 24

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

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgation, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent de l'identifier.

Article 59

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement personnel sans le consentement de la personne concernée.

Toutefois, il peut communiquer un tel renseignement sans le consentement de cette personne, dans les cas et aux strictes conditions qui suivent:

1° au procureur de cet organisme si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi que cet organisme est chargé d'appliquer, ou au Directeur des poursuites criminelles et pénales si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

2° au procureur de cet organisme, ou au procureur général lorsqu'il agit comme procureur de cet organisme, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une procédure judiciaire autre qu'une procédure visée dans le paragraphe 1°;

3° à un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

4° à une personne à qui cette communication doit être faite en raison d'une situation d'urgence mettant en danger la vie, la santé ou la sécurité de la personne concernée;

5° à une personne qui est autorisée par la Commission d'accès à l'information, conformément à l'article 125, à utiliser ce renseignement à des fins d'étude, de recherche ou de statistique;

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

8° à une personne ou à un organisme, conformément aux articles 61, 66, 67, 67.1, 67.2, 68 et 68.1;

9° à une personne impliquée dans un événement ayant fait l'objet d'un rapport par un corps de police ou par une personne ou un organisme agissant en application d'une loi qui exige un rapport de même nature, lorsqu'il s'agit d'un renseignement sur l'identité de toute autre personne qui a été impliquée dans cet événement, sauf s'il s'agit d'un témoin, d'un dénonciateur ou d'une personne dont la santé ou la sécurité serait susceptible d'être mise en péril par la communication d'un tel renseignement.

Article 51

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

Article 135

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.



Date: 2025-12-15

Heure d'arrivée: 14:10

Numéro du rapport d'inspection: 3953295

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9352-0906 QUEBEC INC.

Établissement: GRIZZLY'S

Bannière: Sans objet

Responsable: BENOIT BROPHY , ERIC LESSARD, ADAM LESSARD, CATHERINE

Adresse de l'établissement: 1421 CHEMIN GASCON, 1, TERREBONNE, J6X4L9, (Québec)

Numéro de dossier: 2498968 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder congelés les produits aquatiques fumés ou utiliser des emballages qui permettent l'échange adéquat d'oxygène.	Méthode inadéquate de décongélation des poissons fumés dans un emballage étanche à l'air / Les sacs de thon fumé ne sont pas perforés lors de la décongélation / Emballages ouverts
2 *	S'assurer que les équipements ainsi que les appareils de contrôle de ces équipements sont fonctionnels et en bon état.	Malfonctionnement d'un équipement / Le réfrigérateur de la tablette froide en face de la plaque de cuisson coule et des contenants baignent dans de l'eau non potable. / Situation corrigée Entretien inadéquat / Table rouillée en face du lavabo lavage des mains, État inadéquat de l'équipement / pince verte donc le revêtement est décollé, des insertions transparente dans la table froide fissurées (ex: champignon, basilic)

3 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Présence de blattes mortes et vivantes (adultes, moyennes, bébés) à plusieurs endroits dont en arrière du réfrigérateur blanc, dans un moniteur proche du lave-vaisselle, dans un piège en-dessous de la table froide à tartare et dans un piège en arrière de la table à soupe.
4	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Tampon métallique
5	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 / montre
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Les étagères de vaisselles propres dans le corridor sont poussiéreuses, tiroirs réfrigérés à viande, boutons de contrôle, mélangeur -bateur, grille de ventilation, ouvre-boîte, chariot, four carbonisé, etc. Équipements malpropres / Les étagères vertes sont couvertes de moisissures blanches dans la petite chambre réfrigérée, les étagères vertes dans la grande chambre réfrigéré sont moisit et rouillées, la machine à glace.
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 microbiologique / Petite chambre froide réfrigérée: grande accumulation de moisissures sur les murs, sur le distributeur et ligne de tuyaux de fûts), grande chambre réfrigérée : plancher Sources de contamination physique / Mur derrière le lavabo pour lavage des mains est rouillé, tuiles de plafond manquantes et poussiéreuses, la peinture qui recouvre les tuiles de plafond s'écaillent, plancher de la chambre congélateur, plafond poussiéreux à la plonge,

REMARQUES

Des photos ont été prises.

Le dossier d'infraction sera soumis au ministère de la Justice pour que celui-ci évalue la possibilité d'engager des poursuites.

Un constat d'infraction est remis.

Un suivi aura lieu.

Lors de la visite, je constate la présence de blattes mortes et vivantes (adultes, moyennes, bébés) à plusieurs endroits . Étant donné les observations notées, j'ai des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte encore un danger imminent pour la vie ou pour la santé des consommateurs. Par conséquent, un avis d'intention d'ordonner de cesser les opérations de l'établissement.

Pendant la rédaction du rapport, tous les pièges ont été changés, un produit chimique a été rajouté au sol et le nettoyage est débuté. Un appel à l'exterminateur a été faite. Un traitement sera effectué demain par l'exterminateur. Après vérification vers 17h00 , aucune blatte vivante a été aperçu dans l'aire de production et dans l'aire de plonge.

L'inspection a été réalisée conjointement avec l'inspectrice Marie-Pierre Breault.

Recommandations lorsqu'il y a présence de blattes dans un établissement:

1. Vous devez contacter un exterminateur qui vous aidera à corriger la situation.
2. Par la suite, vous assurer de revoir les détails de la visite de l'exterminateur et vous assurez de colmater les trous. Conservez le rapport de l'exterminateur sur place pour consultation de la part d'un inspecteur.
3. Le nettoyage des lieux, des équipements et de la vaisselle doit être fait.
4. L'élimination des aliments risquant d'avoir été en contact avec des blattes doit être faite également.
5. Vous devez vérifier l'ensemble des emballages et éliminer ceux pouvant avoir été en contact.
6. Par la suite, tous les aliments, vaisselles, contenants pour emporter (take-out) et équipements devront être conservés dans des contenants fermés (bacs de type Rubbermaid).
7. Pour les équipements ne pouvant pas être placés dans des contenants, prévoir un nettoyage et un assainissement avant chaque utilisation.
8. Les surfaces de travail doivent être nettoyées et assainies avant le début des opérations journalières et une vérification des lieux doit être faite à savoir s'il y a présence ou non de blattes.

Une facture a été remis.

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: ANDREANNE BOIVIN

Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN, S. 1.01, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

Téléphone: 450 589-1796 poste 5028

Télécopieur: 450 589-7812

Courriel : andreanne.boivin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-12-15

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3953295 a été remis à M. Benoit Brophy

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

Signature :



ORIGINE									
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0366326	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne BOIVIN, 867 Boul. L'Ange Gardien bureau 1.01, L'Assomption, (Québec) J5W 1T3									
A DÉFENDEUR									
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE ✓									
NOM 1		NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME 9352- 0906 Québec Inc					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F
RAISON SOCIALE GRIZZLY'S									
ADRESSE 1-1421 Chemin gascon					APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J6X 4L9
MUNICIPALITÉ Terrebonne				PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE		HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO		PERMIS NEQ ✓ 1172376072		PLAQUE D'IMMATRICULATION			PROVINCE/ÉTAT QC		
B INFRACTION									
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ✓ 2025-12-15		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 17:15		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	
N° Dossier (BAK) 2498968		EXPLOITANT-ENTITÉ 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ✓		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments							
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1									
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101		CODE DÉF.		CODE VEH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITE UN LIEU DONT LES LIEUX ET LES EQUIPEMENTS SERVANT A LA PREPARATION ET A L'ENTREPOSAGE N'ÉTAIENT PAS PROPRES.									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE)									
C LIEU D'INFRACTION									
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de préparation, d'entreposage du restaurant Grizzly's situé au 1-1421 Chemin Gascon, Terrebonne (Québec) J6X 4L9						NO RAPPORT D'INSPECTION 3953295			
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 64008		DISTRICT JUDICIAIRE Terrebonne	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE
ORDONNANCE		PRÉCISER							
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
E FAITS ET GESTES PERTINENTS									
Je me présente comme étant une personne autorisée par le MAPAQ avec ma collègue inspectrice Marie-Pierre BREault pour effectuer une visite d'inspection à l'établissement exploité par "9352-0906 Québec Inc" également appelé "Grizzly's" au 1-1421 chemin Gascon, Terrebonne, J6X 4L9 qui détient un permis MAPAQ de nature "Restaurateur" et de catégorie "Préparation générale sans buffet" en vigueur et valide jusqu'au 2026-02-25.									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ✓									
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION				
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F				
NOM BOIVIN		PRÉNOM Andréanne			NOM BREault		PRÉNOM Marie-Pierre		
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ✓ QUALITÉ : Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-01-09			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ✓ QUALITÉ : Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-01-13		
SIGNATURE					SIGNATURE				



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0366326

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Andréanne BOIVIN, 867 Boul. L'Ange Gardien bureau 1.01, L'Assomption, (Québec) J5W 1T3

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »

Je me présente comme étant une personne autorisée par le MAPAQ avec ma collègue inspectrice Marie-Pierre BREault pour effectuer une visite d'inspection à l'établissement exploité par " 9352-0906 Québec Inc" également appelé " Grizzly's" au 1-1421 chemin Gascon, Terrebonne, J6X 4L9 qui détient un permis MAPAQ de nature "Restaurateur" et de catégorie " Préparation générale sans buffet" en vigueur et valide jusqu'au 2026-02-25.

Dans un premier temps, je rencontre le chef responsable sur place M. Benoit BROPHY ainsi que le propriétaire et actionnaire M. Eric LESSARD. Un cuisinier coupe des baguettes de pains et de la sauce tomate est présente dans la marmite vapeur. Des clients sont assis au bar et dans la salle à manger. Une dame attend sa commande pour emporter dans l'entrée.

Je débute par un lavage des mains au lavabo au centre de la cuisine, j'aperçois le mur dégradé de taches brunes et oranges s'apparentant à de la rouille où le joint de silicone (Photo 1).

Par le couloir, je croise la chambre froide servant principalement à l'entreposage des breuvages où je constate que la majorité des tablettes grillagées des étagères vertes sont agglomérées d'une grande quantité de résidus blanchâtres s'apparentant à de la moisissure (Photo 2 et 3). Cette étagère sert à y déposer des contenants de jus et des aliments tels que du jus d'orange, du jus de canneberge, un bol de fromage râpé, etc. Le mur à droite de la porte de la chambre froide est enduit de saletés noires ressemblant à de la moisissure (Photo 4). Un contenant de légumes marinés est tout juste entreposé à côté de ce mur. Dans le bas de cette même étagère, on peut apercevoir plusieurs taches de ce qui semble être des moisissures blanches sur les couvercles et les languettes arrachables des canettes de boissons sans alcool de marque Cherry River (Photo 5) entreposé dans un caisson de lait de couleur noire. Encore dans cette même chambre froide, on retrouve encrassé de tâches blanchâtres s'apparentant à de la moisissure, le distributeur à fût accroché au mur, l'étagère métallique et le mur du fond. On peut voir également des tâches blanchâtres de résidus tout le long des tubes du distributeur à fût autant à l'intérieur qu'à l'extérieur (Photo 6).

Dans la chambre congélateur annexé à la chambre froide, des plaques de saletés brunâtres recouvrent le plancher (Photo 7). Après je me dirige vers la plonge par le couloir, les étagères métalliques dans le couloir sont très poussiéreuses bien que de la vaisselle propre y est entreposé. Plusieurs tuiles au plafond à proximité de trappes de ventilation sont couvertes de mottes de poussières dans la section plonge. Une bonne accumulation de crasse noire est présente sur le plancher de la plonge (Photo 8). J'utilise un balai pour pouvoir retirer le piège à insecte collé dans la crasse noire.

Je me dirige par la suite dans la grande chambre froide, les étagères vertes sont tachées de rouilles et de taches blanchâtres ce qui semble être des moisissures blanches.

Dans l'aire de cuisson, la cuisinière au gaz incluant le panneau du fond, du côté, les ronds sont noircis d'un mélange de suie et d'aliments calcinés (Photo 9). Un mélange de poussières et de saletés grasses enduit les boutons de contrôles (Photo 10).

Les tiroirs réfrigérés contenant de la viande crue pour la cuisson sur le grill sont dans un état d'insalubrité importante. Une accumulation d'un liquide stagnant de couleur jaune-orangé enduit le fond du tiroir, les rails, les barres transversales. On aperçoit des brochettes de poulet crues et des morceaux de bœuf badigeonné sans protection dans un des tiroirs réfrigérés (Photo 11-12).

Le plancher en dessous des tiroirs réfrigérés et du grill est dans un état d'insalubrité grave. Des vieilles frites, une bouteille d'eau vide, des petits bols à sauce sont encrassés dans un mélange gras et brunâtre de résidus alimentaires et de saletés (Photo 13-14)

Le tuyau grisâtre flexible au-dessus de la table chaude à sauces est gommé d'amas de poussières (Photo 15).

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F				J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F			
NOM Andréanne		PRÉNOM BOIVIN		NOM Marie-Pierre		PRÉNOM BREault	
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE		AGENT DE LA PAIX		MATRICULE	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-01-09		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-01-13	
SIGNATURE				SIGNATURE			



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
0366326

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Andréanne BOIVIN, 867 Boul. L'Ange Gardien bureau 1.01, L'Assomption, (Québec) J5W 1T3

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

Tout au long de l'inspection, je constate avec ma collègue Marie-Pierre BREULT que plusieurs équipements et installations tels que le batteur-mélangeur, l'ouvre-boîte, la grille de ventilation des tables froides, le chariot et la machine à glace sont visiblement sales.

Dans la lettre d'attestation de détention du permis émis par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (A5), il est confirmé que l'entreprise «9352-0906 Québec Inc » appelé « Grizzly's » détenait un permis du MAPAQ pour l'adresse 1-1421 chemin Gascon, Terrebonne, J6X 4L9.

Une facture relevant la lecture globale des transactions en date du lundi 15 décembre à 17 :07 m'a été remise par le propriétaire M. Eric LESSARD. On peut lire le nom du restaurant soit Restaurant Grizzlys, l'adresse : 1-1421 Chemin Gascon, Terrebonne (A3).

Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (A6), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9352-0906 Québec Inc » est un « Restaurants avec permis d'alcool ».

À la suite des constatations décrites précédemment, j'en conclue que l'entreprise «9352-0906 Québec Inc » exploite un lieu où est exercée l'activité de restaurateur dont les lieux, les équipements servant à la préparation et à l'entreposage n'étaient pas propres.

SUITE PAGE SUIVANTE



PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES
FAITS MENTIONNÉS EN :

A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐

NOM
Andréanne

PRÉNOM
BOIVIN

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI



QUALITÉ : Inspectrice

DATE (AAAA-MM-JJ)

2026-01-09

SIGNATURE

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES
FAITS MENTIONNÉS EN :

A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐

NOM
Marie-Pierre

PRÉNOM
BREULT

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI



QUALITÉ : Inspectrice

DATE (AAAA-MM-JJ)

2026-01-13

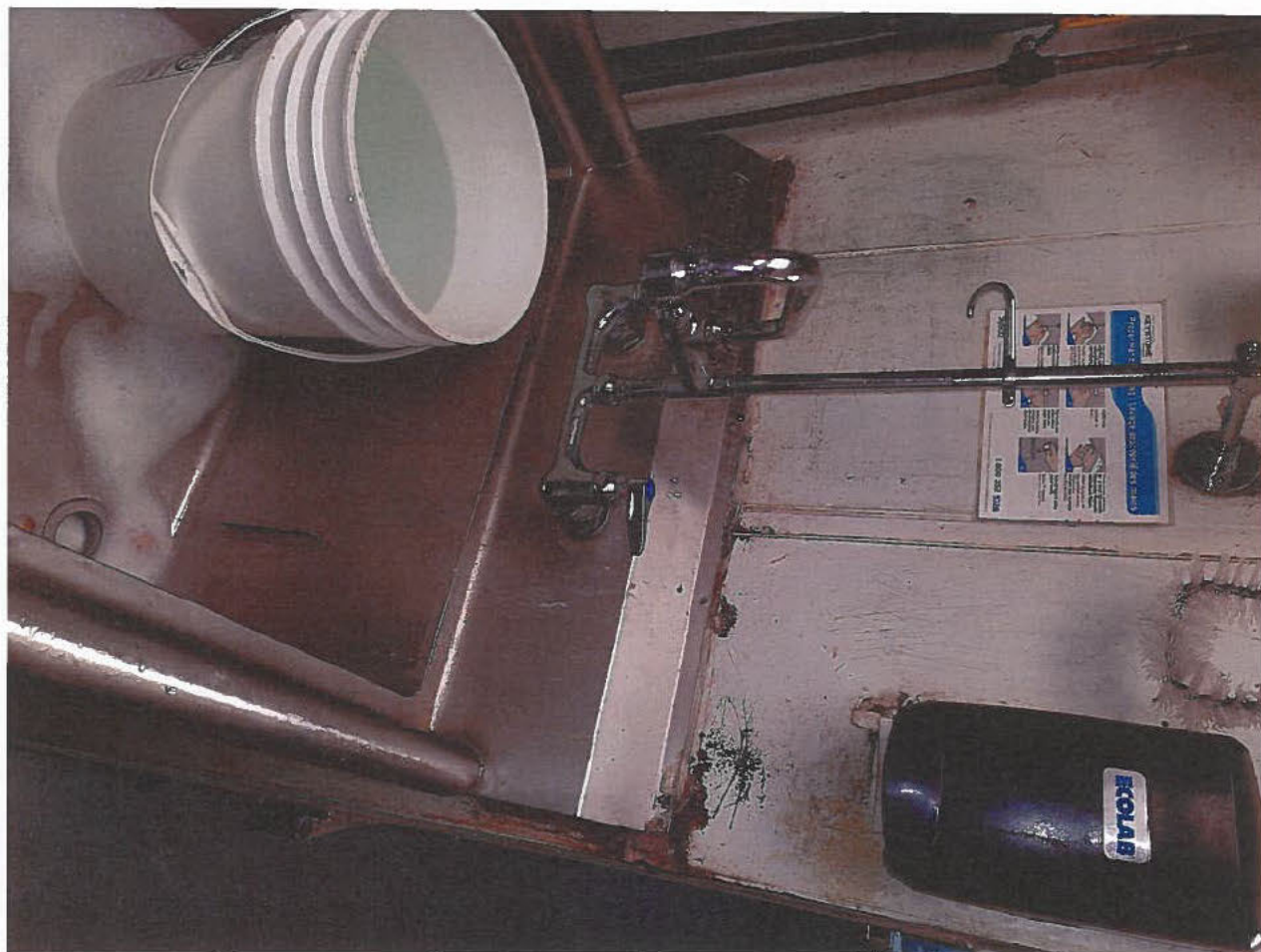
SIGNATURE

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001
N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0366326			
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne BOIVIN, 867 Boul. L'Ange Gardien bureau 1.01, L'Assomption, (Québec) J5W 1T3			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)			
NATURE DU PERMIS	(A) RESTAURATEUR	(B)	(C)
N° DE PERMIS	2498968-0001-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9352-0906 Quebec Inc 1-1421 chemin Gascon, Terrebonne (Qc), J6X 4L9		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Grizzly's		
DATE DE DÉLIVRANCE	2025-02-26		
DATE D'EXPIRATION	2026-02-25		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION . DES CLIENTS CONSOMMENT .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE , SERT , OFFRE EN VENTE , VEND , FOURNIT , PRÉPARE , CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS DE LA GLACE OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES , DES PRODUITS CARNÉS , DES OEUFS , DES PRODUITS LAITIERS , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS , DES PRODUITS MARINS , DES PRODUITS D'EAU DOUCE , DES PRODUITS VÉGÉTAUX , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME , DES REPAS OU COLLATIONS DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE .			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX .			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU . ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE DE LA SEMENCE ANIMALE .			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) .			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR (AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE , PRODUITS , OBJETS , ÉQUIPEMENTS , LIEUX OU VÉHICULES			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Andréanne BOIVIN			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F	
NOM Andréanne	PRÉNOM BOIVIN	NOM Marie-Pierre	PRÉNOM BREault
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : INSPECTRICE	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-01-09	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-01-13
SIGNATURE		SIGNATURE	

✓ RI ou ☐PCO no: 0366326 Photo no: 1
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne BOIVIN
Date : 2026-01-09
Signature [REDACTED]

A2

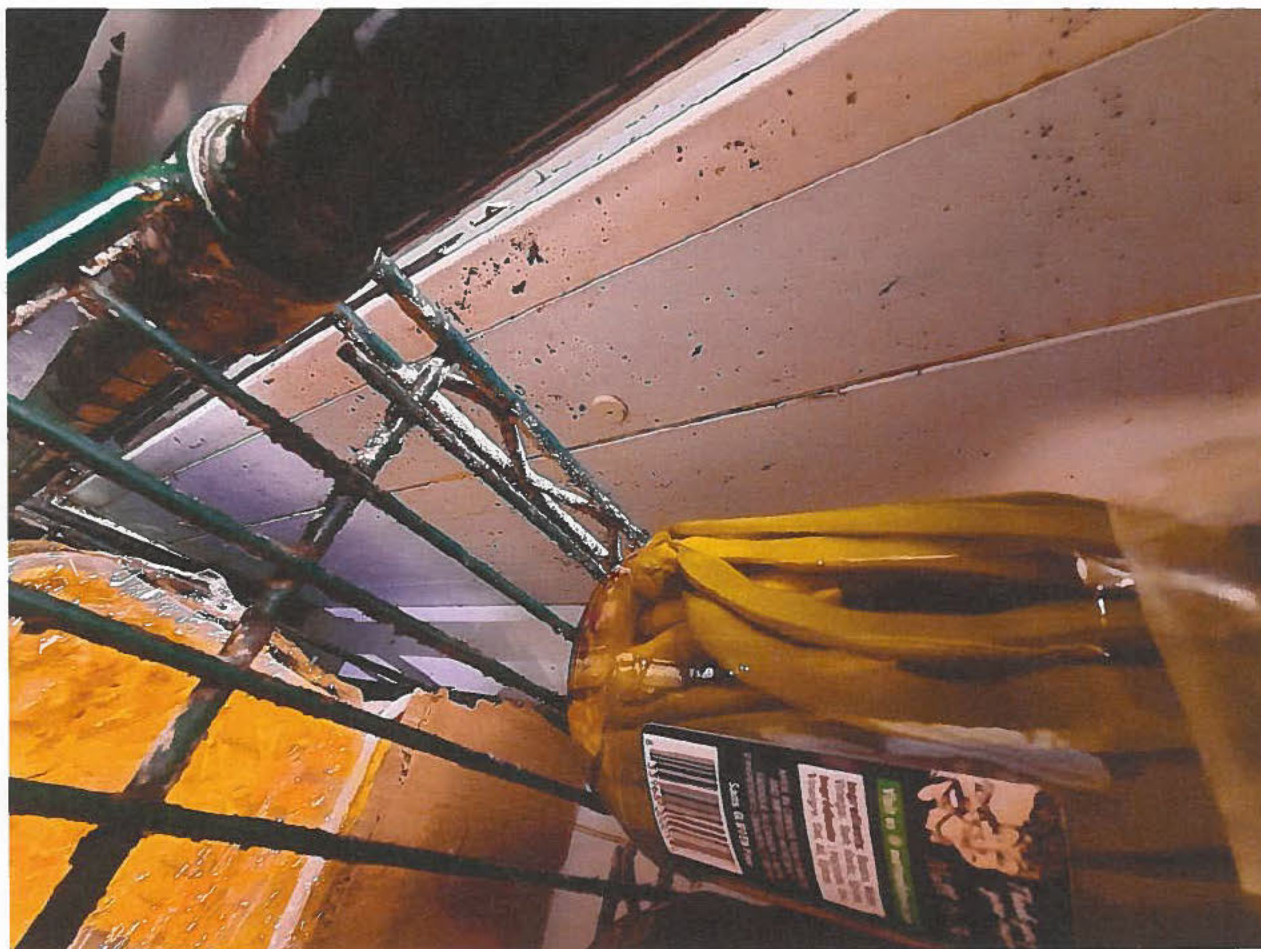


✓ RI ou ☐PCO no: 0366326 Photo no: 2
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]

2026-01-09

✓ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 3
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne BOIVIN
Date : 2026-01-09
Signature : [REDACTED]



✓ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 4
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]

2026.01.09

☒RI ou ☐PCO no: 0366326 Photo no: 5
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]

