



Québec, le 1^{er} juin 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-05-14-013

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 13 mai dernier concernant la Toxi-infection alimentaire CS-CAN / INFO-CAN 2023 (université McGill, juin 2023).

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 (MAPAQ).

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

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

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

De plus, veuillez noter que le MAPAQ ne détient aucun document, au sens de l'article 1 de la Loi sur l'accès, concernant le rapport de Toxi-infection 2023-2024.

...2

Puisque des éléments de votre demande relèvent de la compétence d'un autre organisme public et conformément à l'article 48 de la Loi sur l'accès, nous vous invitons à adresser votre demande au responsable de l'accès à l'information de cet organisme, dont les coordonnées sont les suivantes :

CIUSS du Centre-sud-de-l'Île-de-Montréal

Me Audrey Lemieux

Chef de service du contentieux secteur gouvernance et des affaires corporatives

155, boul. St-Joseph Est

Montréal, Québec H2T 1H4

Tél. : 514 292-5480

Courriel : audrey.lemieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca

Ministère de la sécurité intérieure

Madame Nadine Léveillé

Responsable ministérielle de l'accès à l'information

2525, boul. Laurier, Tour du St-Laurent, 10e étage

Québec Québec G1V 2L2

Tél. : 418 646-6777

Télec. : 418 643-0275

Courriel : accés-info@misp.gouv.qc.ca

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

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

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



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

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

Article 23

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

Article 24

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

Article 48

Lorsqu'il est saisi d'une demande qui, à son avis, relève davantage de la compétence d'un autre organisme public ou qui est relative à un document produit par un autre organisme public ou pour son compte, le responsable doit, dans le délai prévu par le premier alinéa de l'article 47, indiquer au requérant le nom de l'organisme compétent et celui du responsable de l'accès aux documents de cet organisme, et lui donner les renseignements prévus par l'article 45 ou par le deuxième alinéa de l'article 46, selon le cas.

Écrit.

Lorsque la demande est écrite, ces indications doivent être communiquées par écrit.

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.

Liste des ingrédients Traiteur du 4 au 11 juin

Item collation / déjeuner / desserts

Déjeuner continental :

- Plateau de fruits coupé sur place (JG Fruits et légumes : melon d'eau, melon miel, cantaloup, ananas et raisins)
- Assortiment de mini viennoiseries (GFS 2103405 ou 1216075) et mini croissants (GFS 1394025)

Assortiment de muffin : Saveurs variés GFS (déjà cuit, on reçoit congelé)

Croissant végétal : GFS 1406945

Biscuit végétal et sans gluten : GFS 1381053

Assortiment de desserts : GFS (variétés de gâteau plaques déjà préparé chez GFS, reçoit congelé)
Carré aux dattes 1184899, Gâteau Avantageux 1370666, gâteau au café 1408068, gâteau aux carottes 1408065

Dessert végétal et sans gluten au chocolat : GFS 1368075

Assortiment de biscuits : Choco blanc et macadam (GFS 3488405), Avoine et raisin (GFS 1623028) brisures de chocolat (GFS 1613028)

Barre granolas KIND : GFS 1318256 et 1323200.

Plateau

Plateau de crudités : JG Fruits et légumes : carottes, brocoli, chou-fleur, tomate cerise (ou tomate raisin), concombre et poivrons + trempette maison à l'oignon (GFS crème sûre GFS 6954756, sel d'oignon (GFS 1453473) et épices italiennes (GFS 1360728)

Pizza aux tomates : Pâtes (GFS 1401551) et sauce à pizza au basilic (GFS 6873676)

Focaccia aux fines herbes : Pâte (GFS 1401551) sel et fines herbes

Plateau de fromage : Fromage L'arrière-cour (GFS 1210269), cheddar marbré (GFS 9567205), Brie (GFS 1266958), Oka (GFS 1351210) canneberges séchées (GFS : 7608005), abricot séché (GFS 6364405), craquelins et petits pains (GFS 127440)

Trempette méditerranéenne : Hummus (GFS 1311150), triangle de pita, olives

Salade

Salade de quinoa : Quinoa (GFS 1241309 ou 1227774), canneberges séchées (GFS 7608005), abricot séché (GFS 6364405), graines de tournesol (GFS 6362405) huile, sel et poivre

Mélange de laitue et garnitures : Mélange Arcadian (JG Légumes), concombres JG Légumes),,, tomate cerises JG Légumes), (ou tomates raisons JG Légumes),),oignons rouges JG Légumes), vinaigrette balsamique

Salade de pommes de terre : Pommes de terre (JG Fruits et légumes), mayonnaise (GFS 1087483) et cornichons (Gfs 1107308), sel et poivre

Salade de couscous : Couscous (GFS 1230024), olive kalamata tranchées (GFS 1157021), bruschetta (GFS 2351018) et persil paré et lavé (GFS 1282605)

Salade d'orzo : Orzo (GFS 1247963), pesto au basilic (GFS 1345745) et bocconcini (GFS 1160070)

Sandwich

Plateau d'enroulés :

- Poulet Club : Tortillas de farine (GFS 1359945), mayo à l'ail maison (mayonnaise et gousse d'Ail rôti au four), poitrine de poulet (GFS 1346557), bacon (GFS 7667205), fromage Havarti (GFS 1445543), tomate (JG Fruits et légumes), roquette ou mesclun (JG Légumes) et sauce chili doux (GFS 1789806)
- Dinde : Tortillas de farine (GFS 1359945), mayo chipotlé maison (mayo GFS 1087483 et chipotlé GFS 1211723), poitrine de dinde (GFS 8780438), poivrons rouges grillés (GFS 1231927), fromage havarti (GFS 1445543), roquette ou mesclun (JG Légumes)
- Bœuf : tortillas de farine (GFS 1359945), rôti de bœuf (GFS 3594905), fromage brie (GFS 1266958), champignons sautés (reçu tranchés de JG Fruits et légumes, cuit sur place dans l'huile, sel et poivre), mayonnaise maison au raifort (mayo GFS : 1087483 et raifort (Gfs 2619636) roquette ou mesclun (JG Légumes)
- Végé : Tortillas de farine (GFS 1359945), hummus (GFS 131150), fromage de chèvre (GFS 1251378), concombre (JG Fruits et légumes), tomate (JG fruits et légume), mesclun ou roquette (JG Fruits et légumes)
- Thon : Tortillas de farine (GFS 1359945), thon en canne (GFS 5516817). Mayonnaise (GFS 1087483), poivrons et oignons de JG Fruits et légumes

Sandwich individuel en plateau ou boîte à lunch

Sandwich au poulet La Cuisine Traiteur Pain (GFS code 1384252), mayo à l'ail maison (mayonnaise et gousse d'Ail rôti au four), poitrine de poulet (GFS 1346557), bacon (GFS 7667205), fromage Havarti (GFS 1445543), tomate (JG Fruits et légumes), roquette ou mesclun (JG Légumes) et sauce chili doux (GFS 1789806)

Sandwich aux légumes grillés : Pain pretzel (GFS 1222213), pesto basilic (GFS 1345745), aubergines grillés (GFS 1305289), courgettes grillés (GFS 1305418), poivrons rouges rôtis entiers (GFS 1231927) fromage suisse (GFS 1444888) roquette ou mesclun (JG Légumes)

Sandwich au saumon fumé : Tortillas (GFS 1359945), saumon fumé (GFS 1107910), câpres (GFS 1273289) oignons rouges (JG Légumes), tomate (JG Légumes) mayonnaise à l'aneth maison (mayo (GFS 1087483 et aneth JG Fruits et légumes) roquette ou mesclun (JG Légumes)

Sandwich antipasto Caprese : Pain (GFS code 1384252), prosciutto (GFS: 1106100), aubergines grillés (GFS 1305289), fromage provolone (GFS 144901) pesto au basilic (GFS 1345745) et tomate (JG fruits et légumes) roquette ou mesclun (JG Légumes)

Sandwich au tofu mariné : Pain (GFS code 1384252), tofu mariné (tofu mariné maison tofu code 1076344 marinade : chipotlé (GFS 1211723) et sirop d'érable GFS 9779605), mayo chipotlé maison (mayo GFS 1087483 et chipotlé GFS 1211723) oignons rouges (JG Fruits et légumes) poivrons rouges rôtis (GFS 1231927) roquette ou mesclun (JG Légumes)

Sandwich à la dinde fumée: Pain (GFS code 1384252), mayo chipotlé maison (mayo GFS 1087483 et chipotlé GFS 1211723), poitrine de dinde (GFS 8780438), poivrons rouges grillés (GFS 1231927), fromage havarti (GFS 1445543), roquette ou mesclun (JG Légumes)