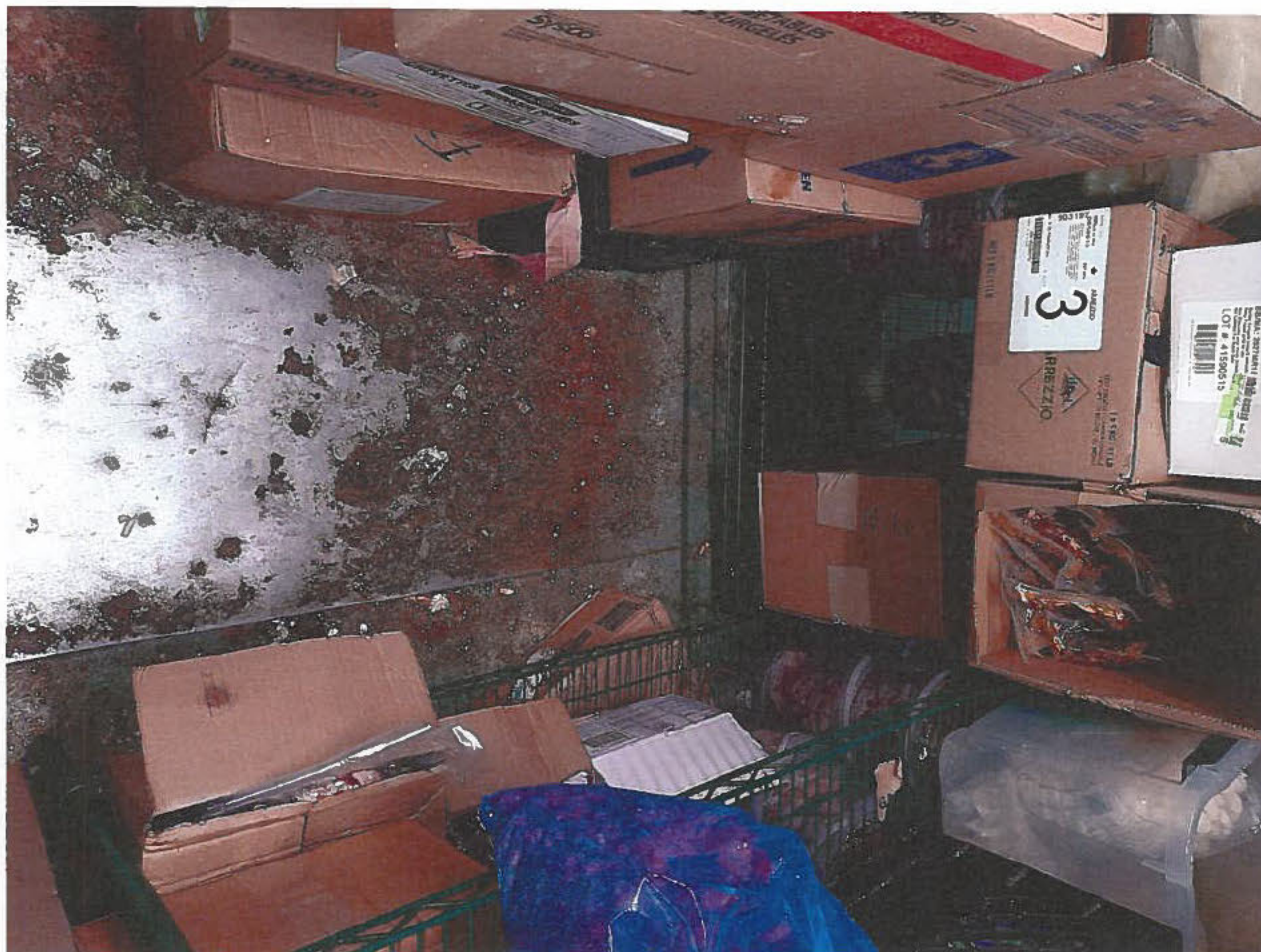
Copie conforme à l'original
Par : Andréanne BOIVIN
Date : 2026-01-09
Signature : [REDACTED]



☒RI ou ☐PCO no: 0366326 Photo no: 6
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]

☒ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 7
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise
Signature :

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne BOIVIN
Date : 2025-12-15
Signature :



☒ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 8
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise
Signature :

2026.09.09

☒ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 9
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature: [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne BOIVIN
Date : 2026
Signature : [REDACTED]

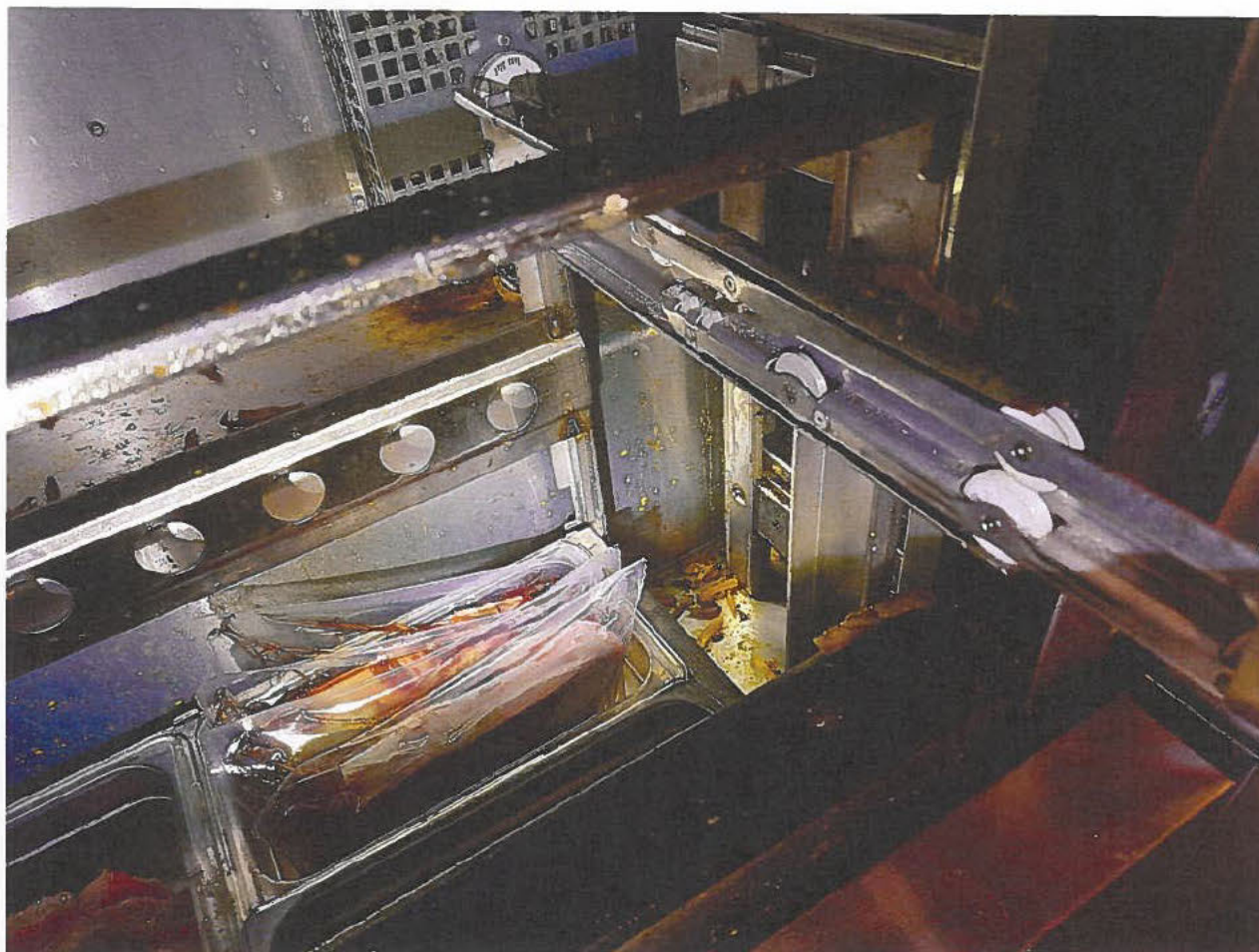


☒ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 10
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature: [REDACTED]

2026.01.09

☒ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 11
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo pr [REDACTED]
Signature [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne BOIVIN
Date : 2025-12-15
Signature : [REDACTED]



☒ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 12
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo pr [REDACTED]
Signature [REDACTED]

2026.01.09

☒ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 13
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: [REDACTED]
Signature: [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne ROIVIN
Date : 2026-01-09
Signature : [REDACTED]



☒ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 14
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: [REDACTED]
Signature: [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne ROIVIN
Date : 2026-01-09
Signature : [REDACTED]

✓ RI ou ☐ PCO no: 0366326 Photo no: 15
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise [REDACTED]
Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne BOIVIN
Date : __ 20__
Signature : [REDACTED]

2026.07.09



A3

A3

Restaurant Grizzly's

1-1421 Chemin Gascon
Terrebonne, Qc, (450) 964-4046
17:07 Lun., 15 Dec. 2025

Lecture globale
PAR: ERIC

SOUS-TOTAL
TPS
TVQ

TOTAL \$

DAY

---POURBOIRE---

CASH
VISA
MASTER CARD
DEBIT
POURBOIRE
VENTE CARTE CA

Table:

1ère commande: 11:47:26
Dern. commande: 16:25:19

Nb annulations:
Total annulations:

Nb item promo:

Nombre de repas:
Table:

Valeur par repas:
Table:

Moyenne par repas:
Avec taxe:
Table:

Nombre de client:
Table:

Moyenne par client:
Avec taxe:
Table:

===Liste des

Table 82	302483
Table 81	302484
Table 62	302485
Table 44	302486
Table 56	302487
Table 32	302488
Table 20	302489
Table 80	302490
Table 100	302491
Table	302492
Table	302493
Table	302495
Table 56	302496
Table 81	302497
Table 100	302498
Table 100	302500



Terrebonne, le 15 Décembre 2025

À : 9352-0906 Quebec Inc
1421 CHEMIN GASCON
TERREBONNE (Québec) J6X 4L9

OBJET : AVIS D'INTENTION D'ORDONNER DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT
(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires) (L.R.Q., c. P-29, L.Q., 2000, c. 26, a.32)

Monsieur, Eric Lessard

J'ai, à titre de personne autorisée de la Direction générale de l'inspection et du bien être animal, des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs à savoir :

qu'il y a présence de blattes mortes et vivantes (adultes, moyennes, bébés) à plusieurs endroits dont en arrière du réfrigérateur blanc, dans un moniteur proche du lave-vaisselle, dans un piège en-dessous de la table froide à tartare et dans un piège en arrière de la table à soupe.

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29) je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser ou de restreindre l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus 10 jours. En conséquence, j'ai l'intention d'ordonner de cesser l'exploitation de l'établissement situé au :

1421 CHEMIN GASCON TERREBONNE (Québec) J6X 4L9 pour une période de 8 jours.

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue.

À cet effet, un délai de 15 minutes vous est accordé à partir du moment de la notification de la présente pour me présenter vos observations ou documents.

Signature de la personne autorisée

Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 15 Décembre 2025

16:10

Avis d'intention remis à : Monsieur, Eric Lessard (Propriétaire) et Benoit (chef)

Le 17 décembre 2025

ATTESTATION

Madame Andréanne Boivin
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
867, boulevard de l'Ange-Gardien, 1er étage, suite 1.01
L'Assomption (Québec) J5W 1T3

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, atteste que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du Ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	2498968-0001-01
Nom de l'exploitant :	9352-0906 Québec Inc.
Raison sociale :	GRIZZLY'S
Adresse de l'établissement :	1-1421, chemin Gascon Terrebonne (Québec) J6X 4L9
Nature du permis :	Restaurateur
Catégorie du permis :	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2025-02-26 au 2026-02-25

La présente attestation est délivrée conformément à l'article 66 du *Code de procédure pénale*.

Veuillez agréer, Madame, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2025.12.17
15:20:29 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

9 352-0906 quebec inc
 ✓ plancher congelateur
 condensation au
 plafond
 escalope non
 recouverte
 ✓ plafond poussiéreuse
 ✓ plonge - batte vivante
 étagère passereuse
 ✓ dans le canotier
 machine à glace.
 étagère verte
 ✓ chambre froide
 grande moist
 poussiéreuse
 ✓ plancher acc.
 sabote
 1419 ch. Gervais, terebane
 1421 J6 x 4L9.
 1421
 blatte table froide
 tartare

14110
 Eric Lessard. (prop).
 Adam Lessard.
 Restaurant Gizzly's
 tampon metall.
 ✓ mur lavabo rouille
 ✓ tube marquante
 steam pot
 ✓ table rouille
 tuile revêtement
 s'y détache
 ✓ peinture.
 tube poussiéreuse
 chambre réfrigérée
 ✓ Étagère j's mayo
 chency Rier sans
 alcool. mur moist
 Moist à glandeur
 ligne de fut moist

Copie conforme à l'original

Par : Andréanne Boivin

Date : 2016-01-08

Signature 

Copie conforme à l'original

Par : Andréanne Boivin

Date :

Signature

✓ Airain réfrigéré acc.

Nourriture: Salade,
fil cu-dessus des

sauc

✓ baton de contrôle
panier de friture

insertion transparente

fissure Champignon.

✓ basilic

Chaudron au sol.

Craton.

✓ pince verte revêtement
huse

touture date?

couvert thon?

Filet à bombe.

blatte vivantes feiso

blanc à côté Table

Scupe

Grizzly

M L10

prop. A. Lesourd

tanqin heklign ✓

min lavabo ✓

Arule au plafond ✓

table travail ✓

peinture ecaillor ✓

passerelle planche ✓

station ✓

Frigo #1 → Détasore

Mars / jus / condiment

Alcool

Frigo #2

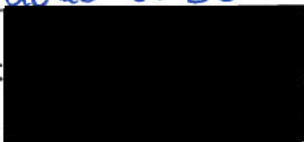
Condensation / a. u. t. p. l. a. u. d. h. 1/4

Crissés Sol

Copie conforme à l'original

Par : Marie-Pierre Beault

Date : 2026-06-30

Signature : 

Marché glacié
Laurie Russell Castle
d Coquenne Village (Scept)

Prigo #3

projeté ch Froide
étayage sélé perille
grille contre tsale

-cave bois

~~chambre~~ utilitaire tsale

~~Hobbit~~ tsale

-Boche Rand arête

Antenne panier croute / haché

#1 → #2 haché croute

poêle sans gras / arête

24

Copie conforme à l'original

Par : Marie-Pierre Breault

Date : 2026-01-30

Signature : 

table ronde
Barbier (Hmbr)
Chandres Sal

facture 24-48 h
O date / de jeter j/j
avis trou (trou)

Service - DBol tantum + 24h
- 210 -
Max 5 employés / 60 à 100 sign

NA - 10 sign. 12h/800
- H/S + 1000000
- 1 X / Mois

Bon travail

3/4 E

unpro 100

Copie conforme à l'original

Par : Marie-Pierre Breault

Date : 2026-01-30

Signature : 

- coquerelles vivantes pex
(table tertiaire)
- 3 3 coquerelles vivantes
(compresseur frigo blanc centre
cuisine)

Section bon

- Moisissure côté frigo
- T° CH frigo alcool/leu7/austral
Mysures/
- Salate au fond (gros cauli)
à aggraver directement sur
la surface ...
- Guites ramollies
- Salate sur les tablettes
des verres
- Machine glacié à l'acheminé 4/4 4
↳ glacié de ouest

Copie conforme à l'original

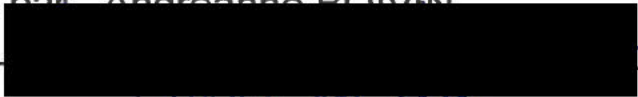
Par : Marie-Pierre Breault

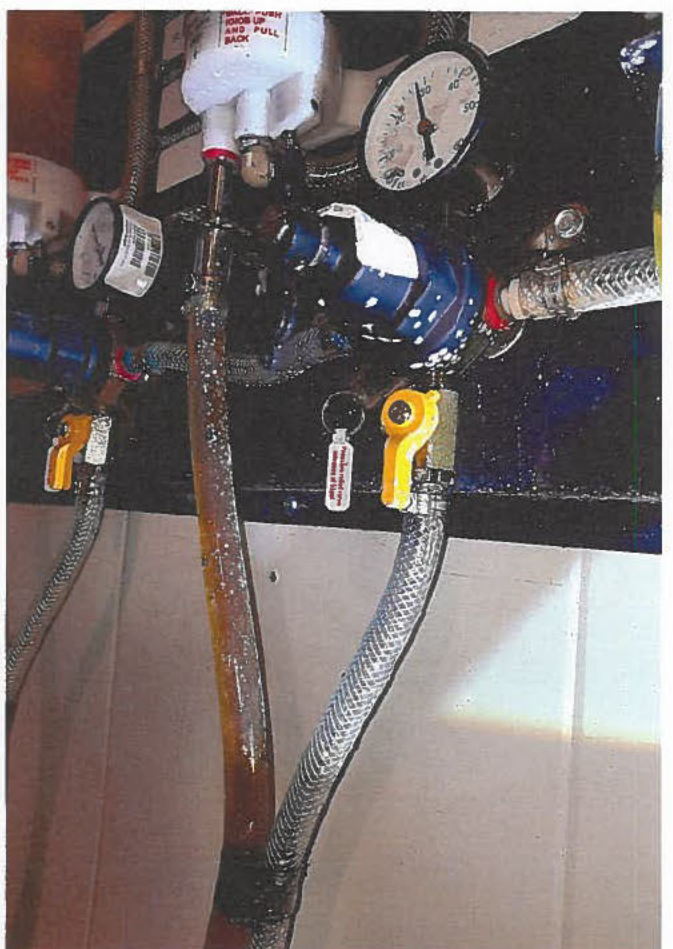
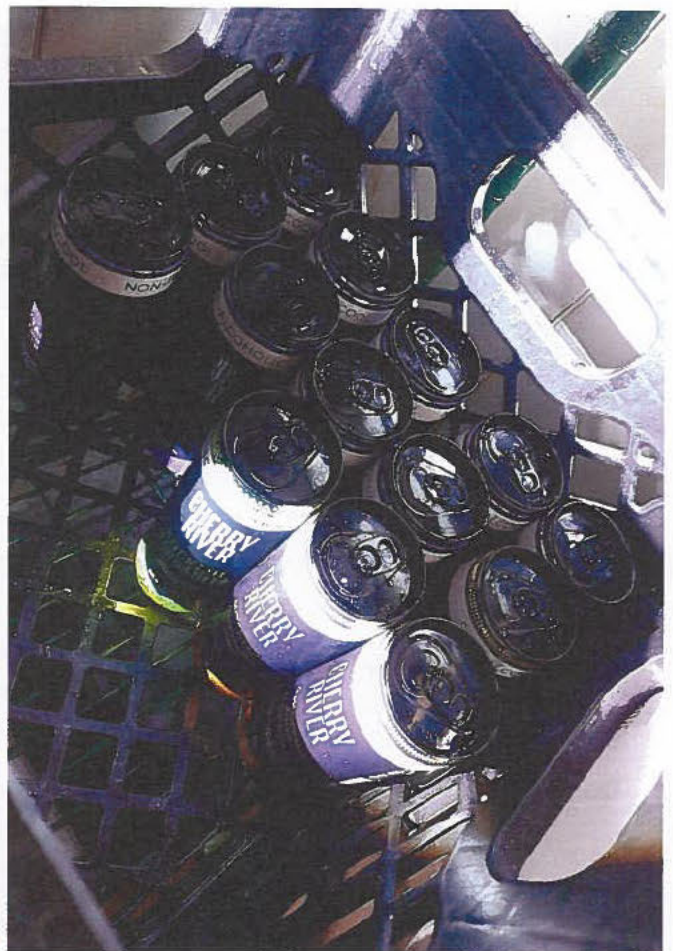
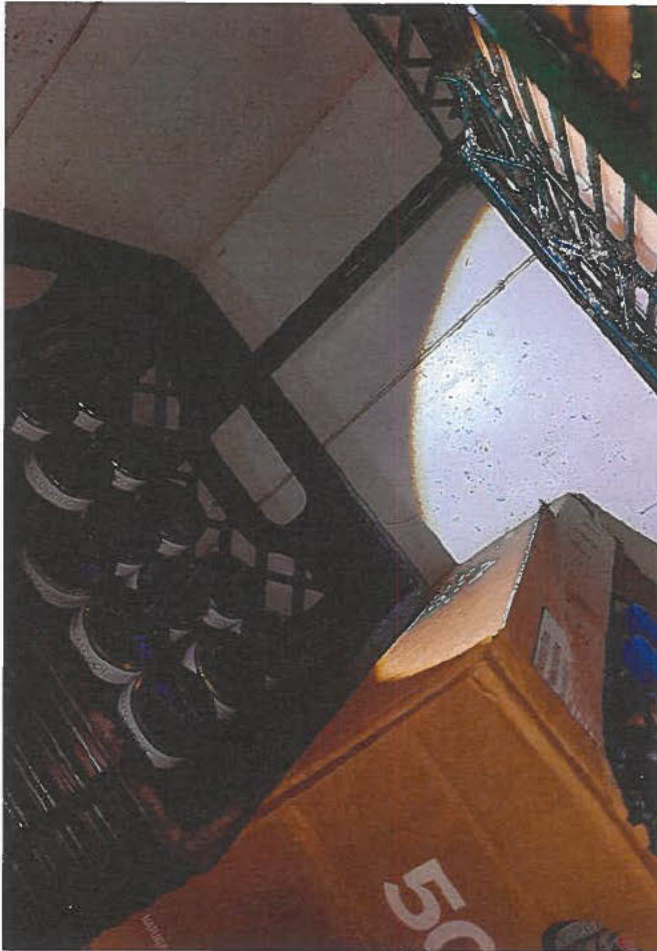
Date : 2026-01-30

Signature : 

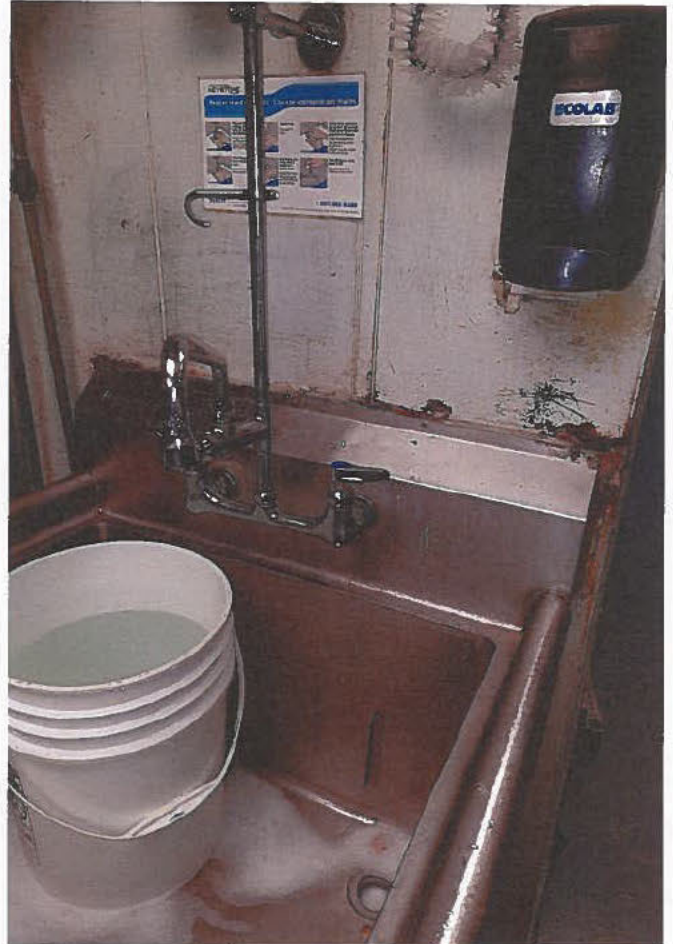
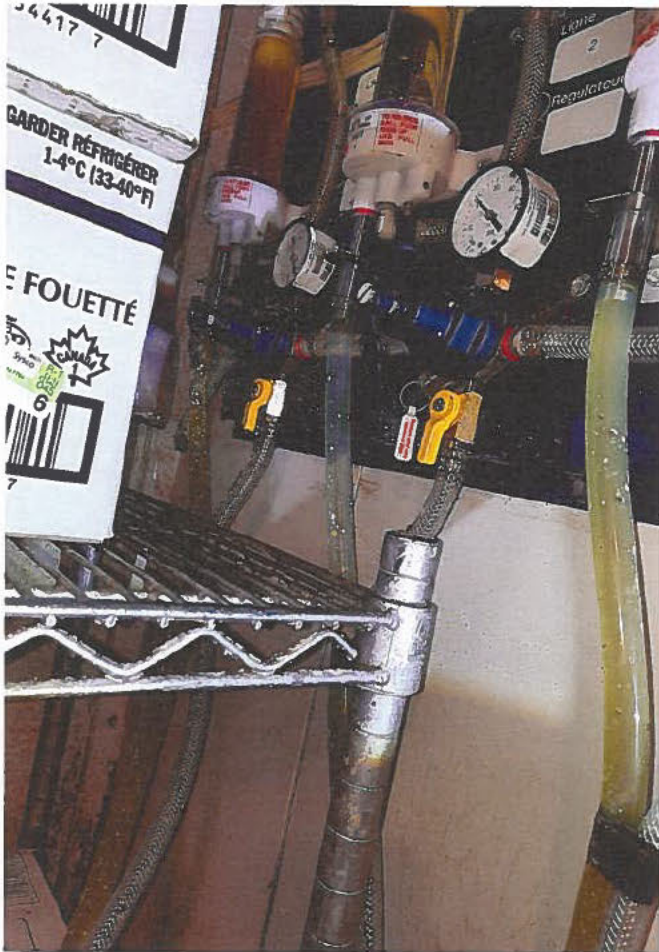
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-09



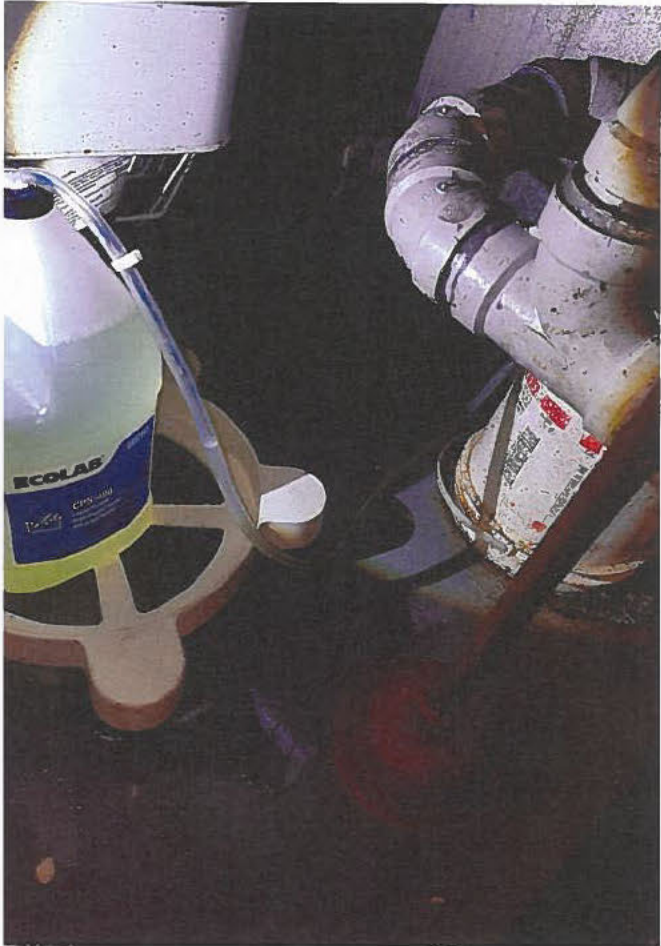
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : 
Signée le : 10/10-06/09



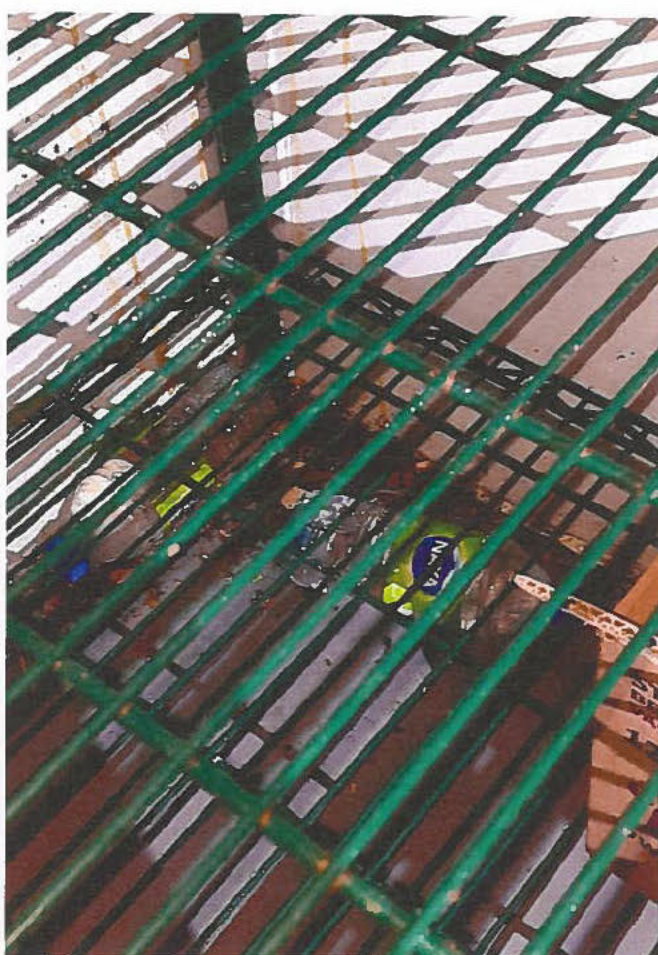
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026.01.09



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : [redacted]
Signée le : 2026.01.09



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : 
Signée le : 2026.01.09



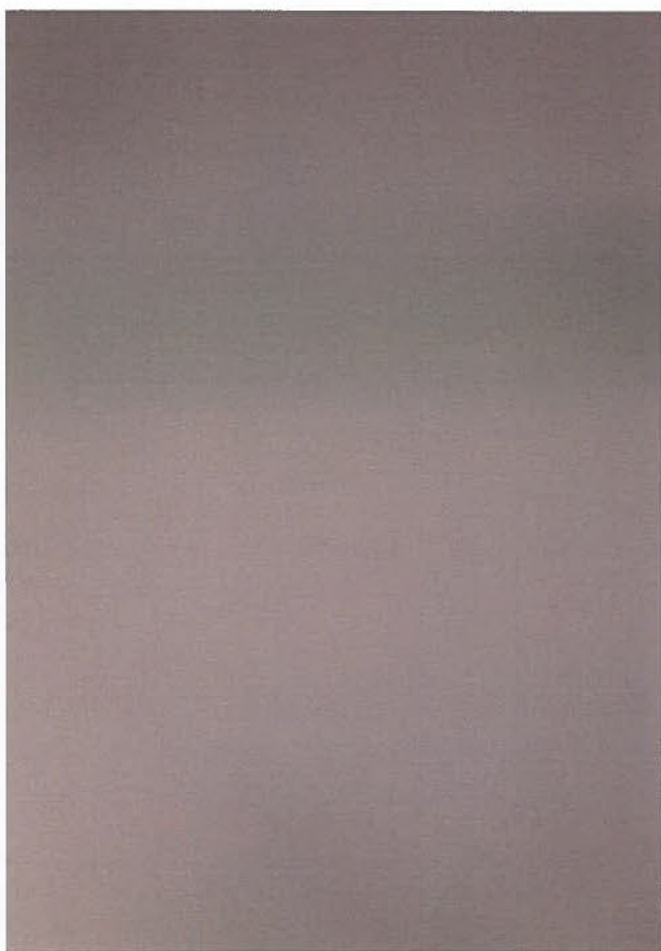
Copie conforme l'original

Date de la prise de la photo : 2025-12-15

Photo prise par : André BOUVIN

Signature : [REDACTED]

Signée le : 2026-01-09

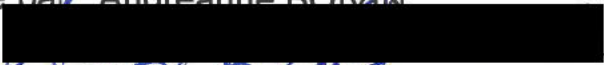


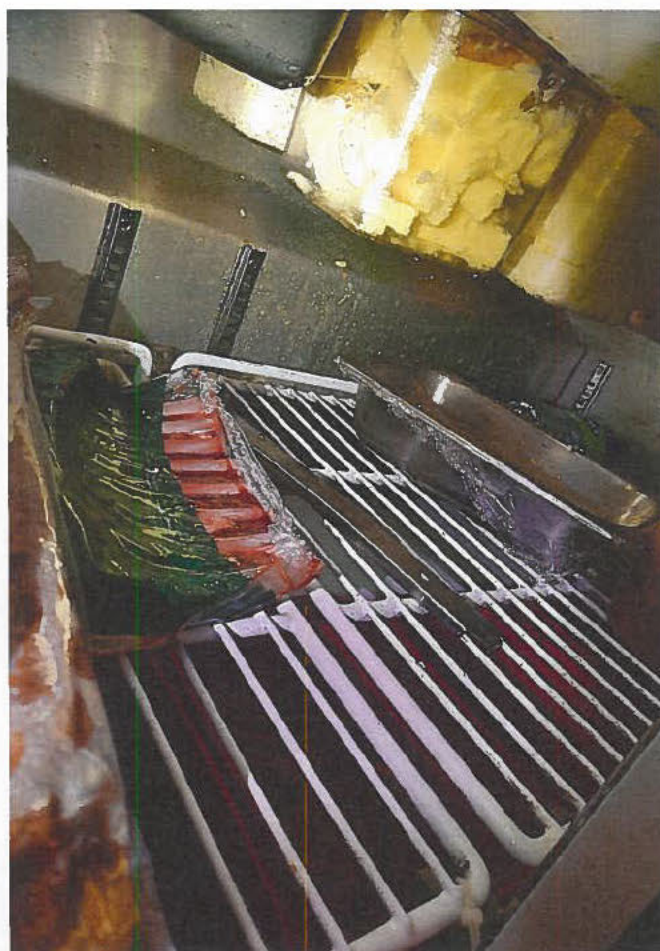
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : 
Signée le : 2016 01-09



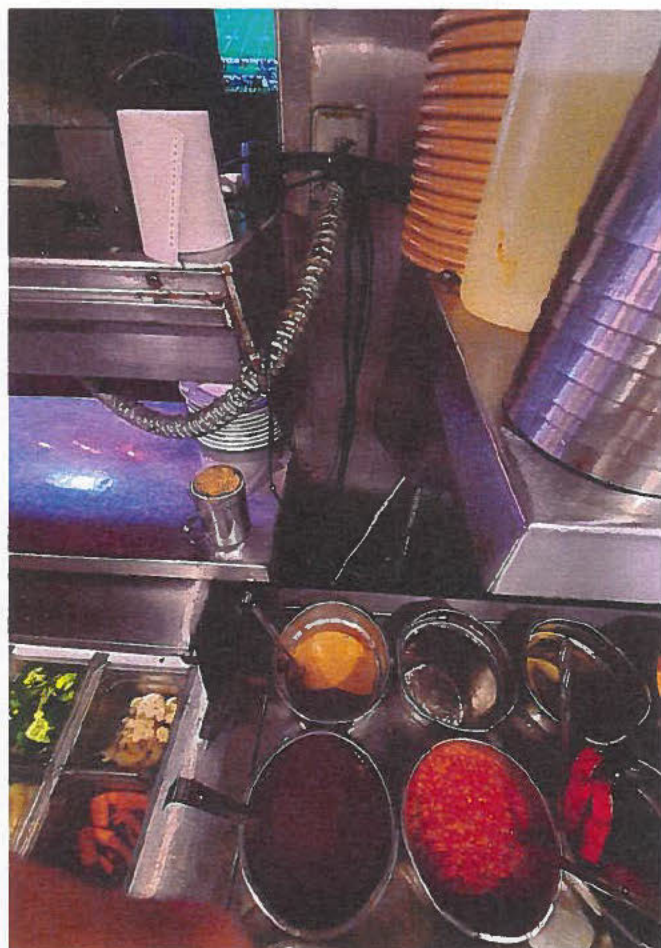
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne ROYAN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-09



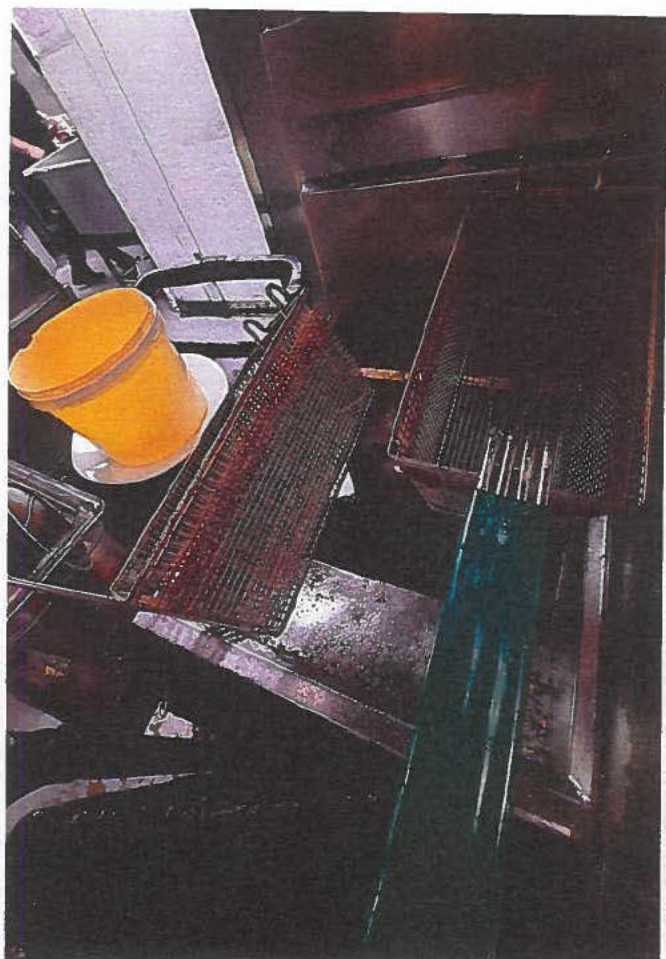
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : 
Signée le : 2026.01.09



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-09

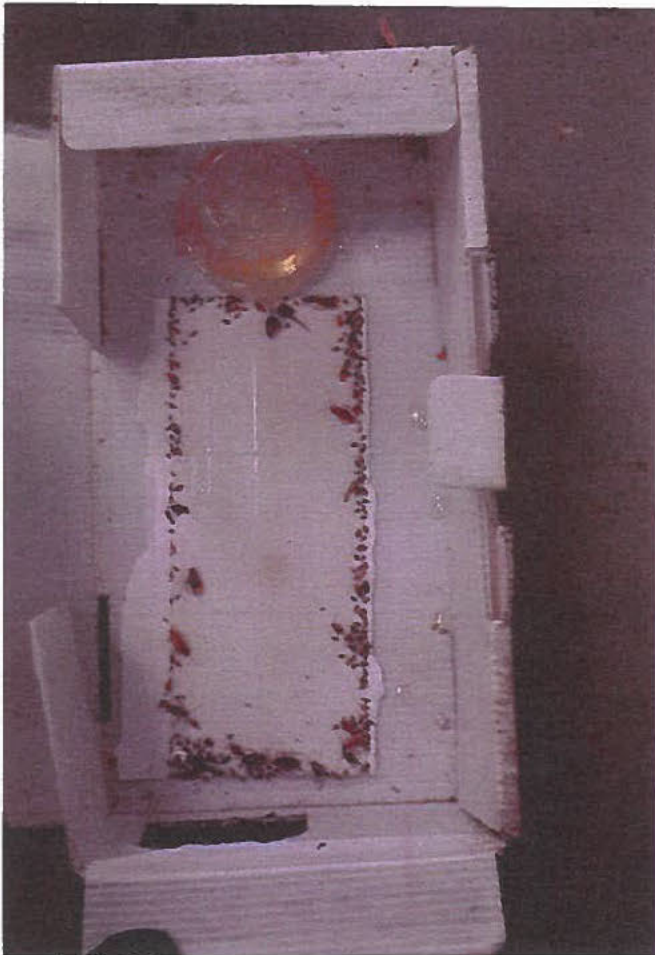


Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOUQUIN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-09



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise : [REDACTED]
Signature : [REDACTED]
Signée le :

2026-01-09



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne POIVIN
Signature [REDACTED]
Signée le : 2026-01-09

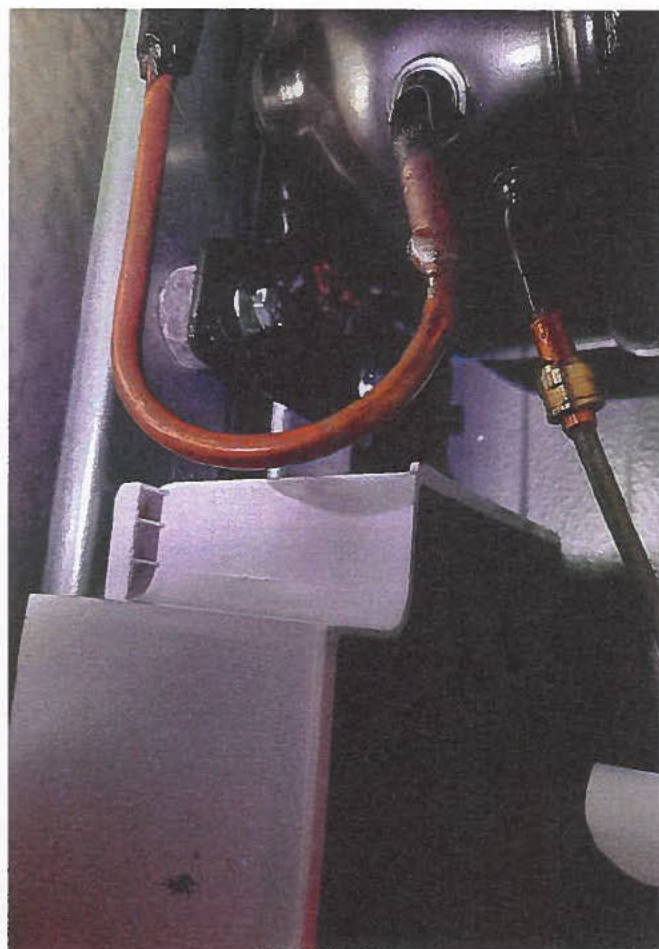
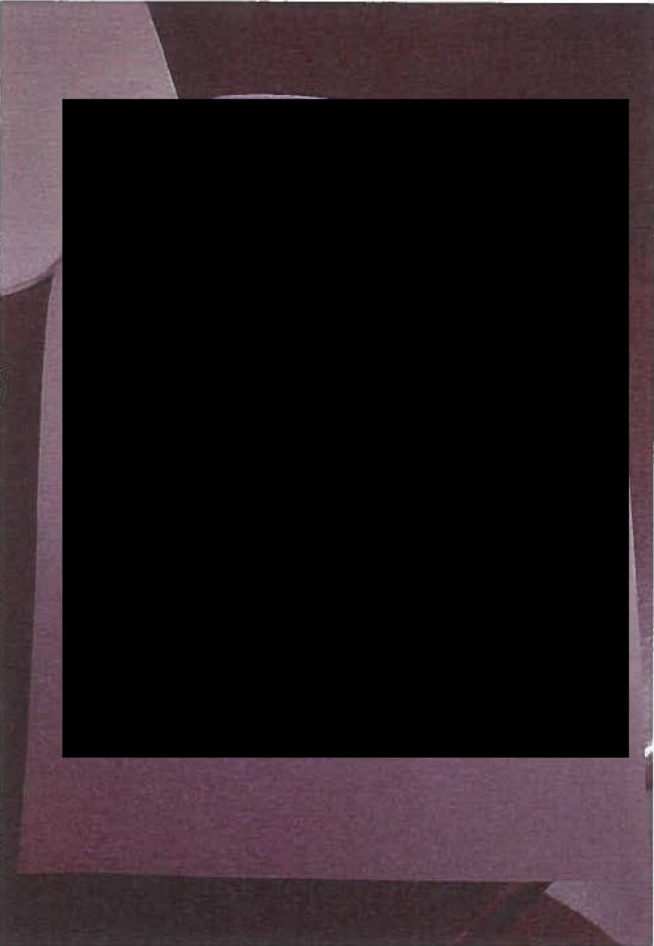


Photo prize

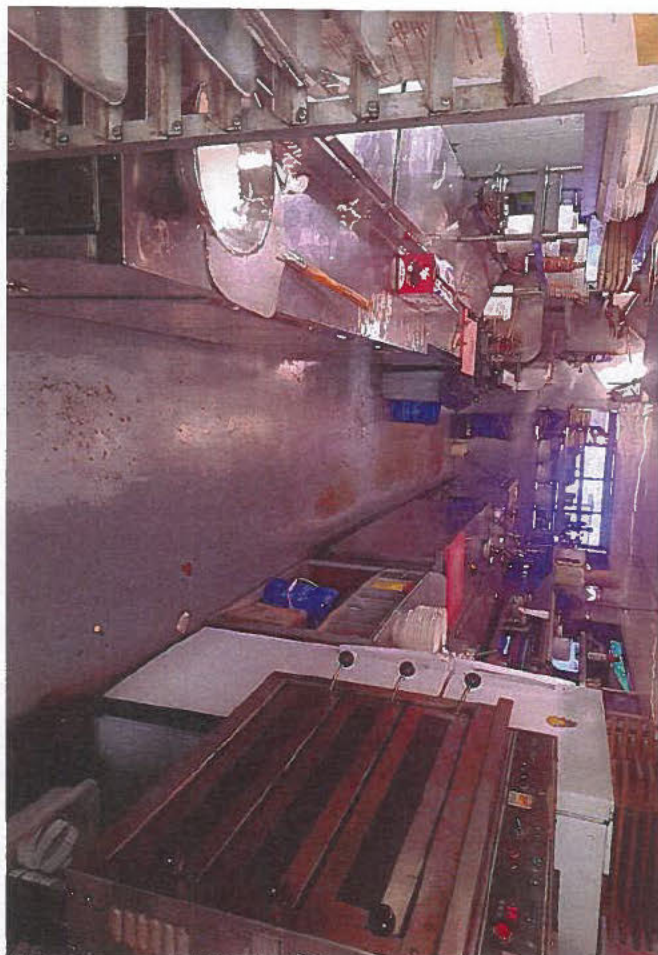
Signature

Signée le :

୨୦୧୬.୩.୦୭



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2016-01-09



Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2025-12-15

Photo prise par : Andréanne BOIVIN

Signature : [REDACTED]

Signée le : [REDACTED]

2026-01-09





N° de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060754077	
District judiciaire Terrebonne			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A Défendeur	1-M. 2-Mme 3-Personne morale [3]	Nom 9352-0906 Québec inc.	
	Prénom(s)		
	Adresse 1421, chemin Gascon		App.
	Localité Terrebonne		
	Province / État Québec	Code postal J6X 4L9	☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
☒ N° d'entreprise du Québec ☐ Autre permis n° 1172376072			

B Infraction	Titre de la loi : Loi sur les produits alimentaires			
	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 R.1	Article app. 1 2.12 al 1
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 102	
	Description de l'infraction A exploite un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'était pas exempt de tous espèces d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.			
	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2025-12-15		Heure (HH:MM) 16:00	
C Lieu	Endroit Dans l'aire de préparation et d'entretien de la cuisine au 1421, chemin Gascon, Terrebonne, Qc, J6X 4L9			
	Localisation 64008			
D Pénalité	Peine minimale PEINE		Frais 1000	
	Contribution \$ +336		Montant réclamé \$ +250 \$ = 1586 \$	
E Attestation / Signification	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction	
	☒ A ☒ B ☒ C		☐ après la perpétration de l'infraction	
	et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		un double du constat : M. Eric Lessard (Propriétaire)	
	Nom (Lettres moulées) BOIVIN ANNE MARIE		Nom (Lettres moulées) ☐ Même que attestation	
	Personne autorisée N° [redacted] Région 21.3.2		Personne autorisée N° [redacted] Région 21.3.2	
	Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice		Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice	
	☒ Je n'ai pas remis le double du constat		Heure (HH:MM) 17:45	
☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2025-12-15		
Signature [redacted]		Signature [redacted]		

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT N° 100400 5060754077

Numéro d'exploitant
2498968 - 0001

Numéro de dossier
- - - - -

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ ; des clients sont présents ☒ ; on entrepose ☒ ;
on sert ☒ ; on offre en vente ☒ ; on vend ☒ ; on fournit ☐ ; on prépare ☒ ;
on conditionne ☒ ; on transforme ☒ ; on manipule des produits ☒ tels que :

destinés à la consommation humaine ☒ ; destinés aux animaux ☐ .