Sandwich au bœuf et brie : Pain (GFS code 1384252), rôti de bœuf (GFS 3594905), fromage brie (GFS 1266958), champignons sautés (reçu tranchés de JG Fruits et légumes, cuit sur place dans l'huile, sel et poivre), mayonnaise maison au raifort (mayo GFS : 1087483 et raifort (Gfs 2619636) roquette ou mesclun (JG Légumes)



EVENT ORDER
 DELTA HOTELS BY MARRIOTT MONTREAL
 475 President-Kennedy Avenue, Montreal, QC H3A 1J7, Canada
 PHONE:(514) 286-1986

Page # 1 of 7
 Event Order #: 585986
 Quote #: M-PLYK9QD
 Folio #: 9119

FUNCTION DAY/DATE: Wednesday, June 07, 2023
 ORGANIZATION: Cs-Can Info-Can

POST AS: Meeting
 BILLING ADDRESS: 53 Mineola Road East, Mississauga, ON L5G 2E4, Canada Phone #: (647) 376-6036 Fax #:
 CUSTOMER: Gina Van Dalen
 IN-HOUSE CONTACT: SAME
 MANAGERS: Ophelie Bouffard
 DATE PRINTED: Friday, May 26, 2023

GUARANTEE OF ATTENDANCE IS REQUIRED 72 HOURS (3 WORKING DAYS) PRIOR TO FUNCTION. OTHERWISE THE EXPECTED WILL BECOME THE GUARANTEE. ROOM ASSIGNMENT IS SUBJECT TO CHANGE

TIME	FUNCTION	LOCATION	ROOM RENTAL	EXP	GTD	SET	ATTENDANCE
6:00 PM-7:00 PM	Cocktail Reception	Foyer Opus		225			

6:00 PM Cocktail Reception Opus

18:00-22:00 Cash Bar

Prices include service and taxes

- Regular alcohol selection @ \$13.50 per Glass
- Rum, vodka, gin, rye, scotch, red and white martini
- Other alcohol selections @ \$15.50 per Glass
- Amer, Lot 40 Whiskey, Tequila Cazadores, Porto LBV, Coureur des Bois, Soho, Bailey, Amaretto
- Local beer selection @ \$12.00 per Bottle
- Microbrasserie beer @ \$15.50 per bottle
- Imported beer selection @ \$14.50 per Bottle
- Red and white house wine @ \$15.50 per Glass
- Soft drinks selection @ \$6.75 each

Labour charge on bar generating less than 500\$ revenu @ \$195.00 Flat Fee

(50) Bar coupons (charge to master) @ \$12.00 Each
 Local beer, house wine, regular selection, non-alcoholic drinks

Served Hors d'oeuvres

- (2) Panko crusted Arborio bite, vierge sauce @ \$42.00 per Dozen
- (1) Sun dried tomato and boconcini baked mini naan @ \$42.00 per Dozen
- (1) Brulée raclette on gherkin potato pancake @ \$36.00 per Dozen
- (1) Kalamata tapenade crostini @ \$36.00 per Dozen
- (2) Quesadillas aux trois fromage et poivre / 3 cheese & pepper quesadillas @ \$36.00 per Day
- (3) Salmon tartare with rice and crispy noodles @ \$42.00 per Dozen
- (3) Snow crab stuffed Cremini mushroom caps @ \$55.00 per Dozen
- (3) Cornmeal crusted fish tacos with avocado salsa @ \$55.00 per Dozen
- (3) Tequila lime shrimp wontons @ \$42.00 per Dozen
- (3) Digby scallops with black pepper lemon aioli @ \$60.00 per Dozen
- (3) Balsamic and Grana Padano beef carpaccio @ \$45.00 per Dozen
- (3) Duck rilette with cranberries @ \$45.00 per Dozen
- (3) Maple braised pork belly @ \$49.00 per Dozen
- (3) Smoked chicken cherry tomato bruschetta @ \$45.00 per Dozen
- (3) Pulled pork and slaw pretzel bites @ \$45.00 per Dozen



EVENT ORDER
 DELTA HOTELS BY MARRIOTT MONTREAL
 475 President-Kennedy Avenue, Montreal, QC H3A 1J7, Canada
 PHONE: (514) 286-1986

Page # 1 of 7
 Event Order #: 586201
 Quote #: M-PLYK9QD
 Folio #: 9119

FUNCTION DAY/DATE: Wednesday, June 07, 2023
 ORGANIZATION: Cs-Can Info-Can

POST AS: Meeting
 BILLING ADDRESS: 53 Mineola Road East, Mississauga, ON L5G 2E4, Canada
 CUSTOMER: Gina Van Dalen Phone #: (647) 376-6036 Fax #:
 IN-HOUSE CONTACT: SAME
 MANAGERS: Ophelie Bouffard
 DATE PRINTED: Friday, May 26, 2023

GUARANTEE OF ATTENDANCE IS REQUIRED 72 HOURS (3 WORKING DAYS) PRIOR TO FUNCTION. OTHERWISE THE EXPECTED WILL BECOME THE GUARANTEE. ROOM ASSIGNMENT IS SUBJECT TO CHANGE

TIME	FUNCTION	LOCATION	ROOM RENTAL	ATTENDANCE		
				EXP	GTD	SET
7:00 PM-10:00 PM	Dinner	Opus				

7:00 PM Dinner Opus

Plated Dinner
 First service starts at 7:00pm

Grilled stacked vegetables salad with tomato herb vinaigrette

- 48 35x Chicken braised with seasonal mushroom, onion and cream, mustard seed spaetzle
- 141 72x Grilled Atlantic salmon on creamy parmesan polenta with asparagus
- 16 11x Eggplant stuffed with duxelles, olive tomato sauce and quinoa

Gluten free chocolate cake with almond crust and vanilla Anglaise
 Coffee and tea
 71.00\$ per person

One glass of wine per person (red or white)

Tolten, Cabernet Sauvignon, Chili (charge opened bottles) @ \$52.00 per Bottle
 Tolten, Sauvignon Blanc, Chili (charge opened bottles) @ \$52.00 per Bottle

BANQUETS

- (1) WiFi: Delta Conference / Password Delta123
- (2) Client will have a seating chart with who eats what and all dietary restrictions per table
- (3) Keep cash bar in the Foyer for the dinner

ROOM SET-UP

- SEE FLOOR PLAN**
- Rounds of 10
 - White table clothes
 - Votive candles on the table
 - Table numbers
 - Stage 12x8
 - Podium on the stage
 - Award table with skirt on the stage
 - Registration table outside the room
 - Easel for seating chart at the registration table

AV by Encore: screen, projector, and LED lights

Allergies:
 Table 14 - 2 salmon - Gluten free
 Table 15 - 2 salmon - lactose free
 Table 16 - Lactose free - lactose free
 - mint, coriander, cilantro, salsa

A service and administration fee of 19% will be added, along with the federal tax of 5% and provincial tax of 9.975% on all charges. Audio Visual supplied by Encore Audiovisual will be charged to the Master Account. Cancellation of Audio Visual and/or Meeting room must be made 72 hours in advance to avoid any penalty

Signature: _____

If in agreement, please sign one copy and return

Ingrédients groupe Alissa Ammendolea

Sandwich au poulet La Cuisine Traiteur Pain (GFS code 1384252), mayo à l'ail maison (mayonnaise et gousse d'Ail rôti au four), poitrine de poulet (GFS 1346557), bacon (GFS 7667205), fromage Havarti (GFS 1445543), tomate (JG Fruits et légumes), roquette ou mesclun (JG Légumes) et sauce chili doux (GFS 1789806)

Sandwich aux légumes grillés : Pain pretzel (GFS 1222213), pesto basilic (GFS 1345745), aubergines grillés (GFS 1305289), courgettes grillés (GFS 1305418), poivrons rouges rôtis entiers (GFS 1231927) fromage suisse (GFS 1444888) roquette ou mesclun (JG Légumes)

Sandwich au saumon fumé : Tortillas (GFS 1359945), saumon fumé (GFS 1107910), câpres (GFS 1273289) oignons rouges (JG Légumes), tomate (JG Légumes) mayonnaise à l'aneth maison (mayo (GFS 1087483 et aneth JG Fruits et légumes) roquette ou mesclun (JG Légumes)

Sandwich antipasto Caprese : Pain (GFS code 1384252), prosciutto (GFS: 1106100), aubergines grillés (GFS 1305289), fromage provolone (GFS 144901) pesto au basilic (GFS 1345745) et tomate (JG fruits et légumes) roquette ou mesclun (JG Légumes)

Sandwich au tofu mariné : Pain (GFS code 1384252), tofu mariné (tofu mariné maison tofu code 1076344 marinade : chipotlé (GFS 1211723) et sirop d'érable GFS 9779605), mayo chipotlé maison (mayo GFS 1087483 et chipotlé GFS 1211723) oignons rouges (JG Fruits et légumes) poivrons rouges rôtis (GFS 1231927) roquette ou mesclun (JG Légumes)

Sandwich à la dinde fumée: Pain (GFS code 1384252), mayo chipotlé maison (mayo GFS 1087483 et chipotlé GFS 1211723), poitrine de dinde (GFS 8780438), poivrons rouges grillés (GFS 1231927), fromage havarti (GFS 1445543), roquette ou mesclun (JG Légumes)

Sandwich au bœuf et brie : Pain (GFS code 1384252), rôti de bœuf (GFS 3594905), fromage brie (GFS 1266958), champignons sautés (reçu tranchés de JG Fruits et légumes, cuit sur place dans l'huile, sel et poivre), mayonnaise maison au raifort (mayo GFS : 1087483 et raifort (Gfs 2619636) roquette ou mesclun (JG Légumes)



La Cuisine Catering/Traiteur
3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345

SOUSSION/QUOTE # #6955

Friday, 6/9/2023

Ordered On: 5/11/2023

Last Modified: 6/2/2023 3:15:11 PM

 **Confirmation en attente/Confirmation Pending**

Customer Information

Prénom First Name:	Sajana
Nom/ Last Name:	Jayasinghe Arachchilage
Courriel Email:	sajana.jayasinghearachchilage@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	1 514-398-3324

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J'ai examiné la politique d'annulation:	Yes/Oui

Delivery / Pickup Information

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Sajana Jayasinghe Arachchilage
Address:	853 sherbrooke W
Nom du Bâtiment/ Building Name:	Arts bldg
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	1 514-398-3324
Pavillon du colloque / Building:	Arts bldg
Étage / Floor #:	Main floor
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	W-120
Room Location:	W-120
But de l'événement / Purpose of Event ::	GPC Wokshop

Event Information

Nombre d'invités Guest Count:	105
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Friday, 6/9/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	8:00 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	8:30 AM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 4 thermos for the sign in and registration 4 thermos for the coffee break	8		
Thé et tisanes Four O`clock (25 tasses par thermos) / Classic tea and herbal tea Four O`Clock(25 cups per thermos) - chaque / each	1		
Vegan and gluten free cookies - Par douzaine / Per dozen	9		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total</p> <p>Frais de livraison/Service Charge</p> <p>GST/TPS[5%]</p> <p>QST/TVQ[9.975%]</p> <p>Commander le total/Order Total</p> <p>Equilibrer le dû Balance Due</p>
---	---

Special Instructions

Soumission/Quote # #6955

**La Cuisine Catering/Traiteur**3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345**SOUMISSION/QUOTE # #6956****Friday, 6/9/2023**

Ordered On: 5/11/2023

Last Modified: 6/2/2023 3:14:06 PM

**Confirmation en attente/Confirmation Pending****Customer Information**

Prénom First Name:	Sajana
Nom/ Last Name:	Jayasinghe Arachchilage
Courriel Email:	sajana.jayasinghearachchilage@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	1 514-398-3324

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J'ai examiné la politique d'annulation:	Yes/Oui

Delivery / Pickup Information

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Sajana Jayasinghe Arachchilage
Address:	853 Sherbrooke W.
Nom du Bâtiment/ Building Name:	Arts bldg
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	1 514-398-3324
Pavillon du colloque / Building:	Arts bldg
Étage / Floor #:	Main floor
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	W-120
Room Location:	W-120
But de l'événement / Purpose of Event ::	GPC Workshop

Event Information

Nombre d'invités Guest Count:	105
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Friday, 6/9/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	11:30 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	12:00 PM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Boîte à lunch: Sandwich Club au poulet La Cuisine Traiteur / Lunch box: La Cuisine Traiteur chicken club <ul style="list-style-type: none"> Avec 1 pomme / With 1 apple <p>Saje Jayasinghe : no tomato Katherin Hayden: no brown bread, rice, legumes (red beans, lentils chick peas)</p>	37		
Boîte à lunch: Sandwich aux légumes du marché grillés / Lunch box with market grilled vegetables sandwich <ul style="list-style-type: none"> Avec 1 pomme / With 1 apple 	22		
Boîte à lunch Sandwich au surlonge de boeuf et Brie / Lunch box with Roast sirloin and brie sandwich <ul style="list-style-type: none"> Avec 1 pomme / With 1 apple <p>Crystal N. No avocado or kiwi Marylin L. No avocado or zucchini</p>	40		
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each For the afternoon break	4		
Thé et tisanes Four O`clock (25 tasses par thermos) / Classic tea and herbal tea Four O`Clock(25 cups per thermos) - chaque / each For the afternoon break	1		
Vegan and gluten free chocolate cake - Par douzaine / Per dozen For the afternoon break	8		
Boîte à lunch Sandwich Tofu chipotlé / Lunch	5		

box with Chipotle tofu sandwich

- Avec 1 pomme / With 1 apple

Boîte à lunch : Sandwich SANS GLUTEN club au poulet grillé / Lunch box: Grilled chicken club sandwich

- Avec 1 pomme / With 1 apple

2

Lilia Eskildsen Torres (gluten free and lactose free)

catering@mcgill.ca
Payment to Dana Hospitality LP
Vendor code 260936072

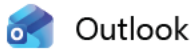
TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%)
TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)

Order Totals

Sous-total/Sub Total
Frais de livraison/Service Charge
GST/TPS[5%]
QST/TVQ[9.975%]
Commander le total/Order Total
Equilibrer le dû
Balance Due

Special Instructions

Soumission/Quote # #6956



Away from the office - June 5-9

De [REDACTED]

Date Ven 2023-06-09 15:11

À Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

I am away from the office from June 5-9 and I am not checking email.

If your issue is urgent contact:

[REDACTED] - Journée francophone des femmes en informatique

[REDACTED] - CS-CAN|INFO-CAN Co-Located Conference

Information about these events can also be found on our website at www.cscan-infocan.ca

Thank you.

[REDACTED]



Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Demande de renseignements - signalement intoxication alimentaire - CS-CAN 2023

1 message

Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

9 juin 2023 à 15 h 11

À : admin@cscan-infocan.ca

Cc : 

Bonjour,

nous avons reçu un signalement d'intoxication alimentaire en lien avec votre événement "CS-CAN 2023" à Montréal pour la journée du 7 juin 2023.

Plusieurs personnes ont signalé être malades suite à la consommation des boîtes à lunch servies vers 11h00 et nous avons besoin d'avoir le nom du traiteur qui a préparé la nourriture. Nous demandons votre collaboration pour nous fournir les renseignements dans les plus brefs délais pour que nous puissions débiter les vérifications.

Merci beaucoup et bonne journée.

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.: 514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318
eric.archambault@montreal.ca

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

Montréal 

TOXI - Université McGill, pavillon Trottier - MONTRÉAL

1 message

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

9 juin 2023 à 14 h 20

À : Inspection des aliments <inspectiondesaliments@montreal.ca>

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

Bonjour, voici une plainte pour Montréal.

**Service de réception des plaintes DC**

Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

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

Téléphone : 1-800-463-5023 (option 1)

Courriel : plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca**De :** Québec.ca <info@quebec.ca>**Envoyé :** 9 juin 2023 14:14**À :** MAPAQ « Plaintes Inspection » <plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca>**Objet :** [EXTERNE] Plainte alimentaire*** ATTENTION : Ce courriel provient de l'extérieur du MAPAQ.**

Si vous doutez de l'authenticité du courriel, évitez de cliquer sur des liens ou d'ouvrir une pièce jointe et communiquez verbalement avec l'expéditeur.



Motif de la plainte	Malaises ressentis à la suite de la consommation d'un aliment ou d'un repas
Nom du lieu ou de l'établissement	Université McGill, pavillon Trottier
Adresse	3630 University
Ville	Montréal

Code postal	H3A 2B3
Date et heure de consommation	2023-06-07 12:30
Date et heure de l'apparition des symptômes	2023-06-08 22:30
Description de l'aliment	<p>Boîte à lunch contenant un wrap au saumon fumé, un peu de fromage en crème, d'onions et de câpres, ainsi qu'une pomme et un sac de chips Lays nature.</p> <p>D'autres ont consommé une boîte à lunch contenant plutôt un sandwich au boeuf, et il y a avait également un sandwich végétarien.</p> <p>Le repas semble avoir été préparé par le service de traiteur de l'Université McGill (à confirmer). Je ne saurais dire si des boîtes non ouvertes sont disponibles.</p>
Est-ce que des restes de l'aliment ou du repas sont disponibles?	Non
Est-ce qu'un aliment non ouvert ou non entamé du même lot (emballage) est disponible?	Non
Sélectionnez les symptômes	Nausée, Crampes abdominales, Diarrhée, Maux de tête, Étourdissement, Autre
Précisez les symptômes	Rots très fréquentes, grande difficulté à dormir, et très grande fatigue
Avez-vous consulté un professionnel de la santé ou communiqué avec Info-Santé?	Non
Commentaires et précisions additionnels	<p>██████████ et je suis allé avec un groupe d'étudiants et de collègues à un atelier à l'Université McGill. Tous, sauf un, parmi ceux qui faisaient parti de mon groupe et mes collègues (une douzaine), ont été malade suite au lunch. Certains ont commencé le soir même, alors que d'autres (dont moi), c'était le lendemain.</p> <p>La plupart des gens ont pris une boîte avec sandwich au boeuf puisque c'était ce qui était disponible juste à côté de la salle de conférence. Il y avait également des boîtes de wrap au saumon et de sandwich ou wrap végétarien dans un autre building adjacent, dans lequel un autre atelier avait lieu en parallèle. N'étant pas un amateur du boeuf, une collègue est allé me chercher une boîte saumon.</p> <p>L'intoxication s'est produite avec les trois types de repas.</p> <p>Il y avait plusieurs dizaines de personnes à notre atelier, et il y avait également plusieurs autres ateliers en parallèle (j'ignore le nombre de gens). https://cscan-infocan.ca/co-located-conference/ (regarder la journée du mercredi)</p> <p>N'hésitez pas à communiquer avec moi si vous désirez obtenir des informations supplémentaires.</p>
Prénom	██████
Nom	██████████
Ville (résidence)	██████
Région	██████