Voir suite de F

G

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en: ☒ F ☐ G	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en: ☒ F ☐ G
Qualité Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice	Qualité Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice
Nom et prénom (lettres moulées) BDIVIN ANDREANNE	Nom et prénom (lettres moulées) BREAUIT MARIE-PIERRE
Matricule [REDACTED]	Matricule [REDACTED]
Date (AAAA-MM-JJ) 2026/01/08	Date (AAAA-MM-JJ) 2026/01/09
[REDACTED]	[REDACTED]



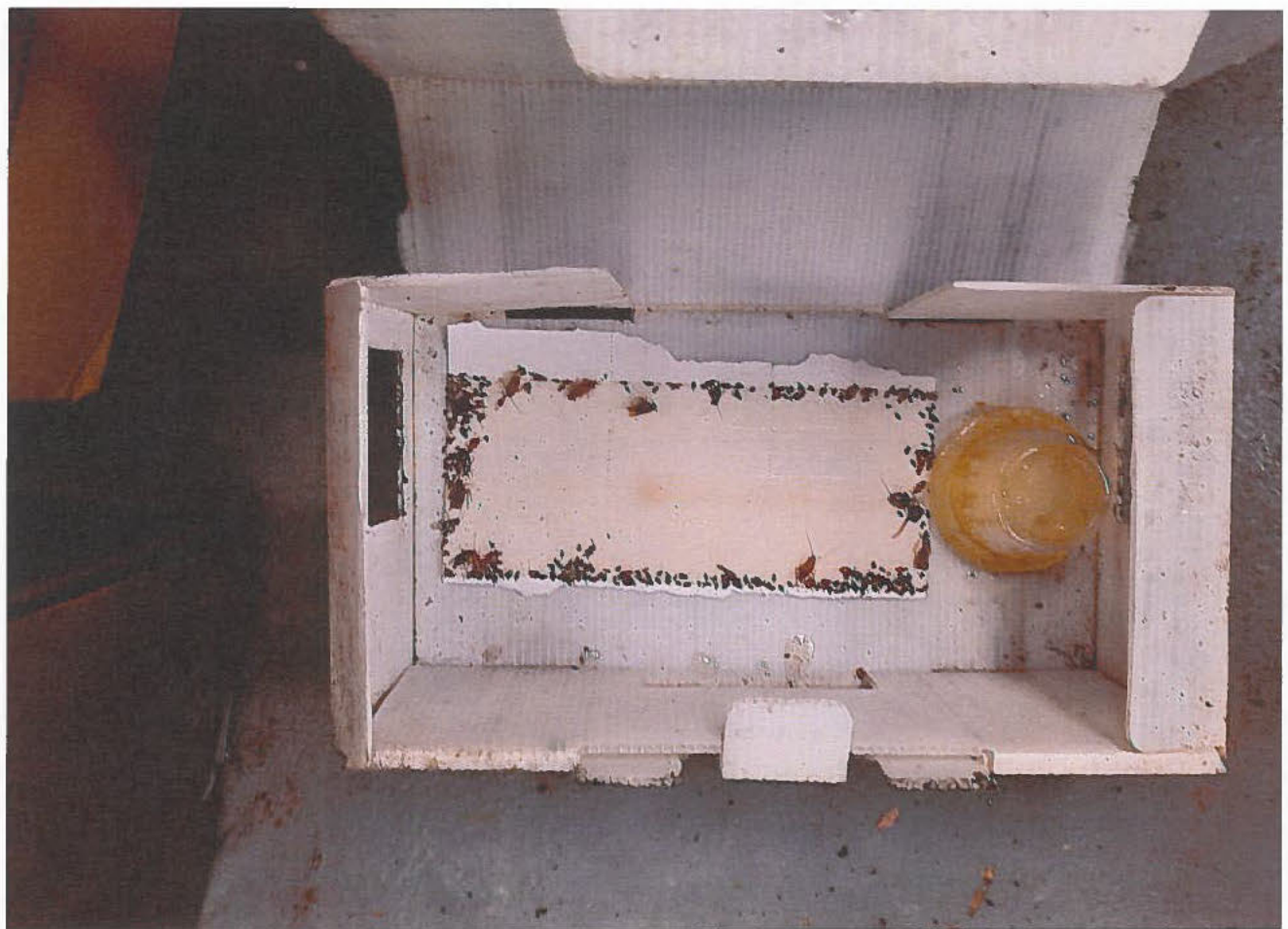
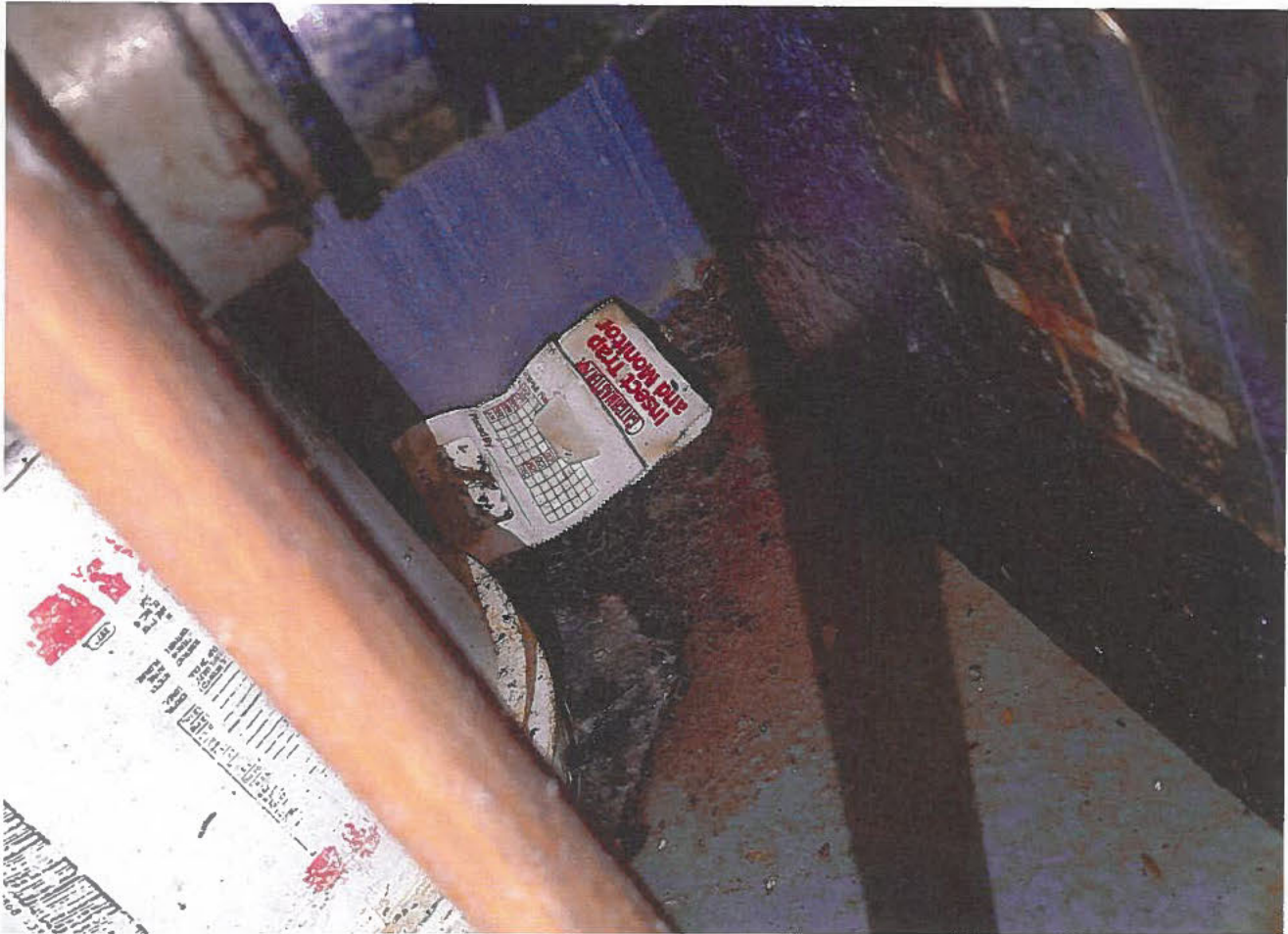
ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne BOIVIN, 867 BOUL. DE L'Ange-Gardien, L'Assomption, QC, J5W 1T5			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F » ✓			
SUITE SECTIONS F DU RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ DU CONSTAT: 100 400 506 075 4077 NUMÉRO QASA: 2025-1010 DOSSIER EXPLOITANT: 2498968-0001			
Je me présente comme étant une personne autorisée par le MAPAQ avec ma collègue inspectrice Marie-Pierre BREault pour effectuer une visite d'inspection à l'établissement exploité par « 9352-0906 Québec Inc » également appelé " Grizzly's" au 1-1421 chemin Gascon, Terrebonne, J6X 4L9 qui détient un permis MAPAQ de nature "Restaurateur" et de catégorie " Préparation générale sans buffet" en vigueur et valide jusqu'au 2026-02-25. Dans un premier temps, je rencontre le chef responsable sur place M. Benoit BROPHY ainsi que le propriétaire et actionnaire M. Eric LESSARD. Un cuisinier coupe des baguettes de pains et de la sauce tomate est présente dans la marmite vapeur. Des clients sont assis au bar et dans la salle à manger. Une dame attend sa commande pour emporter dans l'entrée. Je me dirige vers la plonge et dans un piège situé entre le lavabo et le lave-vaisselle, je vois les antennes d'une blatte adulte bougées à travers le trou du piège (Photo 1). Je peux voir également une grande quantité de petites mouches en plus de la blatte vivante. J'emprunte le corridor pour me rendre à l'aire de préparation pour faire une tournée des pièges. Un gros piège rectangulaire est en-dessous de la table froide à tartare, je vois au moins 10 blattes adultes et une centaine de bébés blattes collés sur le piège (Photo 2 et 3). Tout en face, dans le piège de type moniteur blanc en arrière de la table chaude à soupe (Photo 4), on peut voir environ 12 blattes adultes mortes et plusieurs mouches de type drosophiles de collés (Photo 5 et 6). En arrière du réfrigérateur vertical blanc situé à droite de la table chaude à soupe, 3 blattes vivantes sont cachées proche des deux vis, du compresseur et du réservoir ouvert d'eau. (Photo 7 et 8). Un avis d'intention d'ordonner de cesser les opérations (A7) est rédigée et est donné à M. Eric LESSARD, propriétaire et actionnaire. Par la suite, les pièges ont été jetés et changés et le nettoyage intensif à commencer. L'exterminateur a été contacté et un rendez-vous pour le lendemain a été pris. L'ordonnance de cesser les opérations n'a pas été remis puisque le risque à la santé a été maîtrisé. Dans la lettre d'attestation de détention du permis émis par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (A3), il est confirmé que l'entreprise «9352-0906 Québec Inc » appelé « Grizzly's » détenait un permis du MAPAQ pour l'adresse 1-1421 chemin Gascon, Terrebonne, J6X 4L9. Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9352-0906 Québec Inc » est un restaurant avec permis d'alcool ». À la suite des constatations décrites précédemment, j'en conclus que l'entreprise «9352-0906 Québec Inc » a exploité un lieu où il y est exercé l'activité de restaurateur qui n'était pas exempts, de toute espèce d'animaux y comprise les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments. On devrait lire à la section A du constat d'infraction, le numéro du local soit 1 avant le 1421 chemin Gascon, Terrebonne, QC, J6X 4L9. On devrait lire dans la section B comme numéro article 2.1.2 al.1 au lieu 2.12 al.1 puisqu'un point est manquant entre les deux chiffres.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☐			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D ✓ E ✓ F ✓		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D ✓ E ✓ F ✓	
NOM BOIVIN	PRÉNOM Andréanne	NOM BREault	PRÉNOM Marie-Pierre
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-01-08	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-01-09
SIGNATURE		SIGNATURE	

A2

☐RI ou ☒PCO no: 100 400 506 075 4077 Photo no: 1
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature: [redacted]

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne Boivin
Date : 2026-01-08
Signature : [redacted]

2026-01-08



☐RI ou ☒PCO no: 100 400 506 075 4077 Photo no: 2
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature: [redacted]

2026-01-08

☐ RI ou ☒ PCO no: 100 400 506 075 4077 Photo no: 3
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: [REDACTED]
Signature: [REDACTED]

Copie conforme à l'original

Par : Andréanne Boivin

Date : 2026-01-08

Signature: [REDACTED]



☐ RI ou ☒ PCO no: 100 400 506 075 4077 Photo no: 4
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]

2026-01-08

☐ RI ou ☒ PCO no: 100 400 506 075 4077 Photo no: 5
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne Boivin
Date : 2026-01-08
Signature : [REDACTED]

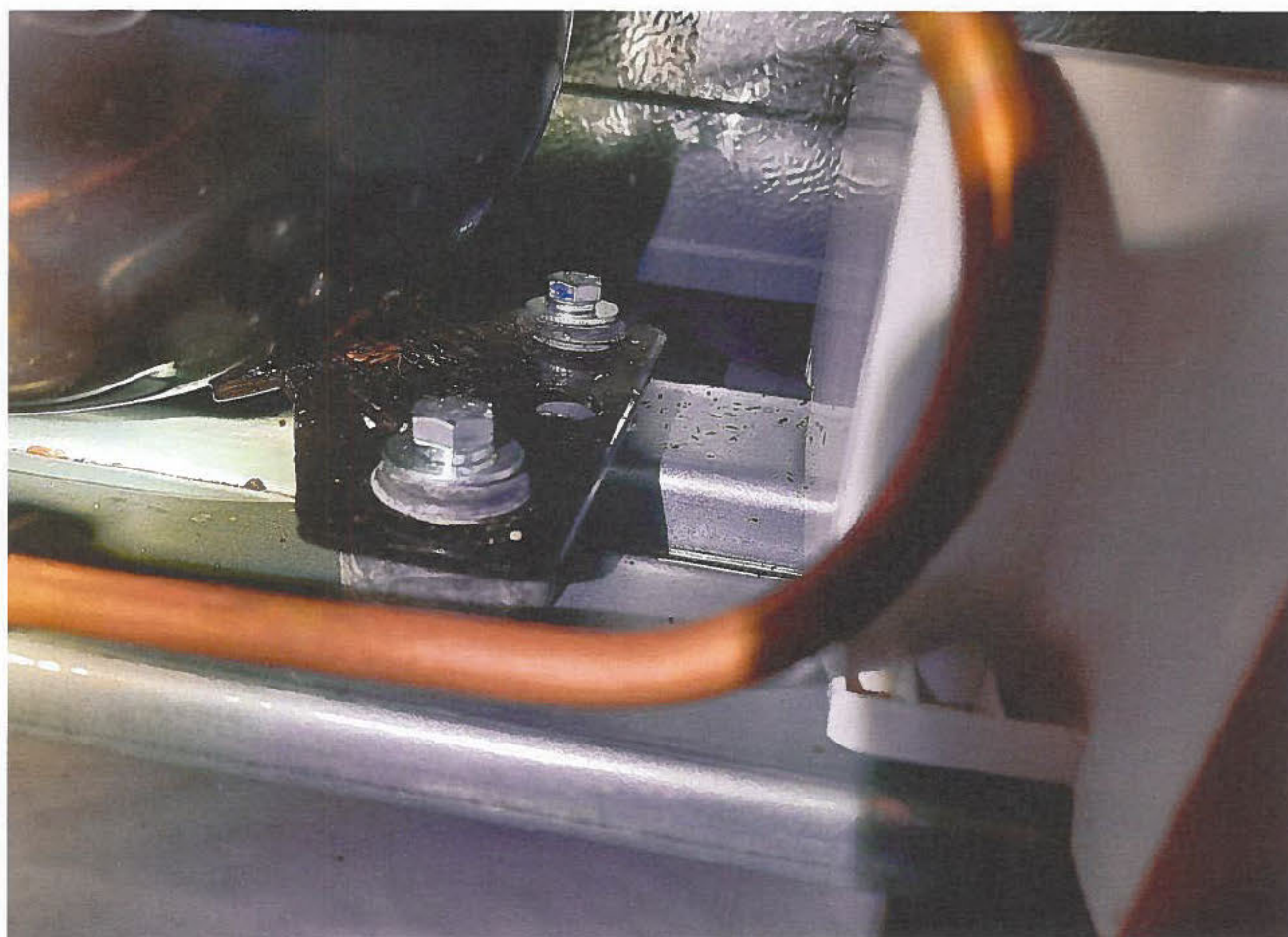


☐ RI ou ☒ PCO no: 100 400 506 075 4077 Photo no: 6
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]

☐ RI ou ☒ PCO no: 100 400 506 075 4077 Photo no: 7
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: [REDACTED]
Signature: [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Andréanne Boivin
Date : 2026-01-08
Signature: [REDACTED]

2026-01-08



☐ RI ou ☒ PCO no: 100 400 506 075 4077 Photo no: 8
Rapport d'inspection no :3953295
Date de la prise de la photo: 2025-12-15
Photo prise par: Andréanne BOIVIN
Signature: [REDACTED]

2026-01-08



Le 17 décembre 2025

ATTESTATION

Madame Andréanne Boivin
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
867, boulevard de l'Ange-Gardien, 1er étage, suite 1.01
L'Assomption (Québec) J5W 1T3

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, atteste que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du Ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	2498968-0001-01
Nom de l'exploitant :	9352-0906 Québec Inc.
Raison sociale :	GRIZZLY'S
Adresse de l'établissement :	1-1421, chemin Gascon Terrebonne (Québec) J6X 4L9
Nature du permis :	Restaurateur
Catégorie du permis :	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2025-02-26 au 2026-02-25

La présente attestation est délivrée conformément à l'article 66 du *Code de procédure pénale*.

Veuillez agréer, Madame, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2025.12.17
15:20:29 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

Terrebonne, le 15 Décembre 2025

Copie effectuée

Date : 2026-01-08

À : 9352-0906 Quebec Inc
1421 CHEMIN GASCON
TERREBONNE (Québec) J6X 4L9

Par : Andréeanne Boivin

Signature

OBJET : AVIS D'INTENTION D'ORDONNER DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT
(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires) (L.R.Q., c. P-29, L.Q., 2000, c. 26, a.32)

Monsieur, Eric Lessard

J'ai, à titre de personne autorisée de la Direction générale de l'inspection et du bien être animal, des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs à savoir :

qu'il y a présence de blattes mortes et vivantes (adultes, moyennes, bébés) à plusieurs endroits dont en arrière du réfrigérateur blanc, dans un moniteur proche du lave-vaisselle, dans un piège en-dessous de la table froide à tartare et dans un piège en arrière de la table à soupe.

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29) je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser ou de restreindre l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus 10 jours. En conséquence, j'ai l'intention d'ordonner de cesser l'exploitation de l'établissement situé au :

1421 CHEMIN GASCON TERREBONNE (Québec) J6X 4L9 pour une période de 8 jours.

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue.

À cet effet, un délai de 15 minutes

vous est accordé à partir du moment de la

notification de la présente pour me présenter vos observations ou documents.

Signature de la personne autorisée

Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 15 Décembre 2025

16:10

Avis d'intention remis à : Monsieur, Eric Lessard (Propriétaire) et Benoit (chef)



Date: 2023-02-15

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 3546063

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9352-0906 QUEBEC INC.

Établissement: GRIZZLY'S

Bannière: Sans objet

Responsable: BENOIT BROTHY

Adresse de l'établissement: 1421 CHEMIN GASCON, 1, TERREBONNE, J6X4L9, (Québec)

Numéro de dossier: 2498968 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux de façon à atteindre les couples température-temps suivants: 74°C-15 secondes, ou en excluant le réchauffage au four à micro-ondes, 63°C -3 minutes en moins de 2 heures.	Réchauffage au réchaud inadéquat / Température interne des sauces entre 48 et 51°C / Aliment réchauffé rapidement à une température sécuritaire.
2 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Refroidissement effectué dans de grands contenants sans que le couple temps/température ne soit vérifié.
3 *	Se laver les mains après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée et après s'être mouché.	Fréquence de lavage des mains inadéquate / Absence de lavage de main et absence de changement de gant après avoir manger, tousser, moucher et s'être servi de son cellulaire / Gants jetés et lavage des mains effectué adéquatement

4	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 / Couvertures de tables froides déposées par terre Méthode d'entreposage inadéquate / Contenants de table chaude entreposés sur un coffre à outils
5	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / Plusieurs contenants d'aliments non recouvert dans la chambre froide
6	Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.	Mauvais état du matériel requis / La section dédiée au lavage des mains n'est pas propre.
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 / Tablette du réfrigérateur à bière avec moisissures, intérieur de tous les réfrigérateurs avec d'importante accumulation de débris. Tablettes en générales et chariots mobile, côtés d'équipement, bas de la marmite et équipements de cuisson en général. Présence de moisissures à l'intérieur des deux machines à glace
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.	Pelle à pizza présente des particules détachables
9	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.	Conception inadéquate / Tapis recouvrant les tablettes de rangement à la plonge n'est pas fait d'un matériel difficilement lavable État inadéquat de l'équipement / Tablettes de table d'acier inoxydable corrodées
10	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 de blattes dans différents pièges auto collant
11	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 / Planchers, murs et plafond Sources de contamination chimique / Plaquettes d'insecticide (Vapona) présentes Sources de contamination physique / Tuiles de plafond manquantes, absence de protège néon Sources de contamination microbiologique / Entreposage pêle-mêle dans la section arrière

REMARQUES

*Absence de certificat de gestionnaire formé en hygiène et salubrité.

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 ou

Suite aux constatations de coquerelles vivantes dans l'aire de préparation des aliments

Voici les étapes à suivre:

- Voir à TOUT nettoyer, les dessous des équipements, tous les endroits difficilement accessibles, l'intérieur de toutes les armoires, réfrigérateurs tuyauterie apparente et autres.
- Éliminer toutes les boîtes de carton, bois brut de l'environnement de travail
- Utiliser le moins d'eau possible pour toutes ces opérations

- Éliminer tout emballage mono-usage dont le sac est percé

Lorsque toutes les étapes précédentes ont été faites, vous pouvez alors faire venir votre exterminateur qui devrait avoir un plancher sec, absent de débris et de gens en train de travailler pour pouvoir faire un traitement efficace.

Après le traitement :

- Avoir laissé le produit agir, toute la nuit, et avoir laissé des pièges collants à plusieurs endroits stratégiques de la cuisine
- Vérifié vous-même l'étendue de l'infestation et évaluer par vous-même

Le dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice. Des photos ont été prises.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1054351

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2 al.1	1000.\$ + frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.3 al.1	1000.\$ + frais
2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments. Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.2; D. 1573-91, a. 16; D. 725-94, a. 1; D. 477-2010, a. 9. 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. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10	
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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOSEE LAPORTE

Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN, S. 1.01, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

Téléphone: 450 589-1796 poste 5084

Télécopieur: 450 589-7812

Courriel : josee.laporte@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-02-15

Signature :

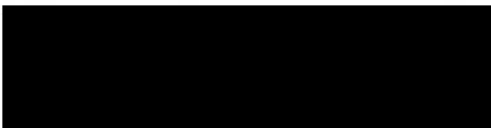


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3546063 a été remis à M. Benoît Brophy

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

Signature :



Restaurant Grizzly's

1-1421 Chemin Gascon
Terrebonne, Qc, (450) 964-4046
17:07 Lun., 15 Dec. 2025

A9

Lecture globale
PAR: ERIC

SOUS-TOTAL
TPS
TVQ

TOTAL \$

DAY

---POURBOIRE---

CASH 3
VISA 8
MASTER CARD 3
DEBIT 5
POURBOIRE 12
VENTE CARTE CA 3

Table:

1ère commande: 11:47:26
Dern. commande: 16:25:19

Nb annulations: 1
Total annulations: \$10.00

Nb item promo: 0

Nombre de repas:
Table:

Valeur par repas:
Table:

Moyenne par repas:
Avec taxe:
Table:

Nombre de client:
Table:

Moyenne par client:
Avec taxe:
Table:

===Liste des

Table 82	302483
Table 81	302484
Table 62	302485
Table 44	302486
Table 56	302487
Table 32	302488
Table 20	302489
Table 80	302490
Table 100	302491
Table	302492
Table	302493
Table	302495
Table 56	302496
Table 81	302497
Table 100	302498
Table 100	302500

Copie effectuée

Date:

Par:

Signature

2026-01-08

Andréanne Boudin

ATI

mead®

Inspection

10 nov. 2025

au

31 dec. 2025

Marie-Pierre Breault

[REDACTED]

memo

Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo :

Photo prise par :

Signature : [REDACTED]

Signée le : 2025-12-30

Grizzly

M L10

prop. A. Lessard

tanp m. technique ✓

Mm lavhbs ✓

Auile au pifro ✓

table travail ✓

peronne e. cullo ✓

pousser planche ✓

station ✓

Frigo #1 → Détasere

Mars / Jus / Condiment

Alcool

Frigo #2

Condensation / a. o. t. planche 1/4

Chaises sil

Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo :

Photo prise par :

Signature :

Signée le : 2015-12-30

Machene glass
Lure Russell Castle
Coyneville village (Sage)

Prigo #3

projeté la Froide
Etagère Saker nouvelle
guille unite fSale

une boîte

~~Château~~ utilitaire fSale
~~Hobart~~ fSale

- Boite Rand arête

Enteuse panier (white / hede white)
#1 → #2 hede white

Boite sans gras / arête

24

Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo :

Photo prise par :

Signature :

Signée le : 2025-12-30

- coquerelles vivantes pex
(table tentue)
- 3 3 coquerelles vivantes
(compresseur frigo blanc centre)
cuisino

Section bon

- Moisissure cœk frigo
- T° OK frigo alcool/leuf/autres
bygumers/
- Salété au fond (gich centre)
à agume directement sur
la surface ...
- Guitles ramblés
- Salété sur les tablettes
des verres
- Machine glace à lachinuel 4/4
↳ glace de ouer.

Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo :

Photo prise par :

Signature :

Signée le : 2025-12-30

• table ronde • pic Buis -
• Barbu / Membre
• Chaudron Sal

• facture . 24-48 h
• @ date / de jeter j/j
• avis trou (à venir)

• Sumer -> Bol tartare + 2 lade
- 210 -

• Max 5 employés / 60 à 100 sign

• N A -> Eau Arachides 12h/san
- H/S + géométrie
- 1 X / Mois

• Bon travail

3/4

Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo :

Photo prise par :

Signature :

Signée le : 2025-12-30

9 352-0906 Québec inc
 plancher congelateur
 condensation au
 plafond
 escalape non
 recouverte
 ✓ plafond passereuse
 ✓ plonge - batte vivante
 étagère passereuse
 ✓ dans le couloir
 machine à glace
 étagère verte
 ✓ Chambre froide
 grande moist
 passereuse
 ✓ planches acc.
 saleté
 1419 ch. Geron, terebare
 1421
 76 x 429.
 blatte table froide
 tarrare

14110
 Eric Lessard. (prop).
 Adam Lessard.
 Restaurant Grizzly's
 tampon metall.
 ✓ mur lavabo ruelle
 ✓ tube marquante
 steam pot
 ✓ table ruelle
 tuile revêtement
 s'y détache
 peinture.
 ✓ tube passereuse

chambre réfrigérée
 ✓ étagère jus mayo
 chency Ruel sans
 alcool. mur moist
 moist à grandeur
 ligne de fut moist

Copie conforme à l'original

Par : Andréanne Boivin

Date : 2016-01-08

Signature

Copie conforme à l'original

Par : Andréanne Boivin

Date :

2026-07-08

Signature

✓ Tiroid réfrigéré acc.

marriture: salade,

fil au-dessus des

saucés

✓ baton de contrôle

panier de friture

insertion transparente

fissure Champignon.

✓ basilic

Chaudron au sol.

Craton.

✓ pince verte revêtement
mise

fautaire date?

ouvert thon?