Téléphone**Courriel**

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

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

Cas unique Préventif
 TIA (Mult/Chim) Allergie

Formulaire - Signalement

Responsable: EA

Date et heure du signalement		Service d'inspection		Région ADM établissement	
2023-06-09 Année-Mois-Jour	14:14 HH:MM	Numéro de région établissement 1: 21.3.10		Numéro de région établissement 2:	6
Date et heure de la réception		Contact: Eric Archambault		IP poste:	
2023-06-09 Année-Mois-Jour	14:20 HH:MM	Inspecteur au dossier:		Ville de Montréal	

Origine		Plaignant	
Consommateur: <input type="checkbox"/> Appel <input checked="" type="checkbox"/> Internet DSP: <input type="checkbox"/> Nom: _____ No téléphone: _____ <input type="checkbox"/> Autre: _____		Nom: _____ Adresse: _____ Téléphone rés.: _____ bur.: _____ Courriel: _____	
Nombre de personne		Numéro de plainte	
179 / 700 Malades / Exposées	36416		
		Plaignant affecté par la toxi: <input checked="" type="checkbox"/>	

Établissement(s) impliqués

Domicile (s'il y a lieu)

Date d'achat: _____

Informations sur le produit s'il y a lieu (marque, format, lot,...) Reste d'aliments: Non Oui // Prélèvement

Établissement

Numéro BAK: 2222364 Nom de l'établissement: LA CUISINE TRAITEUR

Adresse: 8766 Rue Pascal-Gagnon St-Léonard H1P 1Z3

Dernier IBR: _____ le _____ à _____
Année-Mois-Jour HH:MM

Interventions: Intervention téléphonique Renforcement hygiène
 Inspection terrain 5M ou IBR toxi Sondage satisfaction
 Prélèvement: Oui Non S'il y a lieu Vérification autres plaintes clients
 Vérification état santé Aucune

Spécifier: Nouvel établissement - l'entité n'est pas disponible

Établissement

Numéro BAK: _____ Nom de l'établissement: _____

Adresse: _____

Dernier IBR: _____ le _____ à _____
Année-Mois-Jour HH:MM

Interventions: Intervention téléphonique Renforcement hygiène
 Inspection terrain 5M ou IBR toxi Sondage satisfaction
 Prélèvement: Oui Non S'il y a lieu Vérification autres plaintes clients
 Vérification état santé Aucune

Spécifier:

Autres établissements (s'il y a lieu)

Consommation

Provenance de l'aliment suspect

- Détaillant Restaurant
 Ferme Traiteur
 Institution Internet
 Domicile Autre:

Lieu de consommation

- Cafétéria Restaurant
 Détaillant Salle de réception
 Domicile Autre:

Date du repas:

2023-06-07

Année-Mois-Jour

12:30

HH:MM

Aliment suspecté:

sandwich

Détails sur les aliments consommés:

voir le document - liste des ingrédients traiteur du 4 au 11 juin

 Livraison Take out

Données médicales

Nom des personnes exposées Date de naissance	Âge ou code d'âge *	Sexe	Malade	Premiers symptômes	Période incubation (h)	Symptômes	Médecin	Hospitalisation
			<input type="checkbox"/>	2023-06-09 Date:	36 Inc.	<input checked="" type="checkbox"/> Nausée <input checked="" type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input checked="" type="checkbox"/> Crampe abdominale <input checked="" type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input checked="" type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: fatigue, sang dans les selles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	00:30 Heure:	24 Durée	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Données médicales (suite)

Nom des personnes exposées Date de naissance	Âge ou code d'âge *	Sexe	Malade	Premiers symptômes	Période incubation (h)	Symptômes	Médecin	Hospitalisation
				Date: <input type="text"/> Heure: <input type="text"/>	Inc. <input type="text"/> Durée <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		
				Date: <input type="text"/> Heure: <input type="text"/>	Inc. <input type="text"/> Durée <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		
				Date: <input type="text"/> Heure: <input type="text"/>	Inc. <input type="text"/> Durée <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		
				Date: <input type="text"/> Heure: <input type="text"/>	Inc. <input type="text"/> Durée <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		
				Date: <input type="text"/> Heure: <input type="text"/>	Inc. <input type="text"/> Durée <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		

Légende

* Code d'âge:

Enfant 0-12 ans (E), Adolescent 13-17 ans (D), Adulte 18-64 ans (A), Personne âgée 65 ans et + (P).

** Autres symptômes:

(A) Anorexie/perte d'appétit, (C) Constipation, (DM) douleurs musculaires/myalgies, (DS) Diarrhée sanguinolente, (DE) Déshydratation, (EV) Évanouissement, (FA) Fatigue, (FR) Frissons, (GA) Gonflements abdominaux, (H) Hypothermie, (J) Jaunisse/ictère, (P) Paralysie, (PR) Prostation, ((VD) Vision double, (SHU) Syndrome hémolytique urémique, (DCD) Décès.

Consultation médicale Info santéPrélèvements: Oui Non Selle Urine Sang Autre

Date de prélèvement:

Diagnostic / Allergie(s) connue(s)

Hôpital: N/A

Médecin: N/A

Information transmise au DSP en date du 2023-06-12

par courriel ou communication téléphonique

Commentaires au dossier

Activités communes, informations pertinentes à l'évaluation du dossier, etc.

Avez-vous été en contact avec des personnes malades récemment à votre connaissance?

Non

Avez-vous des animaux à la maison?

Non

De quel type d'eau buvez-vous régulièrement?

Aqueduc

Dans quel domaine travaillez-vous?

Professeur ETS

Avez-vous des jeunes enfants qui fréquentent l'école ou un service de garde?

Non

Cas de gastro à la garderie?

Activité commune ou spéciale (fête, mariage, baptême, baignade dans un lac, ferme, zoo, parc aquatique, etc.):

Participation au CS-CAN 2023 avec 10 étudiants

Informations supplémentaires:

Suite au signalement par le plaignant, une enquête a été démarrée avec la DSP et la DIA. Il appert que l'événement a généré autour de 392 personnes malades. L'événement était le CS-CAN 2023 qui se déroulait du 5 au 9 juin 2023. Durant la même période, le traiteur a aussi servi d'autres événement sur le campus Mcgill.

L'enquête de la DSP a découlé 3 autres événements avec le même traiteur et la même nourriture. Les autres plaintes enregistrées sont 36443, 36445 et 36463.

 DOCUMENT MODIFIÉDocument transféré à la **Coordination provinciale Toxi** en date du: Par télécopieur (418) 266-1241 Par courriel

Envoyer par messagerie

Réinitialiser le formulaire

Enregistrer

Imprimer le formulaire

Menu 72h

Ne se souvient pas



Date	Jour de début symptômes (JO)	Jour - 1	Jour - 2	Jour - 3
Déjeuner				
Lieu / avec qui?				
Dîner				
Lieu / avec qui?				
Souper				
Lieu / avec qui?				
Collation				
Lieu / avec qui?				

Historique de la plainte 36416

Demandé par : Memono Mbarga, Françoise

Demandé le : 2026-05-20 15:29

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 36416

Ordres de tri

Groupes

TIA : **Date réception** : 2023-06-09 14:20 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 24 heures **Prise en charge** : 2023-06-09 14:38 **Motifs** : TIA
Santé : **Délai réel PeC** : 00:18 **Délai réel int.** : 00:22 **Conclue le** : 2024-06-06 **Conclusion** : Fondée
Sans inspection : **Regroupement** : Traiteur McGill **Statut** : Complétée **Date statut** : 2024-06-06

Description : [REDACTED] (10 sur 50 de malade) et de collègues sont allés à un atelier à l'université McGill pour une conférence. Service de boîte à lunch sur place et plusieurs personnes malades. Les personnes ont consommées différentes boîtes.
 Boite à lunch : wrap au thon, wrap végétarien, sandwich au boeuf
 Consommation le 7 juin vers midi et l'apparition des symptômes entre 22h00 le soir même et le 8 juin vers 22h30

Après la plainte du groupe le 9 juin 2023, il appert que l'événement attendait entre 600 et 700 personnes sur trois sites (McGill, UQAM, Delta). Uniquement les participants de McGill sont malades. Nous avons reçu environ 35 signalements et la DSP va faire une enquête épidémiologique

- Info insp.** :
- TIA-IBR (plainte 36443-36445-36463 sont liées)
 - S'assurer qu'il s'agit du bon traiteur pour l'événement CS-CAN 2023 qui avait lieu le 7 au 9 juin car l'adresse est différente dans SIAM et sur le site du traiteur. Changer l'exploitant avant de faire le dossier s'il y a lieu.
 - Faire la TIA-IBR à l'établissement et demander à l'exploitant de faire le sondage satisfaction auprès de ses clients (qualité de la nourriture, est-ce que les gens ont des commentaires à faire, etc)
 - Vérifier et obtenir le menu servi pour l'événement CS-CAN 2023 (menu complet)
 - Vérifier si le même menu a été servi à d'autres événements au même moment
 - Combien de menu était commandé pour l'événement du CS-CAN 2023
 - Est-ce que le même repas a été servi les 3 jours et dans quels locaux
 - Vérifier si des employés malades lors de la préparation des aliments
 - Vérifier et faire jeter les aliments qui restent de la conférence
 - Vérifier si la présence de framboises congelées dans les préparations alimentaires et si oui, trouver la marque et factures du distributeur
 - Mettre à jour la fiche de l'établissement et ajouter le "traiteur" dans les activités (EA)

- Tratieur - lunchbox avec échantillon si disponible
- Faire l'IBR et créer l'établissement "La cuisine" qui est en location dans l'établissement lunchbox 8766 rue Pascal-Gagnon (distric 3)
 - Vérifier s'il reste des aliments du même lot que l'événement du 5 au 9 juin CS-CAN 2023
 - Vérifier la provenance du boeuf rôti pour les sandwiches et la manipulation sur place
 - Prendre les échantillons de boeuf, saumon fumé, poulet cuit, tofu (EA)

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]					2023-06-09	Retour plaig.
								2023-06-09	Cont. plaig.
								2023-06-12	Signal. DSP
								2023-06-13	Enquête
								2023-06-13	Enquête
								2023-06-27	Enquête
								2023-07-14	Signal. MAPAQ
								2024-06-06	Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection

Nombre de personnes présentes : _____ **Nombre de personnes ayant consommé :** _____ **Nombre de personnes malades :** 179 **Nombre de personnes ayant consulté un médecin :** _____

Notes personnes : _____ **Notes aliments :** _____

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

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

Enquêtes

Établissement : HOTEL DELTA (CUISINE) Adresse : 475 Av. du Président-Kennedy Montréal H3A 1J7 No établ. : 115494 No exploitant : 2440131 1
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Restaurant District : 18

Charges de risque

Niveau de risque : Chronique Maîtrisé :
En date du : 2025-07-30 Maîtrisé le : 2026-02-18

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. : Plainte	2	2023-06-12 00:00	800	Moyen élevé									10	10	S.O.						50				10		10	
IBR / 5M préc. : Régulière	2	2022-10-24 11:40	924	Moyen élevé			10				50				S.O.					10				10	10		10	

Date début enquête : 2023-06-12 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : J'ai rencontré le chef, M. Ron Kneabon à l'établissement.
Le 7 juin de 19h00 à 22h00 un group de 205 personnes de CS-CAN a été reçu.
Menu servi en PJ du présent rapport.
Aucun employé malade les 2 dernières semaines. Aucun protocole de retrait/réaffectation appart que l'employé malade n'est pas au travail pendant les symptômes.
Aucun fruit frais/congelé utilisé à la cuisine appart des fraises fraîches en provenance de Hector Larivée, en décoration sur de desserts.

Visites

No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
899336	2023-06-12 16:00	149	115494	HOTEL DELTA (CUISINE)	Avram, Cecilia	Régulière, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection

Exigence	Article	Infractions
État de santé, maladie contagieuse	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3.1	
Refroidissement, méthode acceptées	Loi P-29, art. 3.1	
Méthode de décongélation / méthodes acceptées	Loi P-29, art. 3.1	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Conception et utilisation de l'équipement	Loi P-29, art. 3.2, par. 1	
État de l'évier et des robinets	Loi P-29, art. 3.2, par. 1	
État et nature des équipements en contact direct	Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 1 et 2, par. 1,2,3,4,5	
Disposition de protection de l'éclairage	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2.2, al. 2	

Établissement : SERVICE DE GARDE ECOLE ST-MARC (LACAF) Adresse : 6365 1re Av. Montréal H1Y 3A9 No établ. : 95145 No exploitant : 26317
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Garderie District : 14

Charges de risque

Niveau de risque : Normal Maîtrisé :
En date du : 2024-08-30 Maîtrisé le :

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. : IBR / 5M préc. : Régulière	2	2020-09-01 08:45	168	Moyen faible																								

Date début enquête : 2023-06-15 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : 15juin2023 : message sur le répondeur à 8h53 et demande de me téléphoner. Message sur le répondeur à 15h55. (EA)
16juin 2023 : Discussion avec le secrétariat de l'école pour prendre les informations. Dans la semaine du 29 mai au 2 juin il n'y a pas eu de cas de gastro mais dans la période du 2 juin il y a eu 17 absences pour des cas de streptocoque. (EA)

Établissement : ECOLE ST-LOUIS DE GONZAGUE Adresse : 2430 Tsse Mercure Montréal H2H 1P2 No établi. : 95216 No exploitant : 26317
 Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : École/mesures alimentaires District : 13

Charges de risque

Niveau de risque : Normal Maîtrisé :
 En date du : 2025-10-24 Maîtrisé le :

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. : IBR / 5M préc. : Régulière	2	2022-09-23 10:15	42	Fable												S.O.												10

Date début enquête : 2023-06-15 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : 15 juin : Discussion avec la responsable du secrétariat et il y a eu quelques absences mais aucune situation qui demandait d'envoyer une lettre aux parents. L'école compte environs 400 élèves. Il y a eu 19 absences pour la période et pas d'enfants malades sur place retournés à la maison. Deux des absences étaient pour de la gastro mais les enfants n'étaient pas l'école au moment des symptômes. (EA)

Établissement : ECOLE LUCIEN-GUILBAULT Adresse : 3165 Rue de Louvain Est Montréal H1Z 1J7 No établi. : 127406 No exploitant :
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Cafétéria institution d'enseignement District : 5

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu Maîtrisé :
En date du : 2023-10-26 Maîtrisé le : 2024-04-23

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. :																												
IBR / 5M préc. :																												

Date début enquête : 2023-06-15 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : 15 juin : Il n'y a pas de service de garde à cette école. Pour la semaine du 29 mai au 2 juin il n'y a pas eu d'absence. IL y a environs 300 élèves. Pas d'éclosion ou de lettre envoyée aux parents dans cette période et il n'y a pas eu d'enfant avec des symptômes sur place retourné à la maison. (EA)

Établissement : GARDERIE PETIT COEUR Adresse : 8150 Rue Cartier Montréal H2E 2K3 No établi. : 127407 No exploitant :
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Garderie District : 5

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu Maîtrisé :
En date du : 2023-08-03 Maîtrisé le : 2023-11-03

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. :																												
IBR / 5M préc. :																												

Date début enquête : 2023-06-15 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : 15 juin : Discussion avec le propriétaire de la garderie. Il s'agit d'une garderie en milieu familiale de 6 enfants et moins. Pour la semaine du 29 mai au 2 juin il n'y a pas de cas particulier de maladie ou de gastro. Un seul enfant a eu des selles molles dans une couche. Personne n'a eu de vomissement ou de diarrhée. (EA)

Établissement : SOUPE CAFE Adresse : 3700 Rue McTavish Montréal H3A 1Y2 No établi. : 119391 No exploitant : 1705479 3
 Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Restaurant District : 18

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu Maîtrisé :
 En date du : 2022-10-28 Maîtrisé le : 2023-01-31

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. :																												
IBR / 5M préc. : Régulière	2	2022-10-28 10:45	357	Moyen							50				S.O.										10		10	

Date début enquête : 2023-06-12 Conclusion : Non fondée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : Fermé pour l'été. CA

Établissement : SOUPE CAFE Adresse : 475 Av. des Pins Ouest Local G-18 Montréal H2W 1S4 No établi. : 125382 No exploitant : 1705479 4
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Restaurant District : 18