Filet à bombe.

blatte vivantes feiso

blanc à côté Table

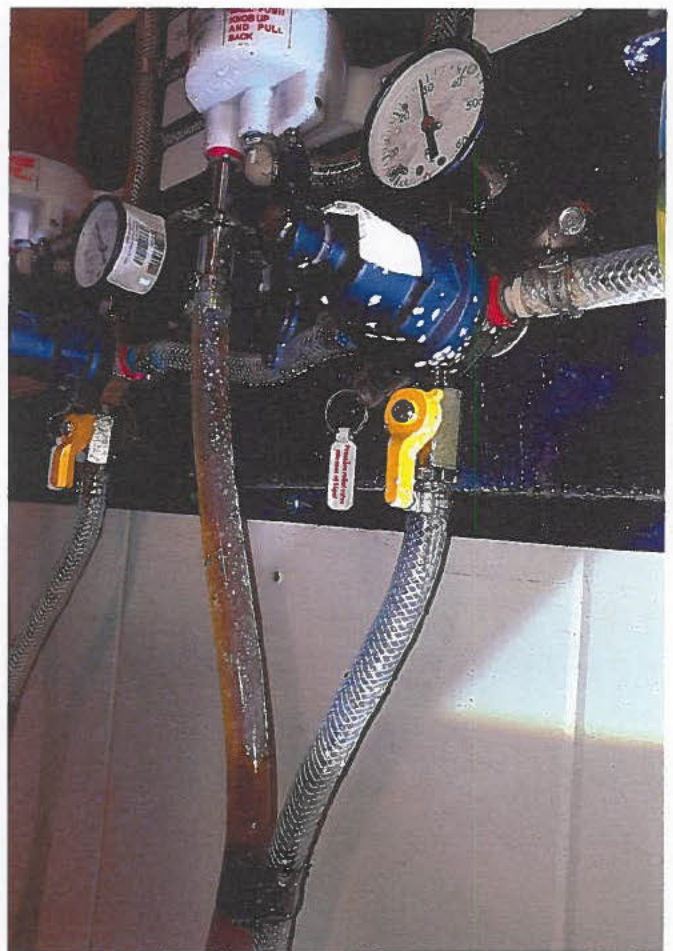
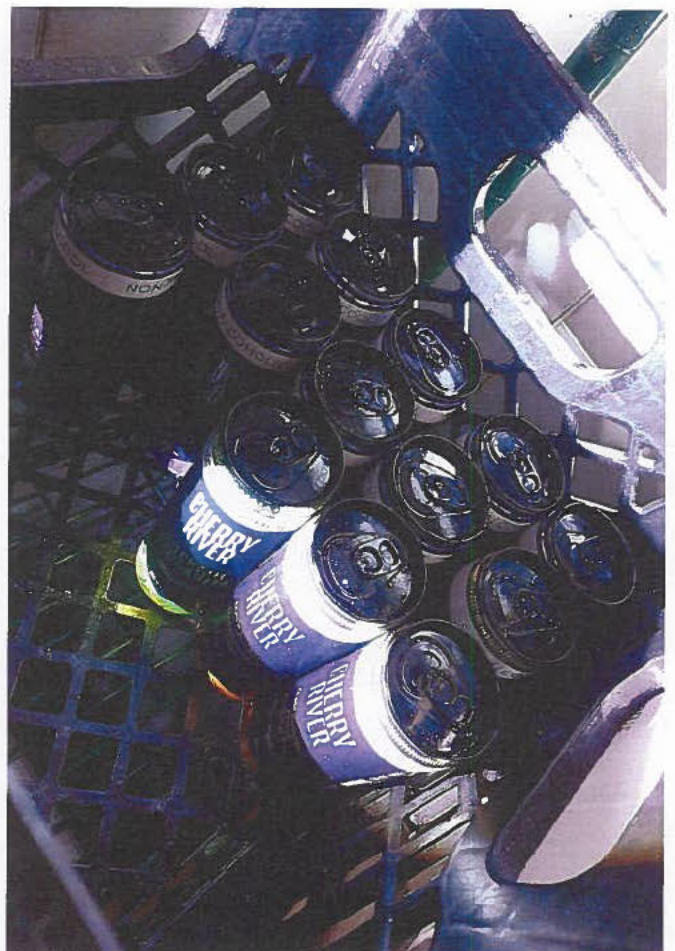
Saupe

Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne POIVIN
Signature [REDACTED]
Signée le 2025-01-08

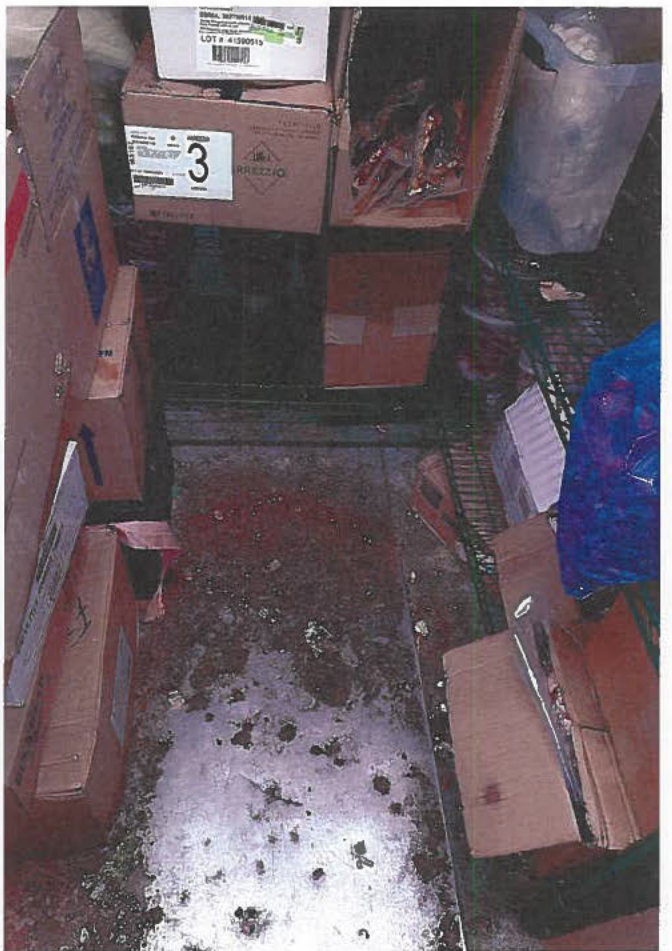
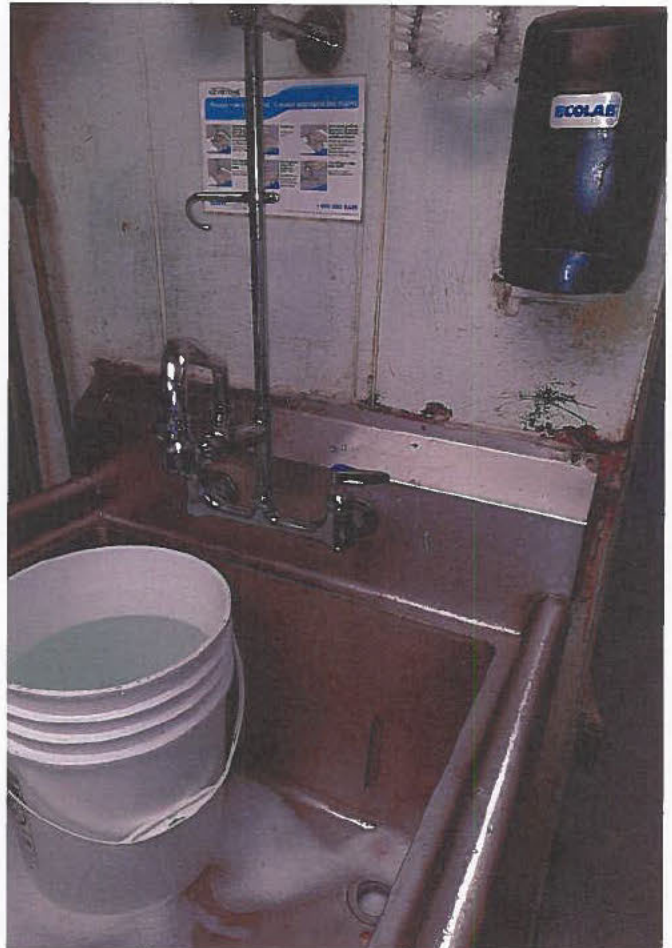
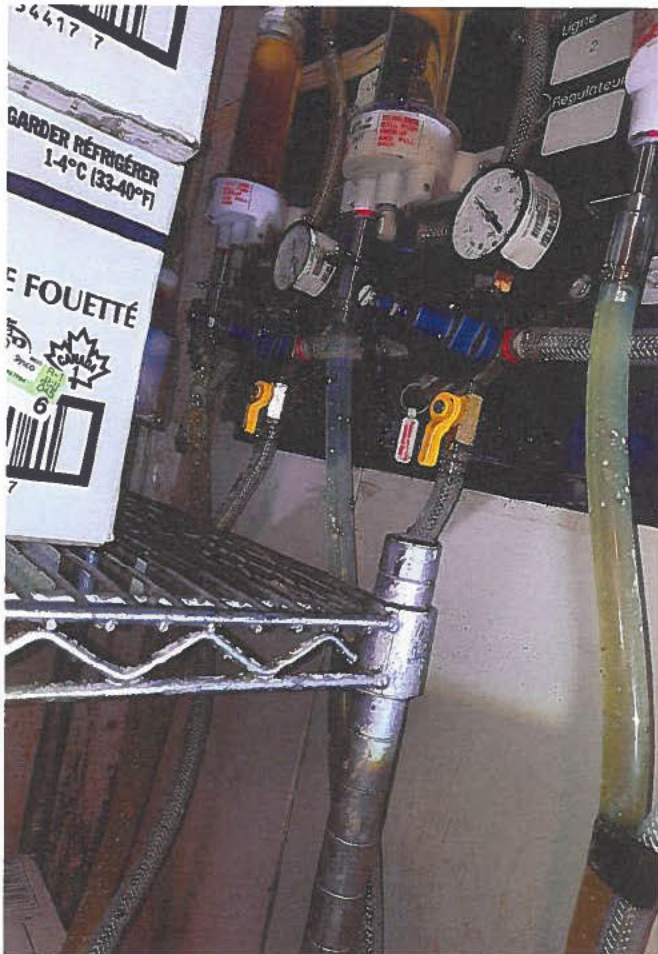
A12



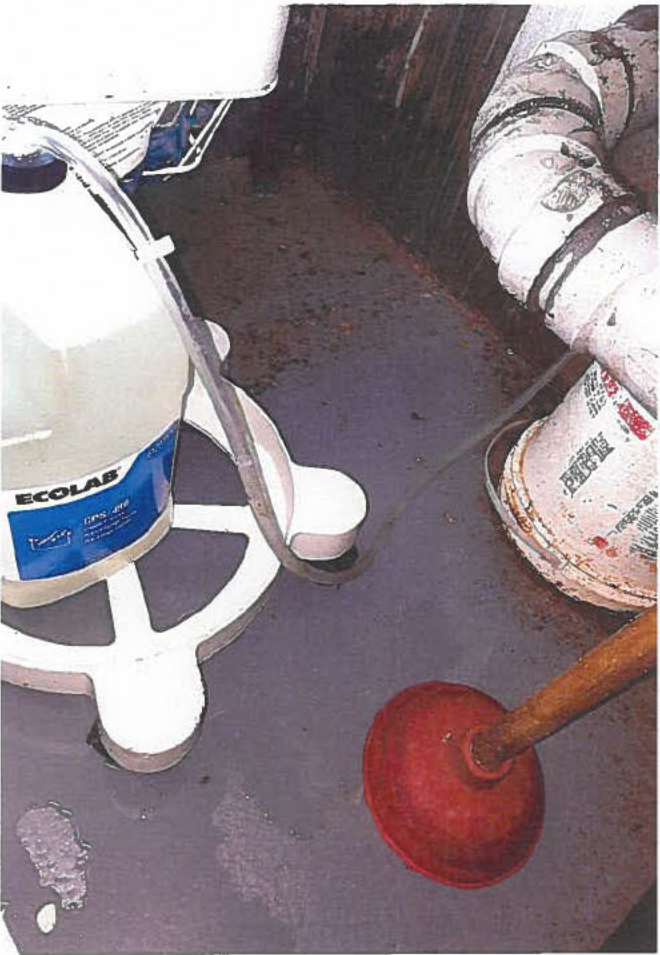
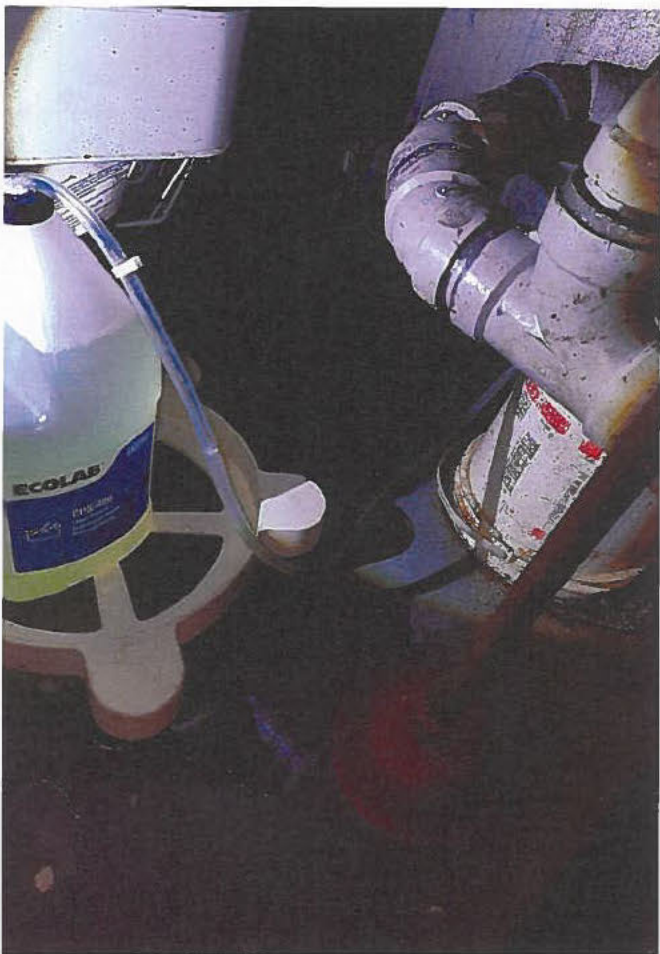
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature: [REDACTED]
Signée le : 2026-01-08



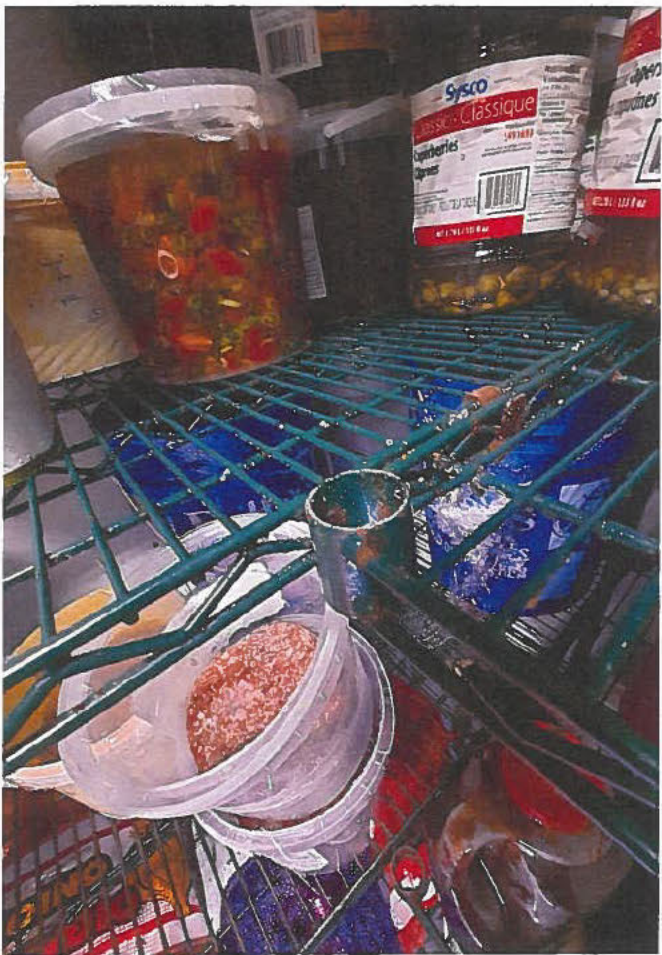
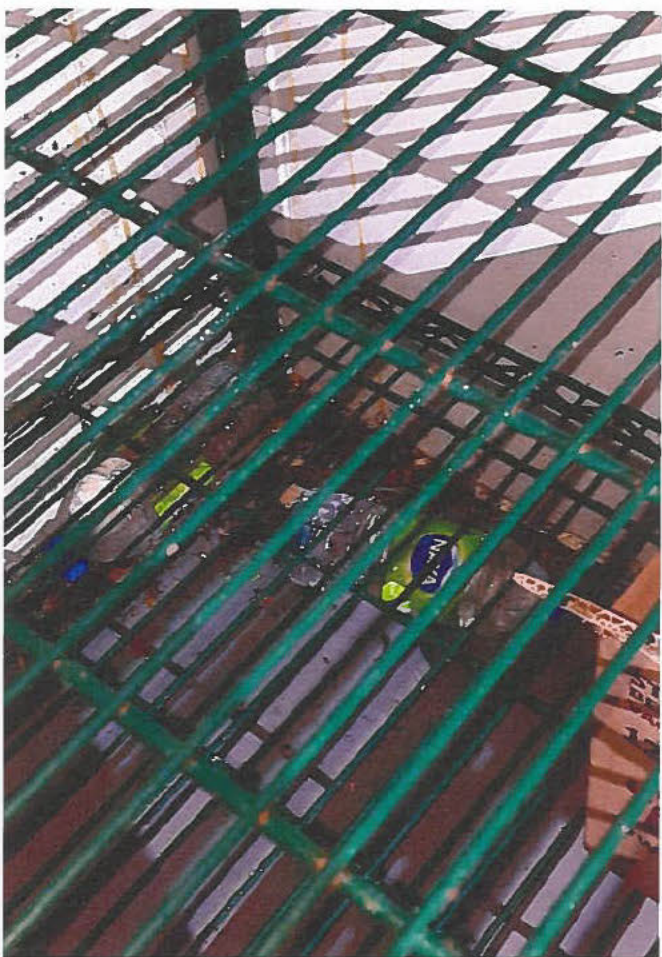
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne ROIVIN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-08



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne ROUVIN
Signature [redacted]
Signée le : 2026-01-08



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-08



Copie conforme l'original

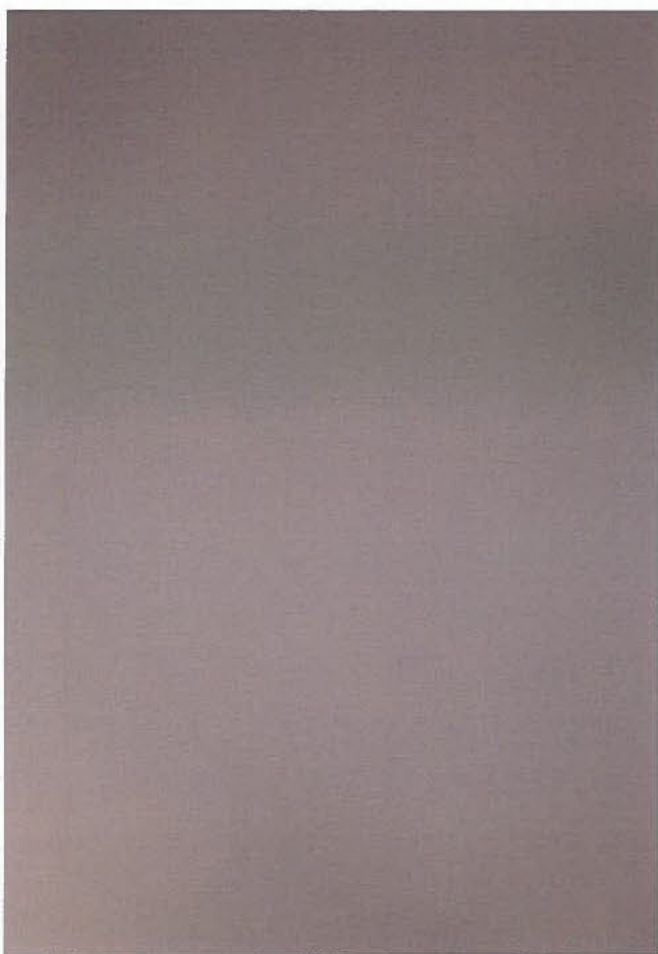
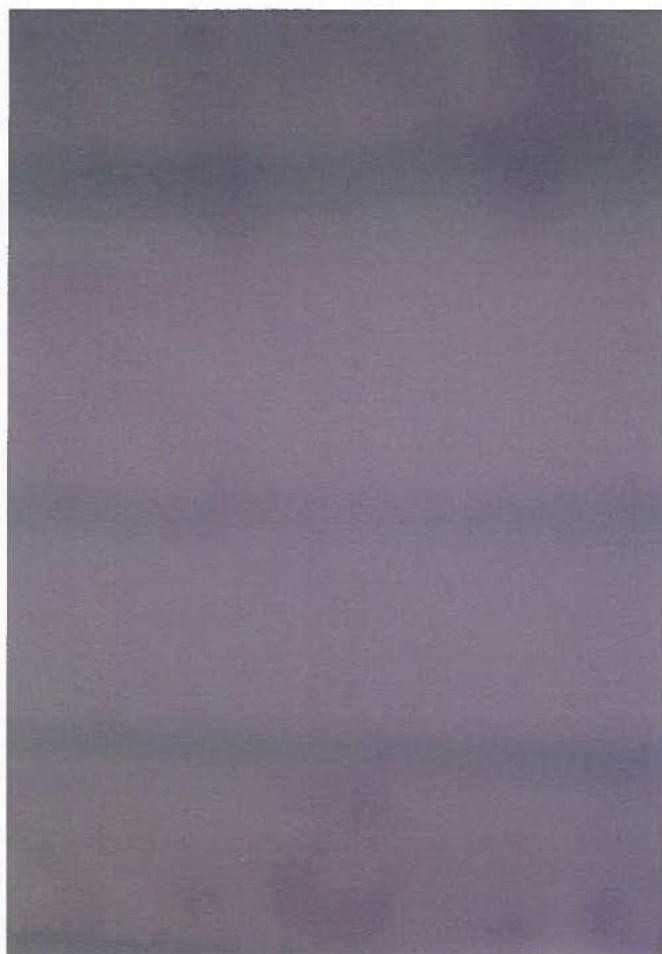
Date de la prise de la photo : 2025-12-15

Photo prise par : Andréanne ROIVIN

Signature

Signée le

2026-01-08



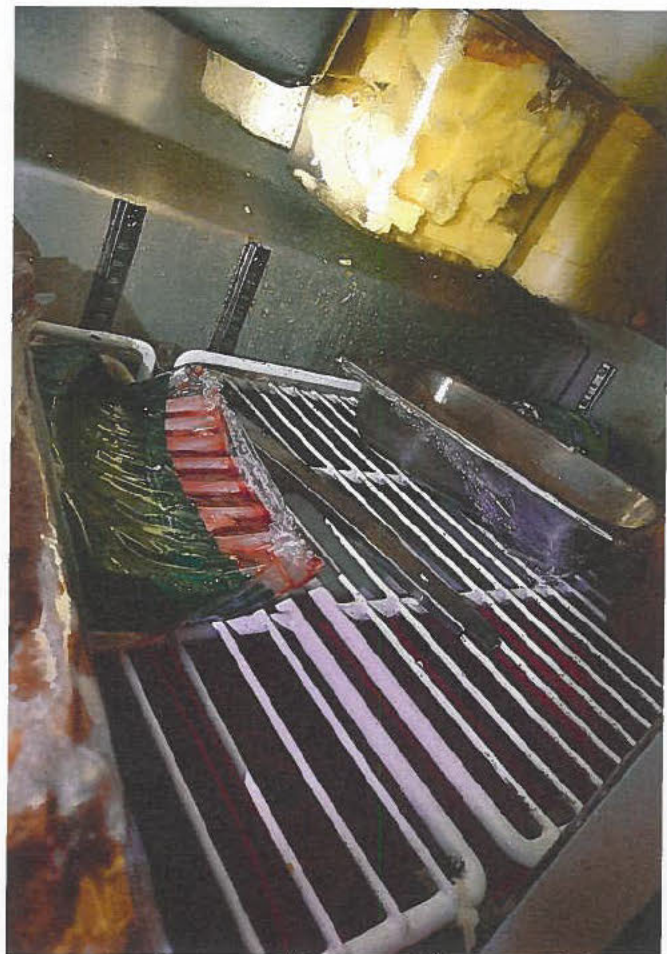
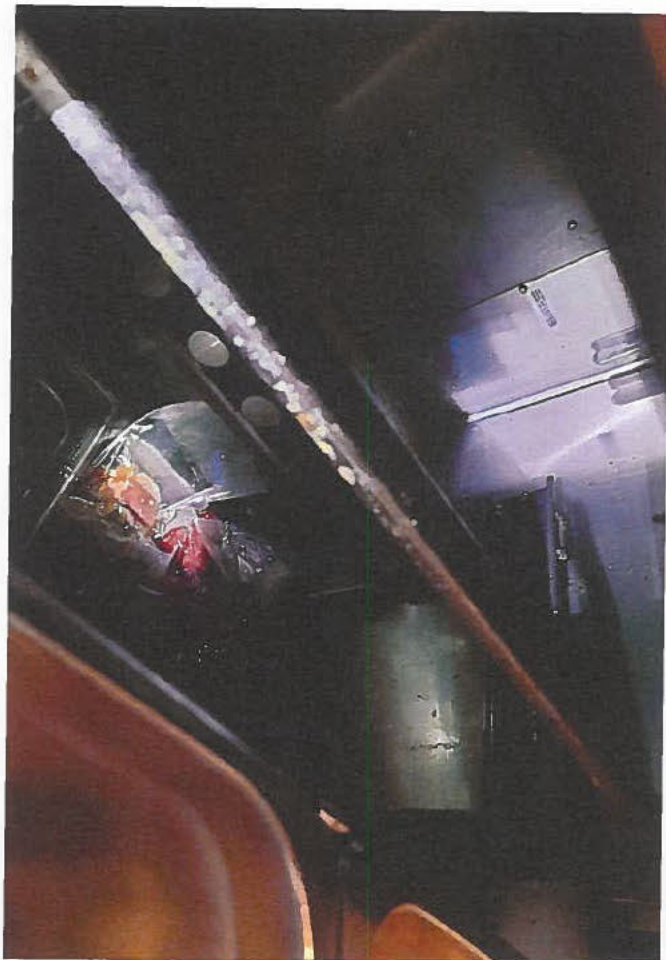
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne ROIVIM
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-08