Charges de risque

Niveau de risque : Normal Maîtrisé :
En date du : 2022-10-17 Maîtrisé le :

Dern. plt. enq. :	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2022-10-17 14:40	231	Moyen faible											S.O.					10								10

Date début enquête : 2023-06-12 Conclusion : Non fondée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : Personne responsable du service traiteur: Mme Jeannine Scott 514 824-9615
La responsable affirme avoir assuré le service traiteur pour "McGill Summer Institutes in Global Health", un événement pour lequel il y a eu commande de boîte à lunch du 29 mai 2023 au 10 juin 2023 pour le service de midi seulement.
Pour la semaine du 29 mai 2023, il y a eu commande de 45 boîtes à lunch par jour.
Pour la semaine du 5 juin 2023, il y a eu commande de 90 boîtes à lunch par jour.
Le menu servi les jours ciblés par le signalement de toxi-infection alimentaire était comme suit:
Le 7 juin:
-Wrap au rôti de boeuf
-Wrap au hummus et aux légumes
-Wrap au patates douces, tomates et feta
-Salade de cous-cous, légumes et canberges
-Brownies en dessert
Le 8 juin:
-Wrap à la salade de poulet
-Wrap avocat, tomates, laitue
-Salade de quinoa aux arachides, pois et raisins
-Rice crispie en dessert
Le 9 juin:
-Salade Kobe (dinde fumée, fromage cheddar, avocat, oeuf, légumes)
-Salade du jardin (légumes, pois-chiche, canberges)
-Biscuits en dessert
Pour la préparation des aliments il y a eu une équipe de travail de 3 personnes dont Mme Scott. Elle affirme avoir une équipe stable et aucun membre du personnel ayant fait la préparation n'a été malade.
Par contre aucun protocole de retrait/réaffectation en place. Si jamais du personnel malade, la seule mesure prise par la responsable était de ne pas permettre le travail pendant les symptômes.
[REDACTED] responsable des commandes pour service traiteur de l'Université de McGill nous informe que les aliments préparés par le traiteur <<Soupe Café>> ont été servi à l'évènement <<McGill Summer Institutes in Global Health>> du 29 mai au 10 juin. Aucun lien avec <<CS-CAN>>.

Établissement : (LA CUISINE TRAITEUR) DAS TRUCK INC. Adresse : 8766 Rue Pascal-Gagnon St-Léonard H1P 1Z3 No établi. : 127389 No exploitant : 2222364 11
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Traiteur District : 3

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu Maîtrisé :
En date du : 2023-06-13 Maîtrisé le : 2023-09-12

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. : TIA IBR	2	2023-06-13 00:00	198	Moyen faible							50				S.O.			10	10		10			10			10	
IBR / 5M préc. :																												

Date début enquête : 2023-06-13 Conclusion : Plainte fondée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : Visite sur place en compagnie d'un des chefs qui a effectué la préparation du dit menu en cause. Lors de la préparation de cet événement, il y avait 4 manipulateurs d'aliments dont deux qui y travaillent de façon temporaire. Ces 2 employés travaillent pour d'autre service alimentaire également. Hygiène des manipulateurs lors de la visite conforme, ils portent des uniformes de travail. Aucun employé malade selon le responsable durant la période de travail. Le responsable sait que les employés ne doivent pas travailler en ayant des symptômes, mais ne connaissait pas la période de retrait et il n'a pas vérifié ce point auprès des employés temporaires. Explication donnée sur le retrait des employés malades et il a été sensibilisé avec les norovirus. Installation de lavage des mains conforme dans la station de préparation/cuisson. Absence de papier à l'évier de lavage de mains devant la chambre froide. Température interne et ambiante conforme des équipements et des aliments lors de la visite sur place. Aucune panne électrique. La plupart des aliments utilisés pour la conception du menu servi lors de cet événement provenait de Service Alimentaires Gordon. Les aliments sont des prêt à manger sous forme frais et/ou congelés et ils sont décongelés de la bonne façon à la chambre froide. Certains aliments ont été tranchés sur place. Aucune évidence de contamination croisée. Entreposage sécuritaire bien couvert avec date pour la rotation. Produits sanitaires conformes et méthode évaluée correcte. Lave-vaisselle munit des 3 produits (savon,rince,assainisseur) fonctionnels et présents. Petit agglomérat de résidus alimentaires observables sur une paroi interne du robot coupe. Ce dernier est passé à la machine à laver commercial et a servi à la préparation des tartines pour les wraps / sandwiches. Ré-emballage saumon fumé déficiente. Absence de vermine.

Visites

No visite 899339	Date visite 2023-06-13 09:15	Durée (min.) 130	No établ. 127389	Raison sociale (LA CUISINE TRAITEUR) DAS TRUCK INC.	Inspecteur Jourdain, Marie-Pier	Motifs TIA IBR, Plainte
----------------------------	--	----------------------------	----------------------------	---	---	-----------------------------------

Exigences notées au rapport d'inspection

Exigence	Article	Infractions
Poisson fumé sous vide décongelé, emballage non perforé	Loi F-27, c.870, art. B.21.025	
État de santé, maladie contagieuse	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3.1	
Installations pour le lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Conception et utilisation de l'équipement	Loi P-29, art. 3.2, par. 1	
Permis restaurateur PRG sans buffet	Loi P-29, art. 9, par. n	

Échantillons prélevés

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
62311			charcuterie cuite (01311)	Rosbif de ronde cuit de marque Gordon Signature, lot prélevé dans la chambre froide déjà entamé et emballé dans une pellicule plastique. Coupé à ma demande en tranches minces avec planche et couteau lavé et assaini. Préparé pour GFS CANADA, MILTON, ON L(T 5G4 GFS CA 1C0618, Canada 501, reçu frais. Température ambiante de la chambre froide 4C. Aucune date et aucun lot	Conforme

Type d'analyse	Résultat	Interprétation
Clostridium perfringens	<50 UFC/g	Conforme
E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme
M-CR-5.4-106, Détection de Listeria monocytogenes par MDS	Negatif /25g	Conforme
Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
62312			produits fumés	Saumon fumé préalablement décongelé dans la chambre froide à 4C ambiant hier et perforé. Il a été ouvert et ré-emballé dans une pellicule plastique ce matin, assez hermétique et mis dans un contenant en plastique toujours dans la chambre froide. Il est déjà tranché sur un plateau cartonné. Marque Kithen essential de GFS Services aliments gordon canada, saumon de atlantique surgelé. Format de 715g. Aucune ndate et aucun lot.	Conforme

Type d'analyse	Résultat	Interprétation
Aw d'un aliment	0.954 aw	A titre indicatif
E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme
M-CR-5.4-106, Détection de Listeria monocytogenes par MDS	Negatif /25g	Conforme
NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	2.5E+04 UFC/g	Conforme
Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
---------	--------------	------------	----------------	------------------	----------------

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
62313			vinaigrette / sauces / pesto / végétaux frais dans l'huile	Mayonnaise à l'ail prélevé à la chambre froide 4C ambiant petit lot restant environ 0.5l, mayonnaise commerciale et ail frais en purée. Préparée 11/06, insertion métallique recouverte d'une pellicule plastique. Ing: Mayonnaise GFS assaisonnée, purée ail maison confit avec huile.	Conforme

Type d'analyse	Résultat	Interprétation
Bacillus cereus (MFLP-42)	<250 UFC/g	Conforme
E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme
NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	<5.0E+02 UFC/g	Conforme
pH d'un aliment (MFHPB-03)	4.6	A titre indicatif
Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme
Allergènes-arachides		
Divers MAPAQ		
Gluten		

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
62314			fruit / légume préparé, prêt à l'emploi	Roquette du commerce contenant scellé hermétiquement ouvert à ma demande prélevé dans la chambre froide à 4C. Jeune roquette poivrées et fraîches, lavées 3x sans agent de conservation, lot initil 2 bs cup, 23734 017 22, feuilles de roquettes jeunes, produit des états-unis,périssable, conserver au réfrigérateur, naturel, GJ fruits et légumes, classics salads, use by 06-25-2023, 233413RO 17:04,	Conforme

Type d'analyse	Résultat	Interprétation
E.coli O157:H7 par PCR (MFLP-30)		
E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
Levures et moisissures (UFC/g) (MFHPB-22)	30000 UFC/g	A titre indicatif
M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme
M-CR-5.4-106, Détection de Listeria monocytogenes par MDS	Negatif /25g	Conforme
Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
---------	--------------	------------	----------------	------------------	----------------

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
62315			mets cuisinés prêt-à-manger	Aubergines et courgettes grillées préalablement congelées de marque Bonduelle qui ont été décongelées et ajout d'huile d'olives et roquette fraîche, Préparé hier le 12/06 et mis dans une insertion métallique recouverte d'une pellicule plastique. Prélevé dans la chambre froide à 4C.	Conforme
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation
			Bacillus cereus (MFLP-42)	<250 UFC/g	Conforme
			Clostridium perfringens	<50 UFC/g	Conforme
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
			M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme
			M-CR-5.4-106, Détection de Listeria monocytogenes par MDS	Negatif /25g	Conforme
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme