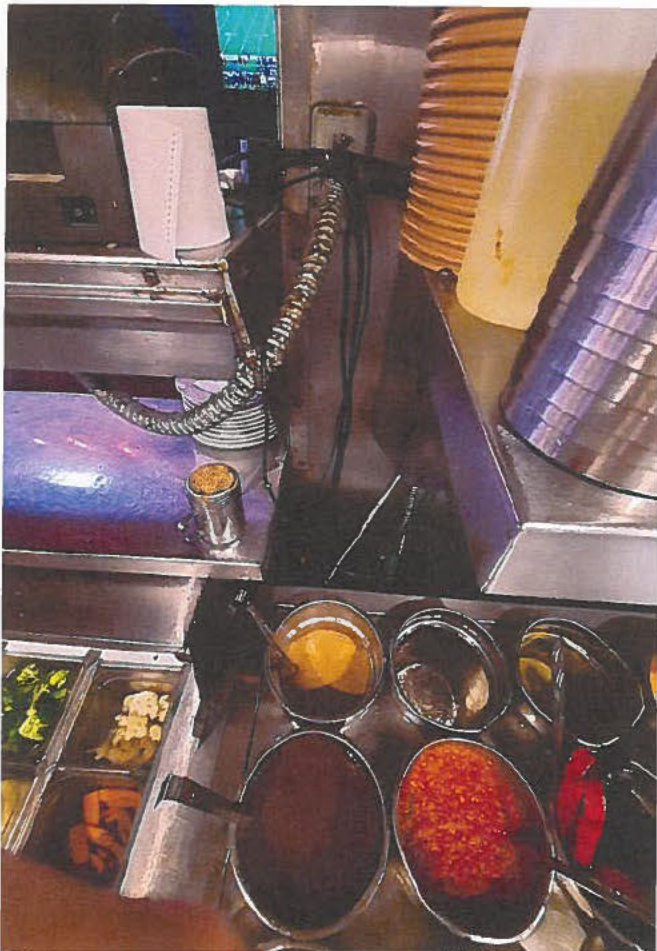
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-08



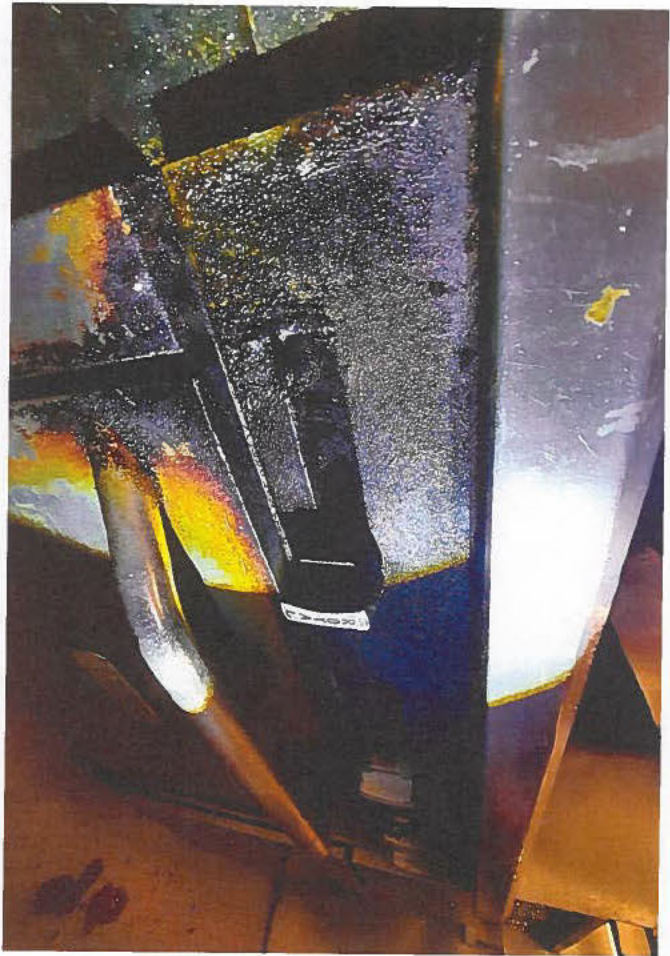
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-08



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature [REDACTED]
Signée le : 2026-01-08



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-08

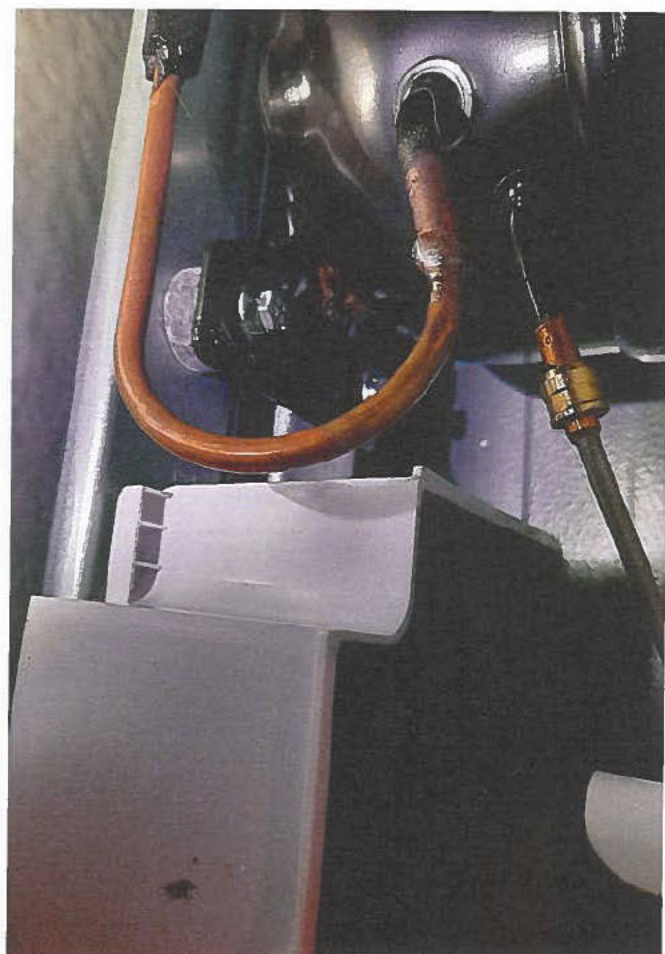


Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : [REDACTED]
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2026-01-08



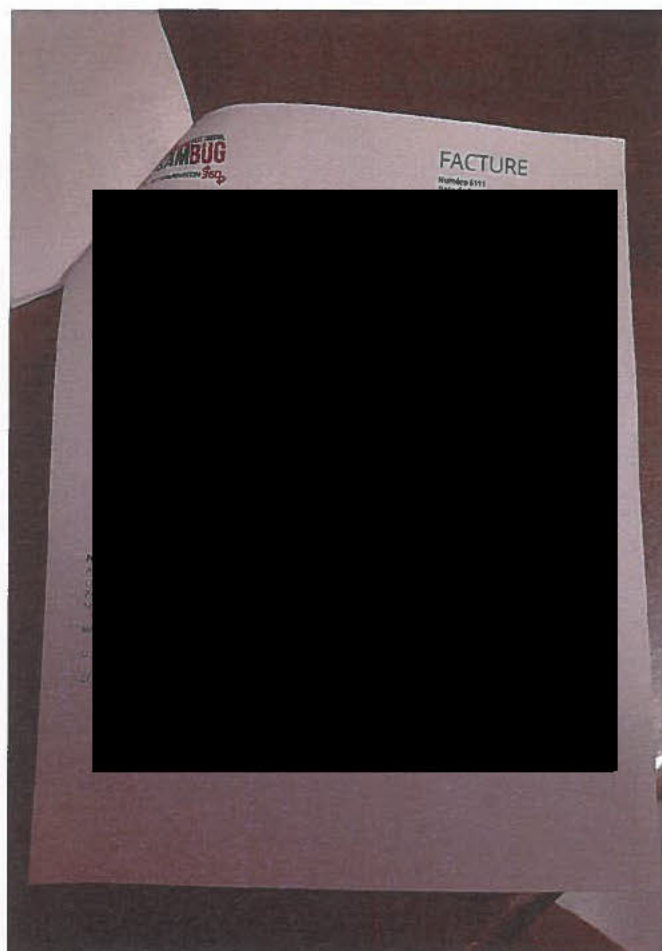
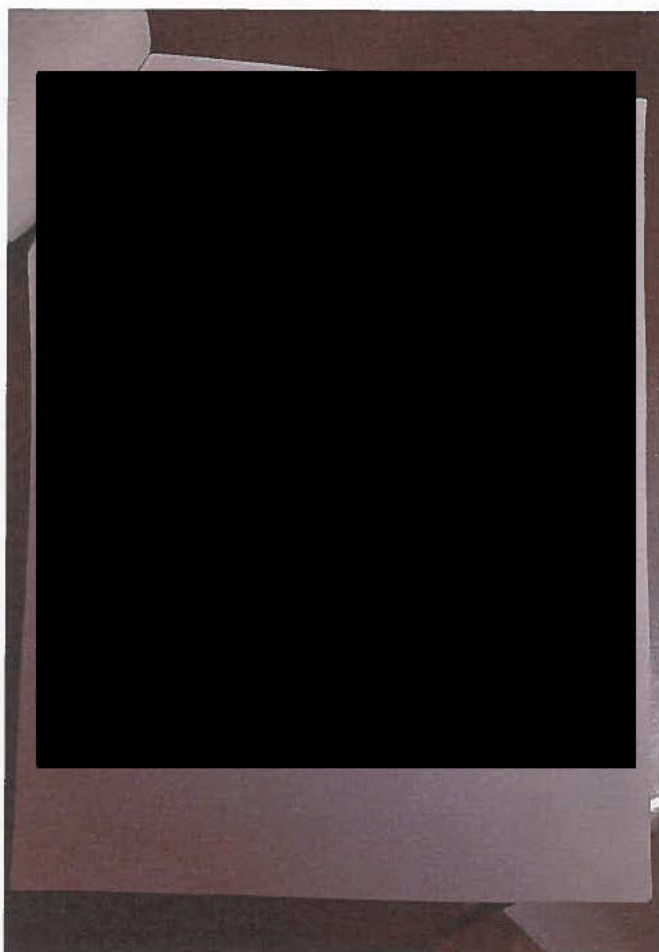
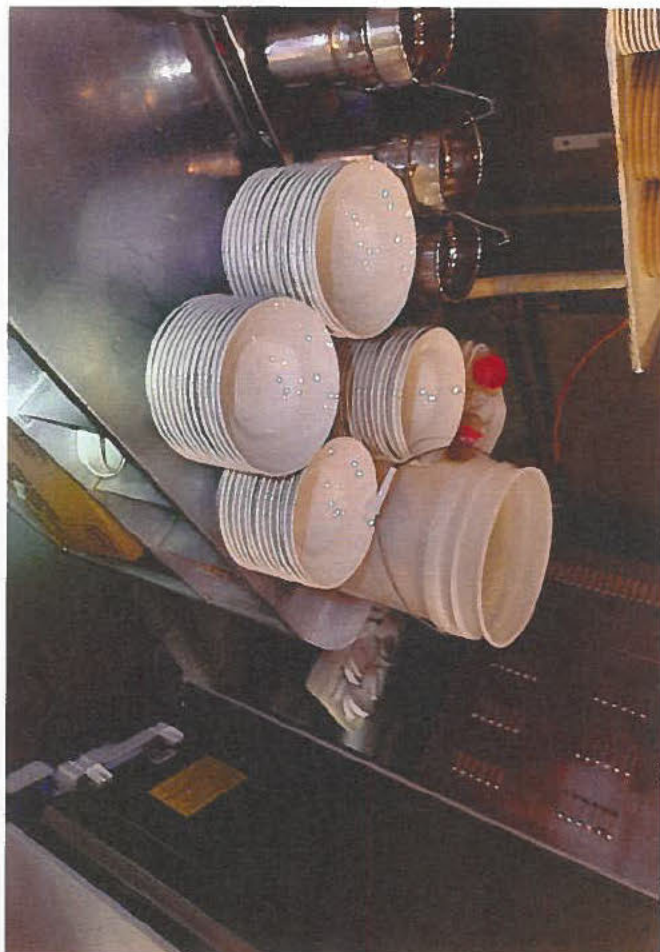
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréenne BOIVIN
Signature : [REDACTED]
Signée le :

2026-01-08



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature [REDACTED]
Signée le .

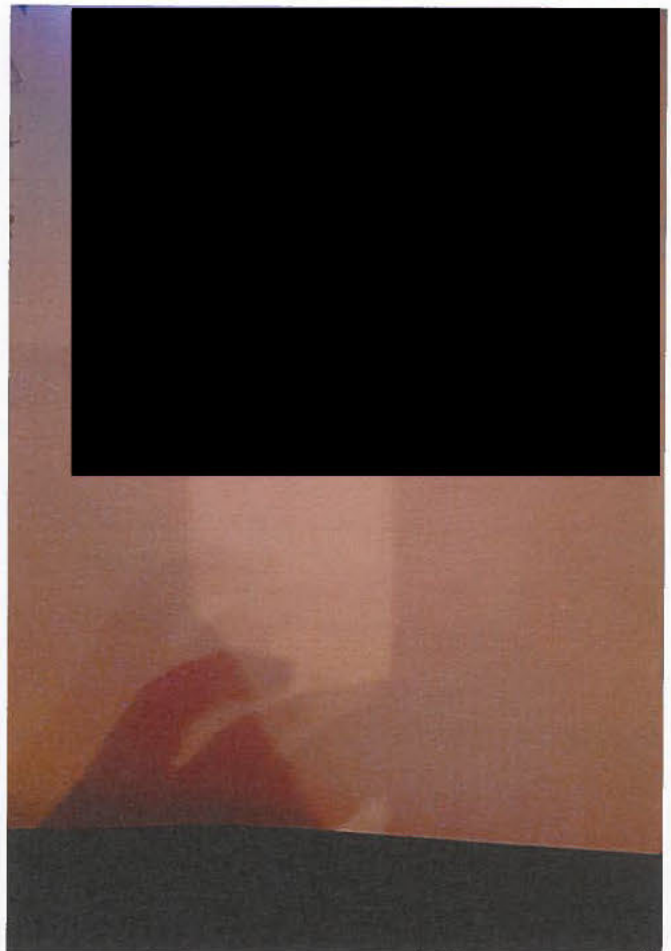
2026-01-08



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par 1Andréanne BOIVIN
Signature : 
Signée le : 2026-01-08



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2025-12-15
Photo prise par : Andréanne BOIVIN
Signature [REDACTED]
Signée le 2026-01-08





Date: 2024-01-26

Heure d'arrivée: 11:05

Numéro du rapport d'inspection: 3674249

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

Exploitant: 9352-0906 QUEBEC INC.

Établissement: GRIZZLY'S

Bannière: Sans objet

Responsable: BENOIT BROPHY, ERIC LESSARD, ADAM LESSARD, CATHERINE

Adresse de l'établissement: 1421 CHEMIN GASCON, 1, TERREBONNE, J6X4L9, (Québec)

Numéro de dossier: 2498968 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment contaminé / chambre congélateur: divers aliments non couverts présentes de la glace provenant de l'écoulement de l'eau contaminée de l'évaporateur / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	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 / 3 couteaux entreposés entre deux surfaces non lavés, pelle à frite entreposé en-dessous du grill ou une accumulation de saletés est présente Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / brosse à grill entreposée au sol / Nettoyage et assainissement des ustensiles et de l'équipement
3 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / doigt pané, bouchée de chou fleur, aliments panés divers, sauces, crème glacée,

4	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / de la sauce à spaghetti en grosse chaudière
5	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.	Outil inadéquat / brosse à grill, tampon métallique; voir à utiliser un instrument non métallique résistant à la chaleur conçu pour cet usage et sans risque de contamination de la surface en contact direct avec les aliments
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Chambre froide à vin: étagère grillagée verte. table froide à pizza: grille de ventilation, tuyau, Section cuisson: côté de friteuse, boutons de contrôle, cuisinière, dessous du grill, tiroirs réfrigérés, couteaux, caisson de plastique Équipements malpropres / intérieurs des couvercles de tables froides, chariots, table à poêles, tables à chaudrons et passoire, robot-mélangeur, lame du bas du trancheur, ouvre-boîte, dessus de la tablette du passe-plat, imprimante à bon de commande, Équipements malpropres / plusieurs manches de louches sont croustillés; réutilisés de la veille
7	S'assurer que les équipements ainsi que les appareils de contrôle de ces équipements sont fonctionnels et en bon état.	État inadéquat de l'équipement / tablettes rouillées dans le réfrigérateur de la table froide à pizza, pelle à pizza en bois, joint de porte brisé du réfrigérateur vertical de marque Everest, paniers à lave-vaisselle
8	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 / Bordure de porte de la chambre froide moisit, plafond et néon dans la section lave-vaisselle, tuyau poussiéreux en haut d'assiettes, de la friteuse et du réchaud à sauces. Sources de contamination physique / tasse à café, briquet sur la table de préparation, présence d'un jour dans le bas de la porte

REMARQUES

Raison de la visite : inspection de plainte concernant une toxi-infection alimentaire.

Les responsables n'étaient pas au courant de la plainte et n'ont pas reçu de plainte similaire récemment.

Voir à nous faire parvenir par courriel la facture de service de nettoyage des lieux si vous choisissez cette option.

L'inspection a été réalisée conjointement avec l'inspecteur Michel Wong.

Nous avons rencontré M. Eric Lessard se présentant comme le père du propriétaire M. Adam Lessard, qui n'était pas présent lors de l'inspection ainsi que Mme. Catherine, gérante.

Des photos ont été prises.

Un rapport d'infraction pour l'insalubrité sera rédigé et transmis au ministère de la justice.

Refroidissement / Information : - Il est très important que le refroidissement soit effectué à l'intérieur des délais prescrits, soit de 60°C à 4°C en moins de 6 heures , comprenant une durée maximale de 2 heures pour le refroidissement de 60°C à 21°C. Cette exigence s'applique à tous les aliments. Voici des recommandations pour le refroidissement : - Diviser les aliments en portions et les réfrigérer ; - Utiliser de grands contenants peu profonds dont le matériau favorise un transfert thermique pour la réfrigération ; - Placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée et remuer régulièrement ; - Ne pas fermer hermétiquement les contenants durant le refroidissement pour favoriser l'évacuation de la chaleur ; - Utiliser un thermomètre pour vérifier la température des aliments, pour s'assurer de respecter le délai de refroidissement

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1066075

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.2 al.1(1)	500\$+ frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.4.1	500\$+ frais
3.2. L'exploitant visé à l'article 3.1 doit : 1° utiliser du matériel ou des installations 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 ; 2° utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits ; 3° aménager et entretenir les abords de la conserverie, de l'établissement ou du lieu de manière à ce que les locaux, le matériel ou les produits ne soient pas contaminés. 2000, c. 26, a. 6.	
2.2.4.1. L'exploitant d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou où est exercée l'activité de restaurateur doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans ce lieu ou véhicule à un titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. D. 454-2008, a. 2.	
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: ANDREANNE BOIVIN
Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN, S. 1.01, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)
Téléphone: 450 589-1796 poste 5028
Télécopieur: 450 589-7812
Courriel : andreeanne.boivin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-01-26

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

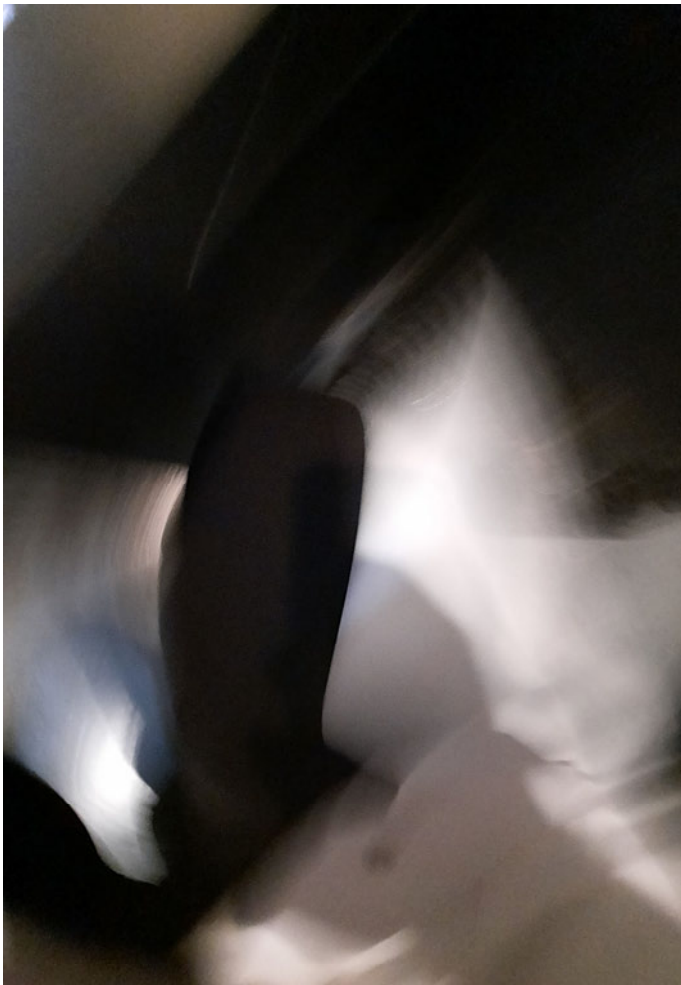
Le rapport d'inspection No 3674249 a été remis à Mme. Catherine Bois

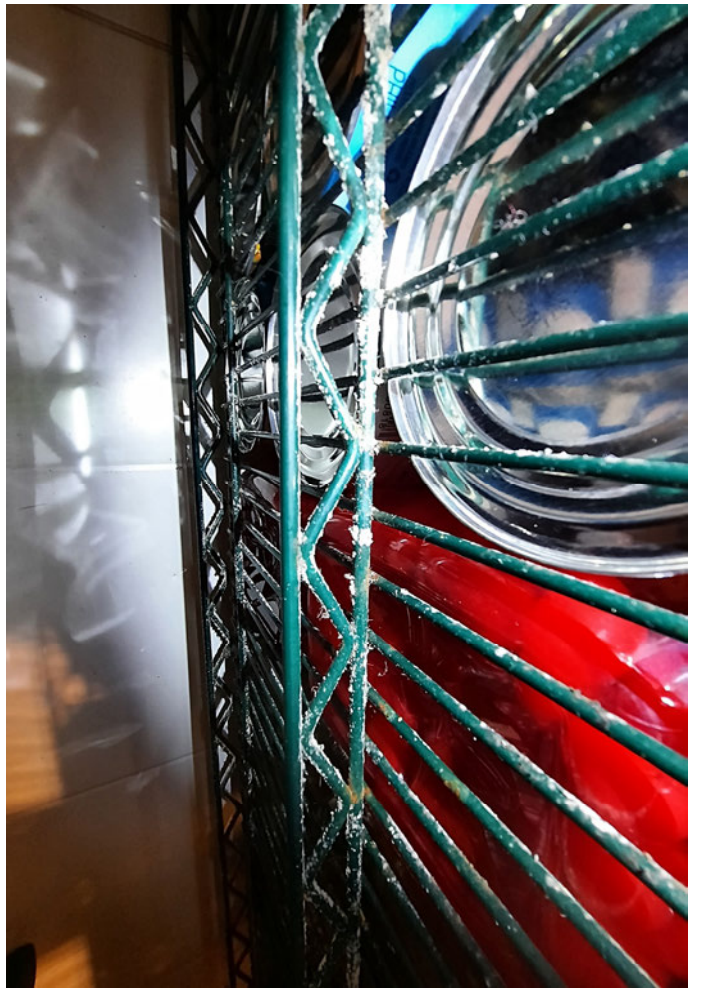
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :























ORIGINE							
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001	
N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364802							
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne Boivin, 867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01 L'Assomption, Québec J5W 1T3							
A DÉFENDEUR							
PERSONNE PHYSIQUE ☐ PERSONNE MORALE ☒							
NOM 1		NOM 2		PRÉNOM			
NOM DE L'ORGANISME 9352-0906 QUEBEC INC.				DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR ☐ SEXE M ☐ F ☐	
RAISON SOCIALE GRIZZLY'S							
ADRESSE 1421 chemin Gascon				APP.		CASIER POSTAL	
MUNICIPALITÉ Terrebonne				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada	
N° TÉLÉPHONE (450) 964-4046				HORS QUÉBEC ☐			
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO		PERMIS ☐		PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐		PROVINCE/ÉTAT	
NEQ ☒ 1172376072		Autres ☐		Autres ☐		QC	
B INFRACTION							
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ☒ ENTRE LE ET LE ☐ DU AU ☐		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2024-01-26		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 11:05	
ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)					
N° Dossier (BAK) 2498968 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Rég. sur les aliments					
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1							
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101		CODE DÉF.	
CODE VÉH.							
DESCRIPTION DE L'INFRACTION À exploité un lieu où est exercé l'activité de restaurateur dont les lieux, les équipements et les ustensiles servant à la préparation, à l'entreposage et le service n'étaient pas propres.							
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐							
C LIEU D'INFRACTION							
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION GRIZZLY'S- Aires de préparation, d'entreposage et de nettoyage 1421 CHEMIN GASCON, TERREBONNE, J6X 4L9, Québec				NO RAPPORT D'INSPECTION 3674249			
LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 64008				DISTRICT JUDICIAIRE Terrebonne			
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS							
CHOSES SAISIES ☐		DESCRIPTION					ANNEXE ☐
ORDONNANCE ☐		PRÉCISER					
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐							
E FAITS ET GESTES PERTINENTS							
Je me suis présenté, avec mon collègue inspecteur Michel Wong, comme étant des personnes autorisées par le MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection à l'établissement «GRIZZLY'S» au 1421 Chemin Gascon, Terrebonne (Québec) J6X 4L9, qui est un restaurant avec un permis de restaurateur où l'on détient des produits en vue de la vente. J'ai rencontré une personne se présentant comme Catherine BOIS, gérante et j'ai fait les constatations suivantes:							
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒							
PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐				J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐			
NOM Boivin		PRÉNOM Andréanne		NOM Wong		PRÉNOM Michel	
AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE [REDACTED]		AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE [REDACTED]	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-03-14		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-03-14	
QUALITÉ: Inspectrice				QUALITÉ: Inspecteur			
SIGNATURE [REDACTED]				SIGNATURE [REDACTED]			



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364802
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Andréanne Boivin, 867 boul. de l'ange-gardien, bureau 1.01, L'Assomption (Qc) J5W 1T3

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »



OU

SUITE DE « F »



Lors de mon arrivée au restaurant Grizzly's, je me rends à la cuisine par un couloir. Dans ce couloir, je croise la chambre froide à breuvages où je constate que les étagères vertes sont agglomérées de résidus blanchâtres s'apparentant à de la moisissure et que le côté de la porte initialement blanche est enduit de saletés noires et de taches ressemblant à de la moisissure (photo 1 & 2).