Domicile : Gascon-Samson, Julien **Adresse** : : :
Date début enquête : 2023-06-09 : : :
Notes : 09juin : Discussion avec le plaignant pour prendre les informations [REDACTED] a participé à une conférence à l'université McGill. La conférence est le CS-Can 2023 (<https://cscan-infocan.ca/co-located-conference/>). Le plaignant n'a pas l'information sur la provenance de la nourriture et il n'y a pas de numéro de téléphone pour rejoindre l'organisation. Un courriel a été envoyé à l'organisation pour avoir les informations sur la nourriture (boîte à lunch). Il y avait plusieurs groupes en même temps à la conférence qui se termine le 9 juin 2023. Le plaignant est informé qu'un signalement aura lieu à la DSP. (EA)
12juin : plusieurs réponses durant la fin de semaine des participants. Plusieurs mentionnent les cas de gastro ou ne donnent pas beaucoup de renseignements. Nous avons le nom du traiteur qui est l'université McGill (EA)

TOXI - Université McGill, pavillon Trottier - MONTRÉAL

De inspectiondesaliments-redirections@montreal.ca <inspectiondesaliments-redirections@montreal.ca>
de la part de
MAPAQ « Plaintes Inspection » <plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca>
Date Ven 2023-06-09 14:20
À Inspection des aliments <inspectiondesaliments@montreal.ca>
Cc MAPAQ « Toxi - Infection alimentaire » <toxi@mapaq.gouv.qc.ca>

Bonjour, voici une plainte pour Montréal.



Service de réception des plaintes DC
Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Téléphone : 1-800-463-5023 (option 1)
Courriel : plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca

De : Québec.ca <info@quebec.ca>
Envoyé : 9 juin 2023 14:14
À : MAPAQ « Plaintes Inspection » <plaintes.inspection@mapaq.gouv.qc.ca>
Objet : [EXTERNE] Plainte alimentaire

*** ATTENTION : Ce courriel provient de l'extérieur du MAPAQ.**

Si vous doutez de l'authenticité du courriel, évitez de cliquer sur des liens ou d'ouvrir une pièce jointe et communiquez verbalement avec l'expéditeur.



Motif de la plainte	Malaises ressentis à la suite de la consommation d'un aliment ou d'un repas
Nom du lieu ou de l'établissement	Université McGill, pavillon Trottier
Adresse	3630 University
Ville	Montréal
Code postal	H3A 2B3
Date et heure de consommation	2023-06-07 12:30

Date et heure de l'apparition des symptômes	2023-06-08 22:30
Description de l'aliment	<p>Boîte à lunch contenant un wrap au saumon fumé, un peu de fromage en crème, d'onions et de câpres, ainsi qu'une pomme et un sac de chips Lays nature.</p> <p>D'autres ont consommé une boîte à lunch contenant plutôt un sandwich au boeuf, et il y a avait également un sandwich végétarien.</p> <p>Le repas semble avoir été préparé par le service de traiteur de l'Université McGill (à confirmer). Je ne saurais dire si des boîtes non ouvertes sont disponibles.</p>
Est-ce que des restes de l'aliment ou du repas sont disponibles?	Non
Est-ce qu'un aliment non ouvert ou non entamé du même lot (emballage) est disponible?	Non
Sélectionnez les symptômes	Nausée, Crampes abdominales, Diarrhée, Maux de tête, Étourdissement, Autre
Précisez les symptômes	Rots très fréquentes, grande difficulté à dormir, et très grande fatigue
Avez-vous consulté un professionnel de la santé ou communiqué avec Info-Santé?	Non
Commentaires et précisions additionnels	<p>██████████ et je suis allé avec un groupe d'étudiants et de collègues à un atelier à l'Université McGill. Tous, sauf un, parmi ceux qui faisaient parti de mon groupe et mes collègues (une douzaine), ont été malade suite au lunch. Certains ont commencé le soir même, alors que d'autres (dont moi), c'était le lendemain.</p> <p>La plupart des gens ont pris une boîte avec sandwich au boeuf puisque c'était ce qui était disponible juste à côté de la salle de conférence. Il y avait également des boîtes de wrap au saumon et de sandwich ou wrap végétarien dans un autre building adjacent, dans lequel un autre atelier avait lieu en parallèle. N'étant pas un amateur du boeuf, une collègue est allé me chercher une boîte saumon.</p> <p>L'intoxication s'est produite avec les trois types de repas.</p> <p>Il y avait plusieurs dizaines de personnes à notre atelier, et il y avait également plusieurs autres ateliers en parallèle (j'ignore le nombre de gens). https://cscan-infocan.ca/co-located-conference/ (regarder la journée du mercredi)</p> <p>N'hésitez pas à communiquer avec moi si vous désirez obtenir des informations supplémentaires.</p>

Prénom

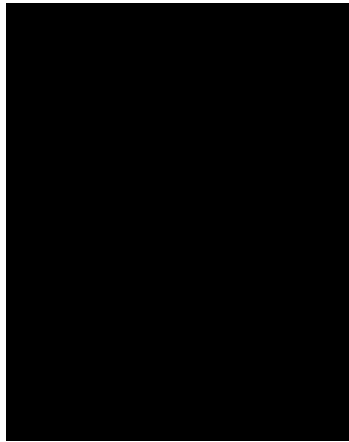
Nom

Ville (résidence)

Région

Téléphone

Courriel



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

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

AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

[.\(https://www.mcgill.ca\)](https://www.mcgill.ca)

Food and Dining Services

(/foodservices/)

a sub-unit of [Student Housing and Hospitality Services](http://www.mcgill.ca/shhs/)
(<http://www.mcgill.ca/shhs/>).

McGill.CA (<https://www.mcgill.ca>) / FOOD AND DINING SERVICES ([HTTPS://WWW.MCGILL.CA/FOODSERVICES](https://www.mcgill.ca/foodservices))

Welcome to McGill Catering Services

La Cuisine Traiteur



La Cuisine Traiteur's catalog of catering services is now available on the **McGill MarketPlace** where you can consult their menu and place your orders 48 business hours in advance.

This new menu offers an interesting selection of breakfast or morning options, lunch buffets as well as a complete dinner or cocktail menu.

For any specific request that may not be included in the online menu or for creating a new account, please contact La Cuisine Traiteur directly at **514-398-2345 (tel:514-398-2345)**, or by email at catering@mcgill.ca (<mailto:catering@mcgill.ca>).

Their experienced team will answer all your needs and questions and will help you make your event a success!

La Cuisine Traiteur uses compostable and biodegradable containers, cups and utensils however dishware and flatware are available for a small fee.

Soupe Café

Soupe Café's catering menu includes a myriad of healthy and delicious offerings: soups, chilis, breakfast plates, sandwiches, salads, breakfast plates, wraps, desserts and mini cheesecakes!

[View the Soupe Cafe Menu](#)

(https://www.mcgill.ca/foodservices/files/foodservices/soupe_cafe_catering_menu_fall_2022.pdf)

Contact:

Jeannine Scott

soupecafe@yahoo.ca (<mailto:soupecafe@yahoo.ca>)

514 932-3053 (tel:514 932-3053)

soupe café

(<https://www.mcgill.ca>)

Copyright © 2023 McGill University

Accessibility (<https://www.mcgill.ca/accessibility>)

Log in  (/foodservices/saml_login?destination=node/731)

CSCAN attendee & illness

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 13:36

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi Eric,

I was given your contact by the CSCAN organizers. I also was very sick yesterday and very weak even today. I actually fainted and hit my head yesterday in the train station probably because of dehydration.

Please let me know if there is any information I can help with.

Thank you,

[REDACTED]

Get [Outlook for iOS](#)

CSCAN event illness report

De [REDACTED]
Date Sam 2023-06-10 14:06
À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hello Mr. Archambault,
I've received the notice from CSCAN event organizers regarding the widespread illness resulting from the event at McGill this past week.
This is just to report that I have also fallen sick with mild symptoms starting Thursday evening (digestive discomfort) and much more significant symptoms Friday night (38C fever, stomach ache) that are still on-going.
[REDACTED], fell ill on Thursday afternoon and was bedridden much of Friday.

Please let me know if I can be of help with any other information.

[REDACTED]

McGill University is on the traditional territory of the Haudenosaunee and Anishinabeg nations.