Dans l'aire de cuisson, la cuisinière au gaz incluant le panneau du fond, du côté, les ronds, la porte et les boutons de contrôle sont noircis d'un mélange de suie et d'aliments calcinés (photo 3). Des éclaboussures orangées et des taches s'apparentant à de la suie parsème le rebord avant. Une lingette d'alcool a été passée sur les boutons de contrôles et il est possible de voir qu'une substance brunâtre s'enlève (photo 4). Au-dessus de la cuisinière, le tuyau métallique de la salamandre est enseveli d'un mélange graisseux de couleur noir (photo 5). Deux tuyaux sont connectés à la salamandre dont un est couvert de papier d'aluminium encrassé d'une substance brunâtre et l'autre couvert de poussières. Ceux-ci surplombant la friteuse. Le dessus du grill où la pelle à frites y est entreposée présente une forte accumulation de sédiments alimentaires calcinés (photo 6).

Les tiroirs réfrigérés contenant de la viande crue pour la cuisson sur le grill sont dans un état d'insalubrité importante. Une accumulation d'un liquide stagnant de couleur jaune-orangé enduit le fond du tiroir (photo 7). Les rails, les barres transversales et les côtés internes des tiroirs sont couverts de différents coulures et tâches de couleurs noirs et blancs s'apparentant à différents types de moisissures (photo 8). Le tuyau flexible est couvert d'une épaisse couche de poussières bien que les assiettes y soient déposé en-dessous (photo 9). La pellicule protectrice de la tablette à poêles est endommagée et de grandes parties s'y détachent. Cette dite pellicule est souillée de saletés grisâtres (photo 10). Tout au long de l'inspection, nous avons constatés que plusieurs équipements et installations tels que robot-mélangeur, le trancheur, l'ouvre-boîte, le couteau de chef, les louches, l'imprimante à commande, le dessous de la tablette passe plat, la tablette à chaudrons et passeroires, les chariots à vaisselle qui devraient être prêt à être utilisés sont visiblement sales.

On peut observer que les parois internes et l'unité de ventilation du réfrigérateur de la table froide à pizza est incrusté de taches noirâtres et blanchâtres ressemblant à de la moisissure. Des boules de pizza enveloppées de pellicule plastique laissant exposer certaines sections y sont entreposées (photo 11).

SUITE PAGE SUIVANTE



PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Boivin	PRÉNOM Andréanne	NOM Wong	PRÉNOM Michel				
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]				
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : inspecteur					
DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-03-14		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-03-19					
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]					

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001
N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364802			
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne Boivin, 867 boul. de l'ange-gardien, bureau 1.01, L'Assomption (Qc) J5W 1T3			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » ☐ OU SUITE DE « F » ☐			
Nous constatons que la grille où est déposé un contenant d'ingrédient orangé est entièrement couverte d'un mélange de corrosion et de taches ressemblant à de la moisissure tout comme le tuyau enrubanné dans le fond (photo 12). Dans le haut de la table froide de ce réfrigérateur, des limes, un couteau, des avocats et des produits saumurés partiellement recouverts sont présents tout comme un amoncellement de taches orangés séchés et de dépôts noirs ressemblant à de la moisissure sur les côtés internes (photo 13). Une épaisse couche de crasse enduit le dessous de la tablette malgré les bols rangés (photo 14). Un peu plus loin, les couvercles de la table froide sont entreposés sur un caisson en plastique de couleur vert pour éviter tout contact avec les contaminants possible du plancher. Cependant, le caisson est incrusté de saletés (photo 15). Dans le coin plonge, les installations lumineuses et la bouche d'aération sont enduits de poussières (photo 16). Lors de l'inspection, des clients consomment dans la salle à manger et au bar. Environ quatre employés font de la préparation alimentaire et un employé est à la plonge. Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A3), il est confirmé que l'entreprise « Grizzly's » détenait un permis du MAPAQ pour l'adresse 1421 chemin Gascon local 1 Terrebonne (Québec) J6X 4L9. Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (voir A4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9352-0906 Québec inc» est un restaurant avec permis d'alcool. Sur la page Facebook, on voit l'adresse 1421 Chemin Gascon, Terrebonne QC, Canada. L'adresse du bâtiment affiché sur l'annexe A10 correspond au lieu d'exploitation. À la suite des constatations décrites précédemment, j'en conclus que l'entreprise «9352-0906 Québec Inc. » exploite un lieu où est exercée l'activité de restaurateur dont les lieux, équipements et ustensiles servant à la préparation, à l'entreposage et au service n'étaient pas propres.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Boivin	PRÉNOM Andréanne	NOM Wong	PRÉNOM Michel
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : inspecteur	
DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-03-14		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-03-19	
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
364802

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Andréanne Boivin, 867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01 L'Assomption, Québec J5W 1T3

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE.

SUITE DE « E »

NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS

OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2498968-0001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9352-0906 QUEBEC INC. 1421 chemin Gascon Terrebonne (Québec) J6X 4L9		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Grizzly's		
DATE DE DÉLIVRANCE	2023-02-26		
DATE D'EXPIRATION	2024-02-25		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION

DES CLIENTS CONSOMMENT

ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

ON ENTREPOSE, SERT, OFFRE EN VENTE, VEND, FOURNIT, PRÉPARE, CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS, DE LA GLACE
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES, DES PRODUITS CARNÉS, DES OEUFS, DES PRODUITS LAITIERS, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS,
DES PRODUITS MARINS, DES PRODUITS D'EAU DOUCE, DES PRODUITS VÉGÉTAUX, DE L'EAU EMBOUTEILLÉE, DE L'EAU AU VOLUME,
DES REPAS OU COLLATIONS DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE.

ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS, DES CONTENANTS D'ALIMENTS, DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE,
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX.

ON Y ABAT DES ANIMAUX, ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU, ON PRÉLÈVE, GARDE, DISTRIBUE, UTILISE OU FAIT LE COMMERCE
DE LA SEMENCE ANIMALE.

ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX).

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR

(AAAA-MM-JJ)

(AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

PRODUITS, OBJETS, ÉQUIPEMENTS, LIEUX OU VÉHICULES.

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Andréanne Boivin

PREMIER AGENT ATTESTATION

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :

A B C D E F

NOM Boivin

PRÉNOM Andréanne

AGENT DE LA PAIX

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI

QUALITÉ : Inspectrice

SIGNATURE

DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-03-14

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :

A B C D E F

NOM Wong

PRÉNOM Michel

AGENT DE LA PAIX

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI

QUALITÉ : Inspecteur

SIGNATURE

DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-03-19

✓
☒ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 1
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature : [REDACTED]

A2

2024-03-14



✓
☒ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 2
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature : [REDACTED]

2024-03-14

Copie conforme à l'original

2024-03-14

✓ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 3
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature [redacted]

2024-03-14

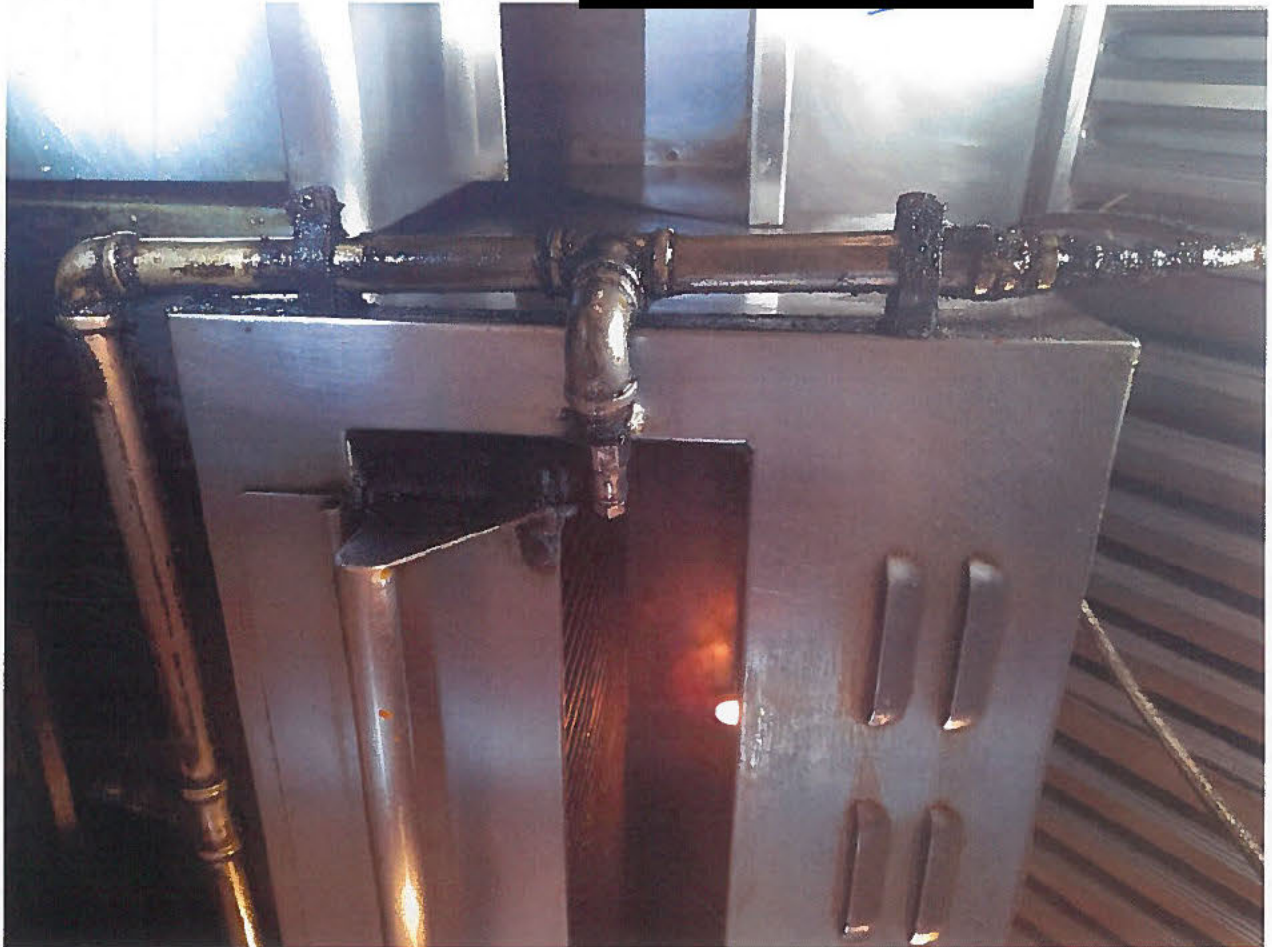


✓ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 4
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature [redacted]

2024-03-14

✓
☐RI ou ☐PCO no: 0364802 Photo no: 5
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature [REDACTED]

2024-03-14



✓
☐RI ou ☐PCO no: 0364802 Photo no: 6
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature [REDACTED]

2024-03-14

✓
☒ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 7
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: [REDACTED]
Signature : [REDACTED]

2024-03-14



Copie conforme à l'original



✓
☒ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 8
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature : [REDACTED]

2024-03-14.

2024-03-14

Copie conforme à l'original

✓ ☒ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 9
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature [redacted]

2024-03-14



✓ ☒ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 10
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature [redacted]

2024-03-14

2024-03-14

Copie conforme à l'original

✓ ☐ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 11
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature : [REDACTED]

2024-03-14



✓ ☐ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 12
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature : [REDACTED]

2024-03-14

2024-03-14

☒ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 13
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: [redacted]
Signature: [redacted]

2024-03-14

Copie conforme à l'original



☒ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 14
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par: Andréanne Boivin
Signature: [redacted]

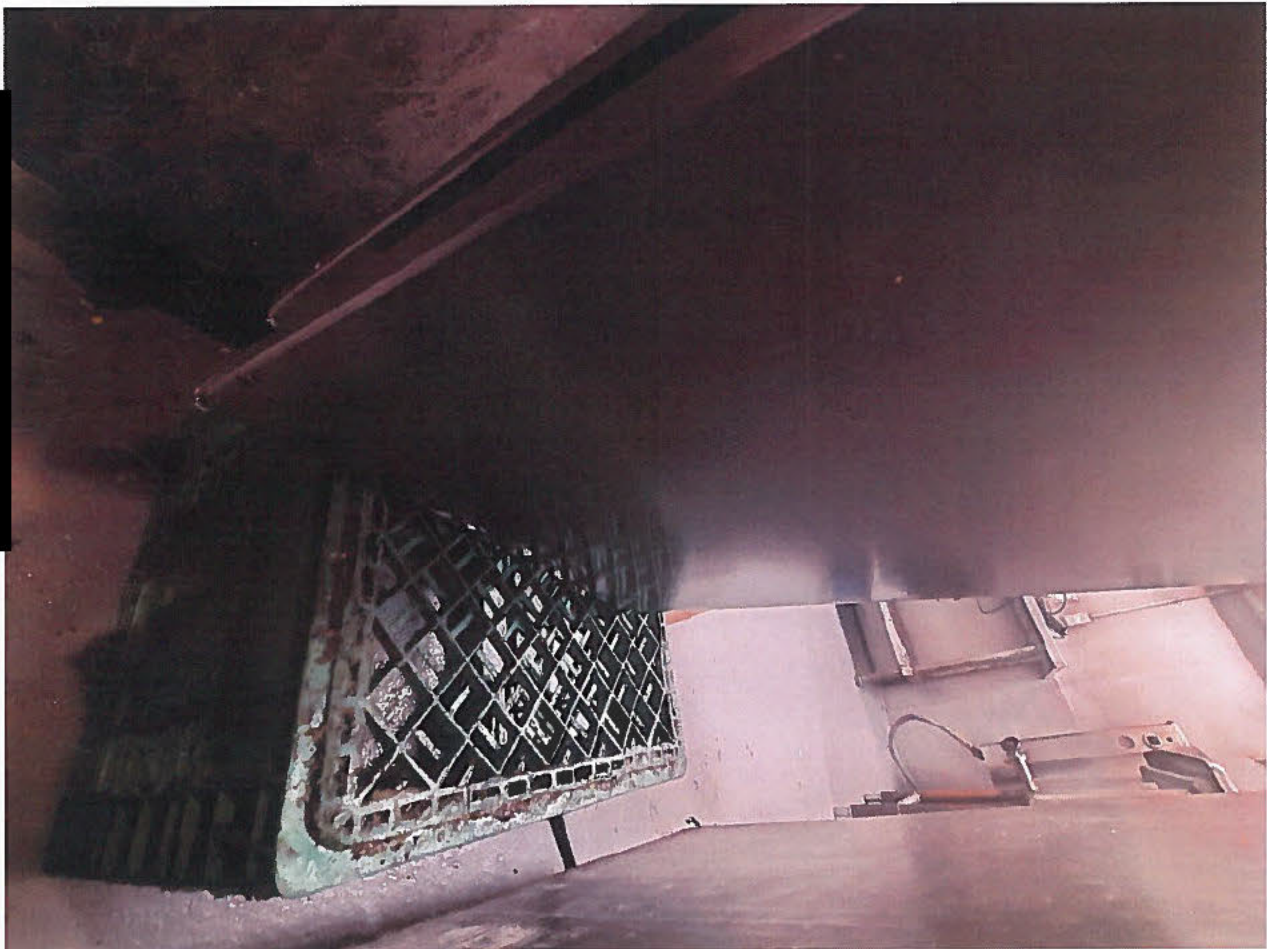
2024-03-14

2024-03-14

☒ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 15
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par : [redacted]
Signature : [redacted]

2024-03-14

Copie conforme à l'original



☒ RI ou ☐ PCO no: 0364802 Photo no: 16
Rapport d'inspection no : 3674249
Date de l'infraction: 2024-01-26
Photo prise par : Andréanne Boivin
Signature : [redacted]

2024-03-14



Le 1er février 2024

Madame Andréanne Boivin
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
867, boul. l'Ange-Gardien, suite 1.01
L'Assomption (Québec) J5W 1T3

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	2498968-0001-01
Nom de l'exploitant :	9352-0906 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Grizzly's
Adresse de l'établissement :	1421 chemin Gascon local 1 Terrebonne (Québec) J6X 4L9
Nature du permis	Restaurateur
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2023-02-26 au 2024-02-25

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

Jonathan
Alain

Jonathan Alain
Coordonnateur

Signature numérique de
Jonathan Alain
Date : 2024.02.02 14:21:49
-05'00'



Date: 2020-03-05

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'inspection: 3196165

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9352-0906 QUEBEC INC.

Établissement: GRIZZLY'S

Bannière: Sans objet

Responsable: MAGALIE MERCIER

Adresse de l'établissement: 1421 CHEMIN GASCON, 1, TERREBONNE, J6X4L9, (Québec)

Numéro de dossier: 2498968 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Ail dans l'huile à 9 °C, Crème à 11 °C, vinaigrette à 11 °C, pâtes alimentaire à 9,6 °C, fromage parmesan à 10.8 °C, Pancetta à 8,5 °C. / Aliment jeté volontairement.
2 *	Les emballages des produits aquatiques fumés réfrigérés doivent permettre l'échange adéquat d'oxygène afin d'y empêcher le développement d'un milieu anaérobie.	Emballage inadéquat / Thon à tartare sous vide (avec fumé) dans une pellicule non perméable à l'oxygène non ouvert et réfrigéré alors qu'il est mentionné d'ouvrir l'emballage lors de la décongélation. / Emballages ouverts en vue de la vente du produits dans un comptoir réfrigéré avec service
3 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Gestion de la durée de conservation inadéquate / La durée de vie du tartare dépasse parfois 24h.

4	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.	Entreposage inadéquat / Couteau entreposé entre deux surface difficilement lavable.
5	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Utilisation de contenant de trop grande capacité pour le refroidissement des soupes et crèmes.
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Étagères grillagées d'entreposage de vaisselle, tablettes de la chambre froide à vin et aliments présentent beaucoup de moisissure, bac ing sec, pourtour porte cuisinière et dessous salamandre encrassé, tablettes, trancheur, Chariot transport, étagère noir
7	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État ou nature inadéquat / Tablettes grillagées de comptoir réfrigérés très rouillés.
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 ou nature inadéquat / Supports à vaisselle à la plonge abimés.
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 / Plancher abimé et poreux (difficilement lavable), particulièrement secteur plonge. Le plancher n'est pas propre particulièrement sous équipement et plonge. Hotte graisseuse, mur abimé et pas propre à certain endroit, tuiles du plafond absentes a divers endroit et sale surtout à la plonge, plancher chambre froide et de congélation sale et abimé, dessous comptoir plonge sale. Sources de contamination physique / Aucun néons n'est protégés contre le bris.

REMARQUES

Visite d'inspection régulière.

Concernant la température interne des aliments de la table froide:

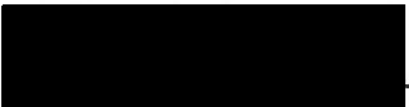
Voir à faire vérifier cet équipement par un frigoriste. Étrangement la température du comptoir réfrigéré en dessous varie entre 3.5 et 8.5C. Me faire un suivi avant vendredi le 13 mars.

Concernant la propreté des lieux des avis de non conformité sont remis.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1219130

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	2000 + frais

En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250 + frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'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. 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. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21. 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	

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR	
Nom de l'inspecteur: JULIE GUILMETTE Adresse: 500 BOUL. DES LAURENTIDES LOC.1645, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec) Téléphone: 450 569-3005 poste 5310 Télécopieur: 450 569-3205 Courriel : julie.guilmette@mapaq.gouv.qc.ca	
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-03-05 Signature : 	

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3196165 a été remis à Benoit Brophy

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.

A8

Par : Andréanne Boivin

Date : 2024-03-14

Signature : 

Copie conforme à l'original

11 h05 GRIZZLY

Joint de porte ✓

✓ Seillage porte passière
chambre à air

✓ 3 couteaux fente

✓ Tasse de café
Surface de travail
brûlée

✓ Doigt porte non
fermé

✓ Bouchée de chaux
fluo. Stc. mort

✓ ^{avant porte fermée}
de gl. chaudière
rouge

baton de contrôle

cuisinière sale

cuisinière carbonisée

✓ dessous du grill accumulation
de résidus pelle entreprise

✓ la → pelle à frites

Fond des tiroirs
réfrigérés eau stagnante
rouille saleté

✓ bross à grill enfoncée
au sol.

✓ louches non changées
craie sur les
manches

crème glacée ouverte

✓ Carie porte non
recouvert

contenant casse

grille de ventilation

sale moisit

✓ en haut des portes

→ pizza intérieure

✓ Sale + tuyau grille
rouillée.

✓ tuyau de gaz
exhément passière
en haut de la
✓ friteuse

couteau de chef

saleté de salade

✓ Seche entre deux
surfaces.

✓ couvercles de table
froide sur une
caisson de plastique
vert

✓ Joint de porte Buse
everest

✓ pelle à pizza bois
endommagé

four rational
non utilisé

Copie conforme à l'original

Par : Andréanne Boivin

Date : 2024-03-14

Signature 

✓ refroidissement
✓ grosse chaudière
galelle de bûches
✓ étagère vitre chambre
froid -

✓ table sale chaudière
passoire

✓ Lait d'acier

Robinet du lavabo
Non fonctionnel.

✓ robot mélangeur

9352-0906
Quebec inc
2498968-0001

Eric Lessard.

exterminateur
1 fois / mois

11h - 21h00.

15h.
Municipalité
Décontamination

✓ Armoire.

✓ Ouvre-boîte

✓ Jour dans le bas
de la porte

✓ la chaudière de
légumes râpés
est utilisée pour
faire un fond
non-recouverte.

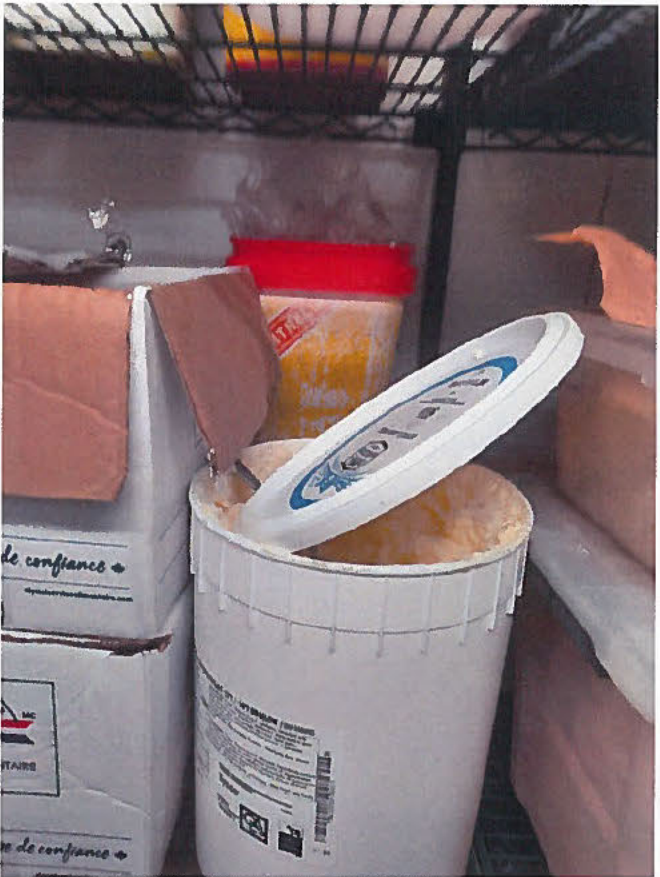
✓ Plénier de lav-va pelle
gluée

✓ section lav-vaisselle
pate non poussière

info @ restaurant
grizzlys.com

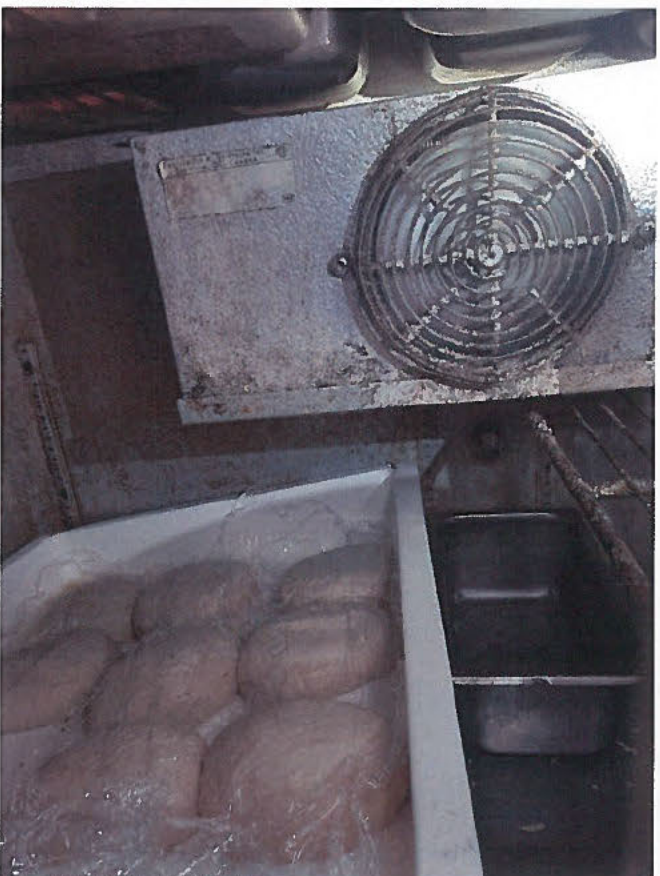
450-964-4046

Adams Lessard.



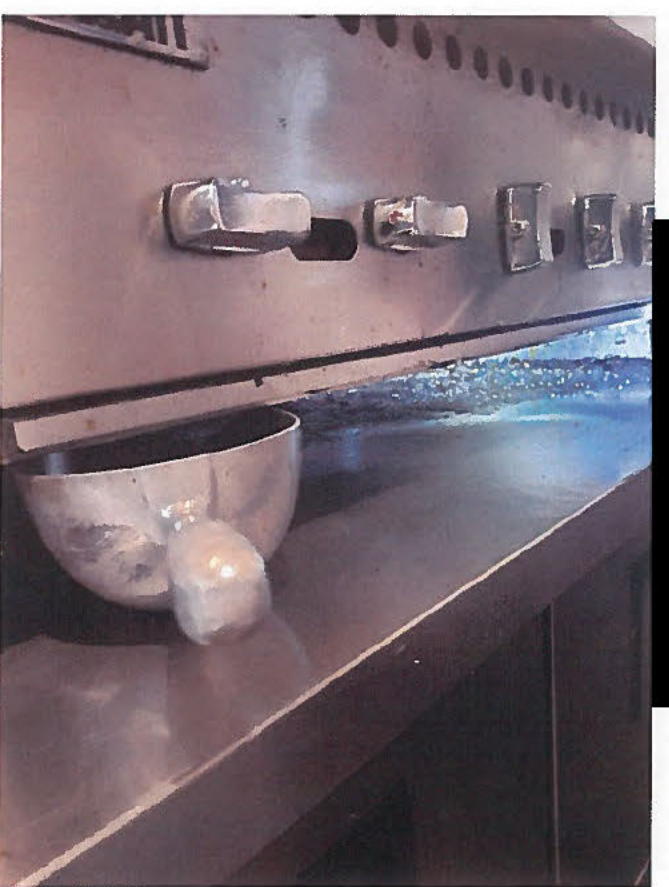
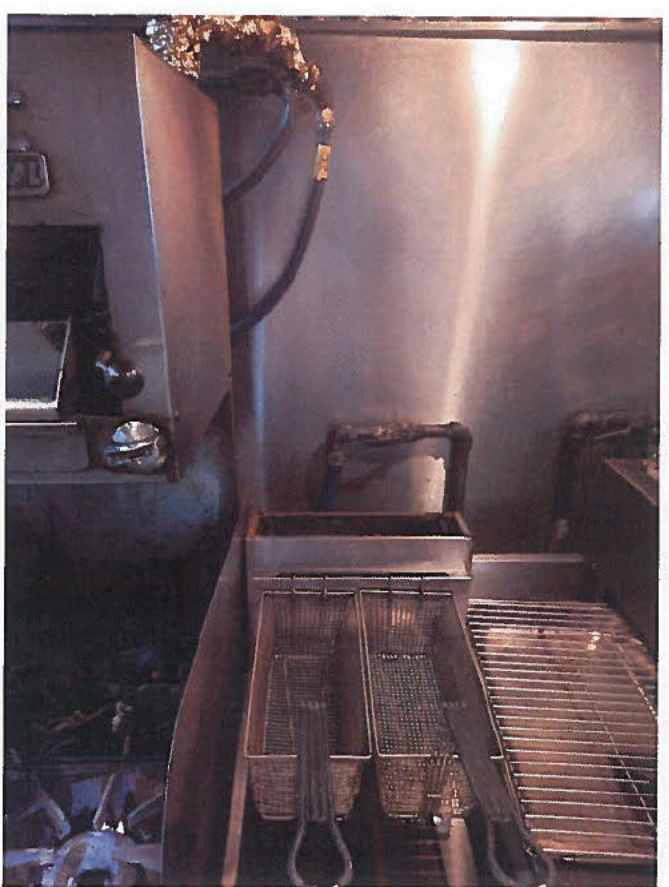
Copie conforme à l'original

2024-03-14



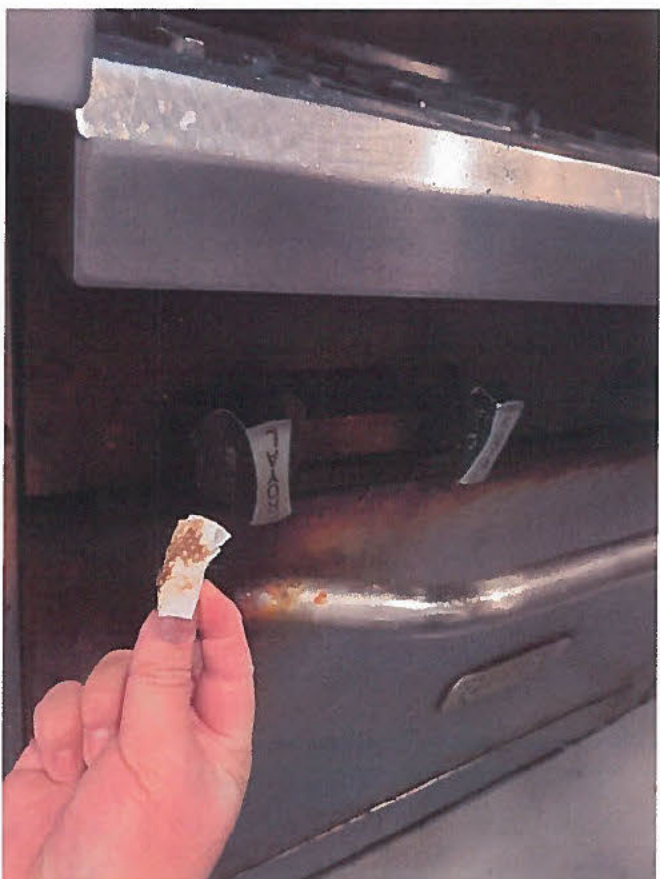
Copie conforme à l'original

2024-03-14



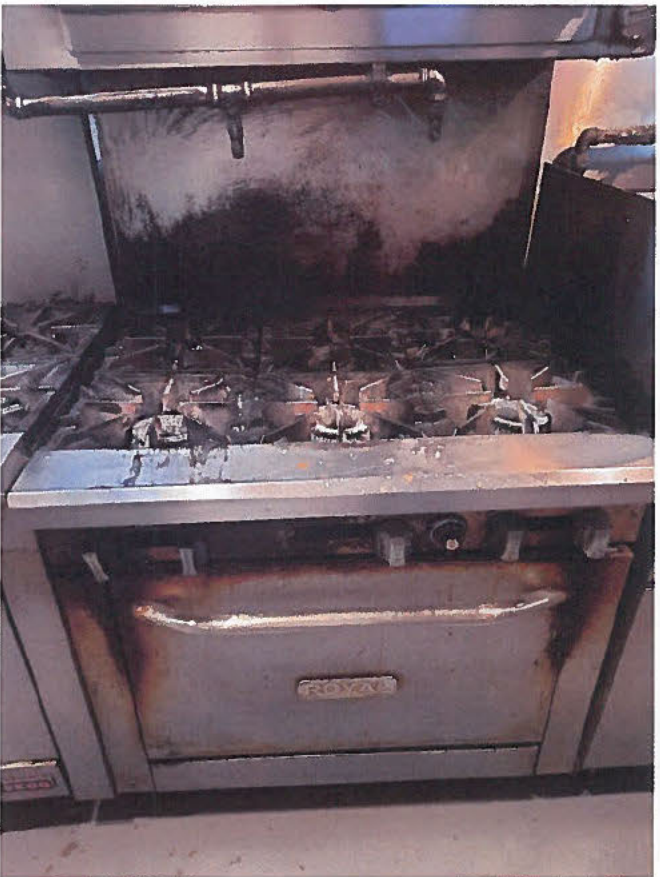
Copie conforme à l'original

2024-03-24

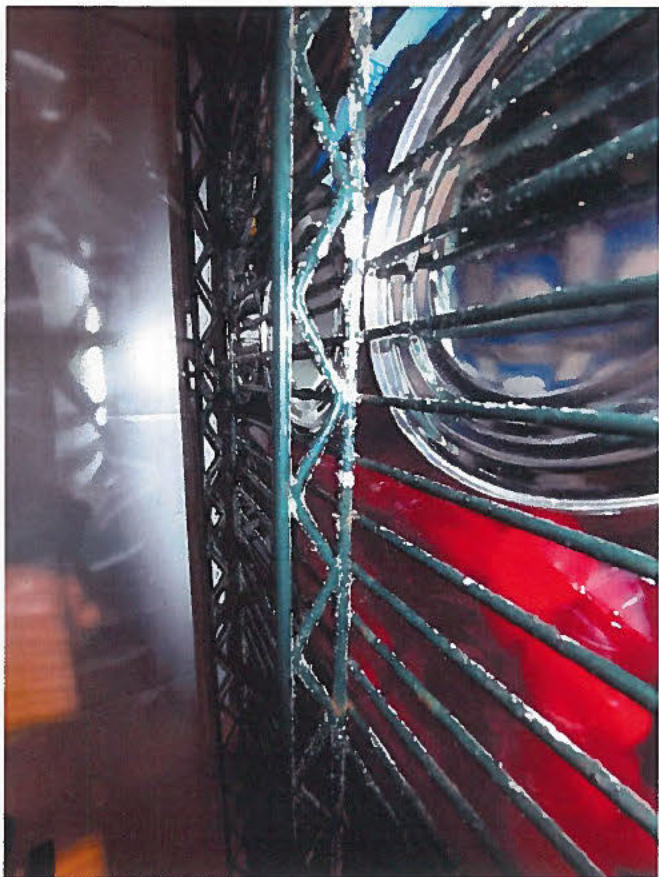


Copie conforme à l'original

2024-03-14



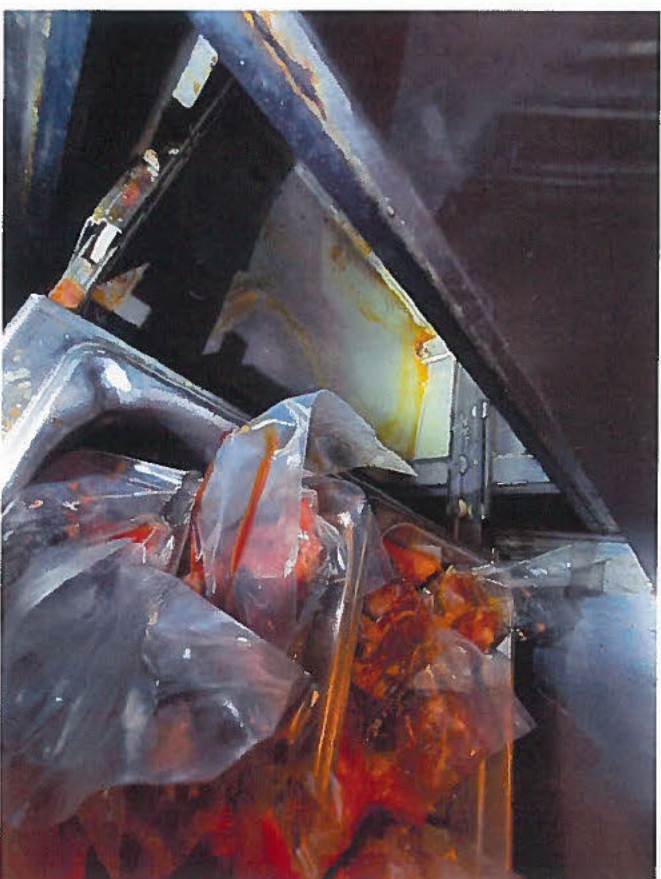
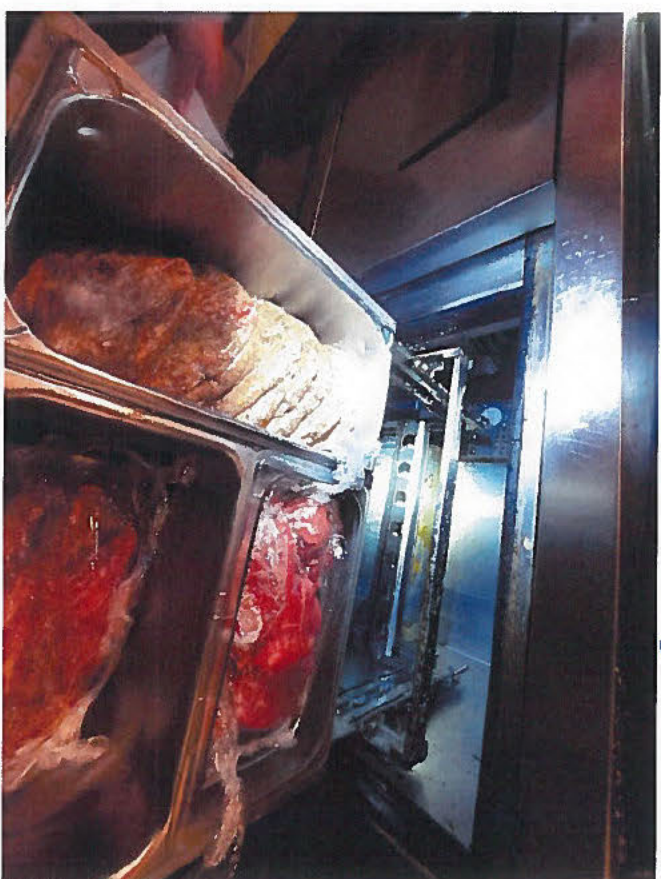
Copie conforme à l'original



2024-03-14

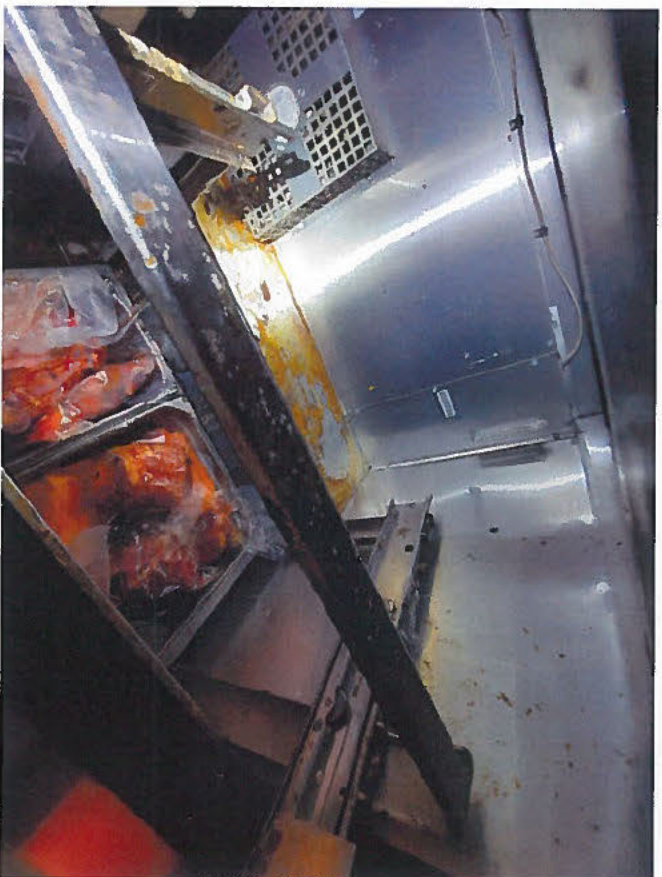
Copie conforme à l'original

2024-03-14



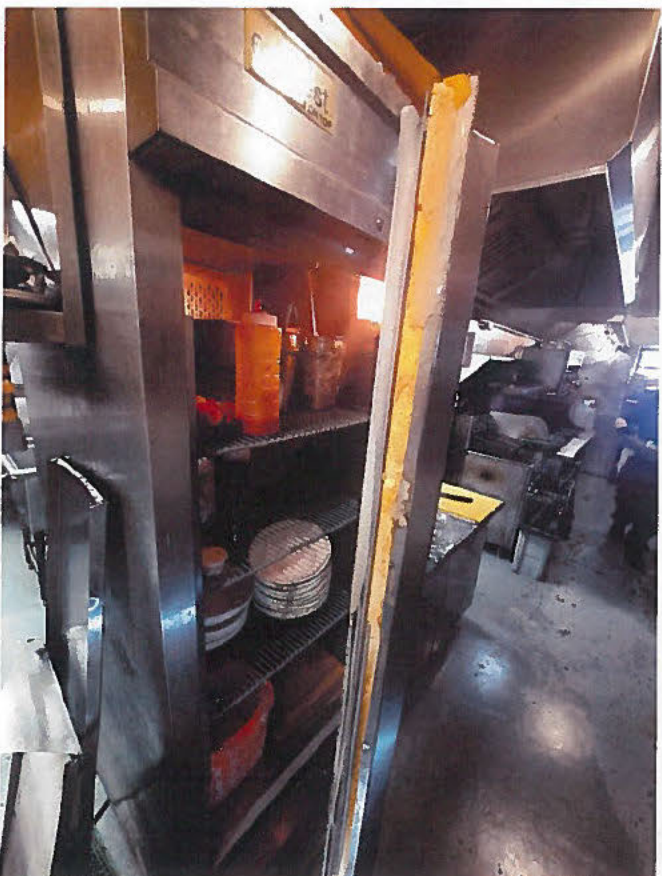
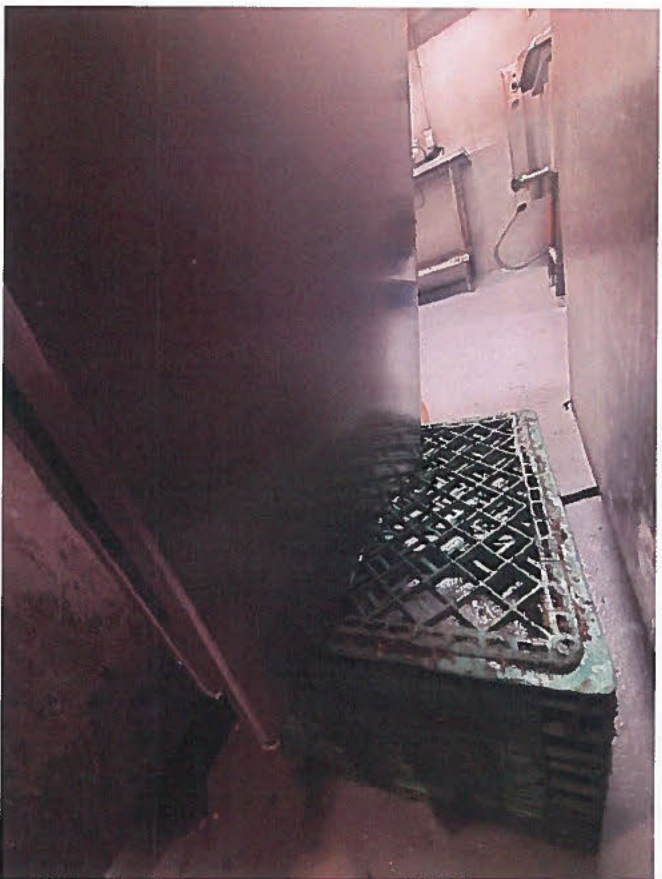
Copie conforme à l'original

2024-03-14



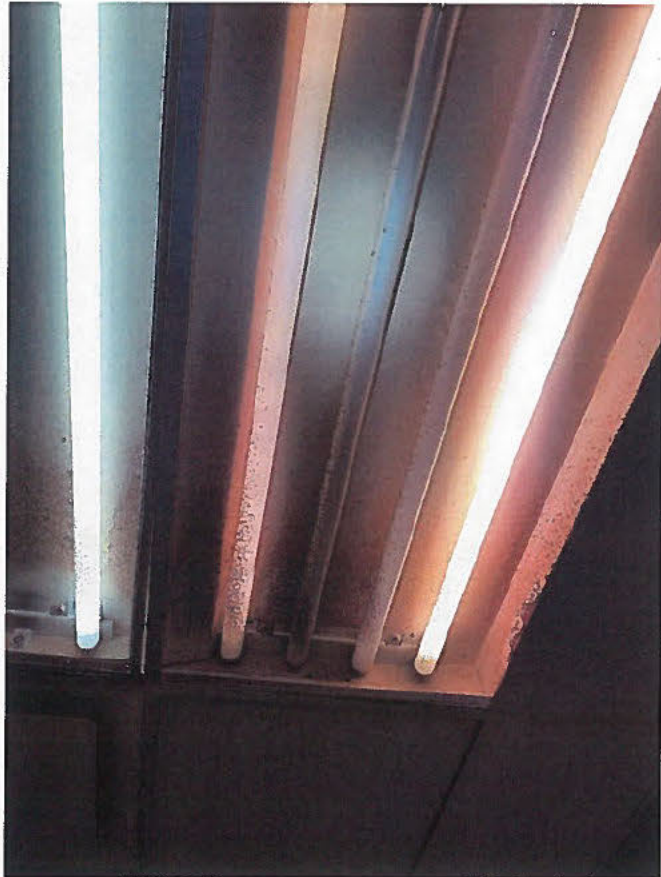
Copie conforme à l'original

024-0344



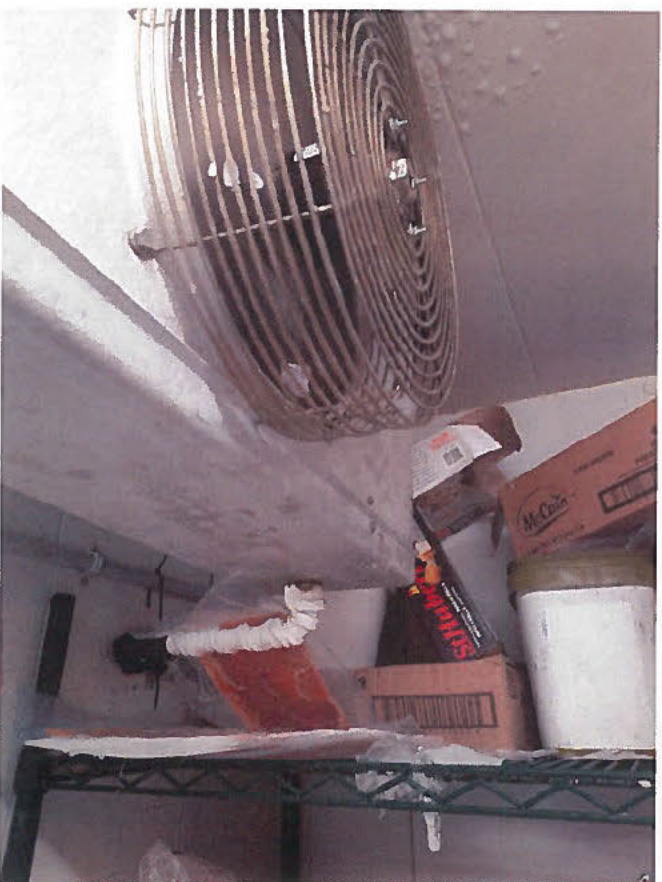
Copie conforme à l'original

2024-03-14



Copie conforme à l'original

2024-03-14.



A10



Grizzly's

3 k mentions J'aime • 3 k abonnés

Prendre RDV

Envoyer un message

J'aime

- Publications
- À Propos de...
- Mentions
- Critiques
- Abonnés
- Photos
- Plus

...

Introduction

Une aventure qui saura vous séduire!

-  **Page** • Bar et grill
-  1421 Chemin Gascon, Terrebonne, QC, Canada, Quebec
-  (450) 964-4046
-  INFO@RESTAURANTGRIZZLYS.COM
-  restaurantgrizzlys.com
-  Ouvrir bientôt

Publications

Filtres

**Grizzly's**
20 décembre 2023 • 

MERCI À TOUTS NOS CLIENTS ET JOYEUSES FÊTES 🎉
Prenez note que nos DINERS seront fermés entre Noël et le jour de l'an.
Retour à l'horaire habituel dès le 3 janvier 2024 🗓️

 2

 1

**Ginette Levesque**
Joyeuses Fêtes à toute l'équipe ...

 J'aime

 Commenter

 Partager