----- Forwarded message -----
From: David Meger <david.meger@mcgill.ca>
Date: Jun. 10, 2023, 12:42 PM -0400
To: AJung Moon, Prof. <ajung.moon@mcgill.ca>
Subject: Widespread illness



[REDACTED]

I'm sorry to report that many CSCAN attendees have fallen ill in the closing days of our meeting (both General Chairs and many Program Chairs included). The symptoms are typically vomiting, diarrhea, and fever. The health authorities are aware of this and are investigating causes such as the catering lunches and

Norovirus. I will share any conclusions they provide me, and if attendees would like to assist, they can contact:

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him), Conseiller scientifique, Division de l'inspection des aliments, City of Montreal eric.archambault@montreal.ca

As we are not yet certain of the secondary transmission properties, I recommend everyone practices infection control such as hand-washing, mask wearing and limits contacts, especially with elderly and at-risk individuals, for a healthy period after illness.

I'm so sorry that, for some, this will be a bad ending for what has otherwise been a wonderful week, but I wish you all a quick recovery.

Be well,



Cscan sickness.

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 18:37

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hello sir, I am one of the students who was a part of the cscan conference.

I believe that I was given food poisoning from the catering boxes with a c on them which were distributed on Friday.

I am almost positive that this is what causes me and many others illness. I immediately felt strange after eating it.

I am still currently sick. This sickness is extremely bad and one of the most uncomfortable experiences I have ever had.

Hopefully this information helps you.

Also will there be any compensation for this experience?

Thank you.

[REDACTED]

CS-CAN/INFO-CAN 2023 conference lunch health issue

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 12:43

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi Eric,

My name is [REDACTED], I'm one of the participants of the conference on June 8th, my colleagues and I represented [REDACTED]

All three of us had the lunchbox on Wednesday and felt sick later on. In my case, I had diarrhea and threw up twice on Thursday night, had an upset stomach and headache all day yesterday and had a fever last night. Till now my stomach is still hurting. My colleague had the same symptoms around Thursday as well.

We'd greatly appreciate it if you can help investigate what happened to the food and hold the caterer responsible for this.

Thank you,

[REDACTED]

DSDS conference participant

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 16:34

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hello,

I'm [REDACTED] one of the participants at the DSDS conference 2023 at McGill University. I appreciate your effort in seeking clarity. Following is my information:

- **Full name, age, phone number and/or e-mail address:**

[REDACTED]

- **Full description of meal eaten:**

I drank coffee and juice, and for lunch, I had a beef wrap

- **Time of consumption:**

I drank my first cup of coffee around 10h30(am), then by 12 I ate my lunch. After lunch, I had juice and another cup of coffee.

- **Time and date of onset of symptoms**

After lunch, around 2 PM, (7 June), my first symptoms have started

- **Description of symptoms**

I felt dizziness and nausea and had a breathing problem(generally I don't have any problem with breathing) on Wednesday (7 June), it got worse on Thursday (8 June), with vomiting, diarrhea, headache, and fever. On Friday (9 June), I got better and I had a headache and diarrhea, and breathing problems. Today, (10 June) I still have a headache and diarrhea and feel weak.

- **Are symptoms improving as of today**

No, today (10 June) I'm much better, just the headache is really disturbing.

Kind Regards,

[REDACTED]

Food contamination at CSCAN in McGill University

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 14:26

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hello Eric,

I was given your email by David Meger, an organizer of CSCAN in McGill university between June 5-9. I am writing to learn more about the investigation pertaining to the illnesses at the venue due to potentially contaminated food.

I was at the venue, and had lunch there everyday between Tuesday and Thursday. On Thursday evening, between 5-9 pm, I fell violently sick, as did my colleague who also had lunch at the venue that day. I had the Caprese sandwich (with some cured meat in it), while my colleague had the smoked salmon sandwich, and we both fell sick at a similar time and had similar symptoms of vomiting, diarrhoea and fever.

The caterer in charge of the event said the possible cause could be the arugula, which was the only common ingredient across all the sandwiches, and that she would be reaching out to her suppliers to enquire on any recalls. I was wondering if you had any further information on the cause of the contamination, and how this might be avoided in the future? Was this norovirus, or any other pathogen, and how contagious is it once I've recovered and have no more symptoms?

I'd be more at peace if I had some idea of how this could have happened, and if it came from eating uncooked green vegetables, so I can be more careful at public events in the future. Any information you may have on this would be very helpful, so I thank you in advance for this.

[REDACTED]

Food Poisoning of CSCAN Attendees at Mcgill

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 14:55

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi Eric,

Here is some information about the food poisoning I experienced after the DSDS workshop on Wednesday, June 7th, 2023.

Full name: [REDACTED]

Full description of meal eaten: Beef wrap including beef, cheese, sauce, and lettuce-like plant.

Time of consumption: June 7th, 2023, at 1:30 PM

Time and date of onset of symptoms: June 8th, 2023, at around 4 PM

Description of symptoms: Severe nausea and vomiting all night (June 8th) / Fatigue and anorexia (June 9th)

Are symptoms improving as of today: Almost fine (June 10th)

Thanks and please let me know if you have any further information!

Regards,

[REDACTED]

I fell ill following the CS-CAN event Wednesday and have been asked to report this to you

De [REDACTED]
Date Sam 2023-06-10 15:01
À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi,

I have been asked to report my illness that seems to have been from contaminated food served a lunchtime at McGill during the CS-Can conference

<https://cscan-infocan.ca/co-located-conference/>

Mild unease started mid-day Thursday and turned acute Thursday evening. I was not able to eat at all or drink much for 24h. I suffered vomiting, diarrhoea, fever, chills, sweats, muscle pains in many parts of the body, brain fog, exhaustion, and headache. I was able to eat again Friday at about 9 p.m. and am mostly recovered now, except for lingering energy drain.

I was in contact with a lot of people Thursday as I did not know to isolate. I have asked, and have not heard of any secondary transmission. I will inform you if I do hear of it.

All the University of Ottawa students I know of (5 in total) who attended also suffered exactly the same symptoms. I have heard from other colleagues too, and have not yet found anyone who did not get sick ... it seems almost universal!

I ate the Salmon (there were other alternatives) at lunch on Wednesday.

I attended the banquet on Wednesday, but a student who only ate the appetizers Wednesday also got sick, so it was not the main banquet food.

[REDACTED]

[REDACTED]

Illness after CS-CAN 2023

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 16:49

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hello Eric Archambault,

I've been asked to contact you since I fell ill after the CS-CAN 2023 event. I had some nausea and stomach pains on Fri and light fever in the night. I attended the conference on Wed and Thu and had the provided lunch on Thu. Let me know if you need any additional information from me!

Best regards,

[REDACTED]

Illness at the end of CANAI Conference

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 17:39

À eric.archambault <eric.archambault@montreal.ca>

Hi Eric,

I had received an email from one of the organizers of the CANAI Conference about many attendees getting sick at the end of the week that could possibly be traced back to the catered lunches provided. I got very sick with those described symptoms on Thursday and the email said that if we'd like to help in any way then to contact you at this email. Let me know what you need to know and I'd be happy to provide the information.

Thanks,
[REDACTED]

Illness on final day of CSCAN conference

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 14:11

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Dear Eric Archambault,

I was one of the attendees who became ill. I would like to provide details to assist in your investigation.

My illness started at 4:30pm on Thursday. I had started to feel a bit tired about an hour before that. I did not feel nauseous or have stomach pains, but felt that I needed to use the toilet.

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

I vomited a number of times until 4:30am. My stomach at that point was empty. I had two or three small explosive bowel movements during this time until about 8am. Liquid with some discolouration.

Friday was a day of recovery. My night had been interrupted many times, so I was tired. I slept from 10am until 2:30pm. I had a small bowl of oatmeal porridge (I need to take medication with food) around 5pm. Although tired, my gastrointestinal tract seemed more or less recovered.

Today, Saturday, I am feeling more or less back to normal.

Regarding what I ate at the conference:

Each morning (8:30-9am) I had pastries and fruit with coffee (the coffee on Thursday from the brown vessel was not very hot).

Each lunch (noon-1pm): Tuesday: caprese sandwich; Wednesday: beef sandwich; Thursday: salmon sandwich (the salmon seemed underdone, but I assumed it was the style of preparation). All of the sandwiches were well refrigerated and tasted good.

If you require more information, please feel to contact me at my email address.

Regards,



Intoxication Alimentaire - CSCAN

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 14:38

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Bonjour,

[REDACTED] qui a participé à la conférence CSCAN (plus précisément au workshop DSDS 23) le 7 juin dernier. Bien que je n'aie pas souffert des symptômes communs d'une intoxication alimentaire, on m'a conseillé de vous contacter pour que vous puissiez collecter le plus de donnée possible.

- Nom : [REDACTED]
- Prénom : [REDACTED]
- Age : [REDACTED]
- Description complète du repas consommé : J'ai mangé un sandwich au bœuf avec une pomme et des chips.
- Heure de consommation : Durant la pause déjeuner (vers 12h30)
- Heure et date d'apparition des symptômes : le 9 juin tout le long de la journée
- Description des symptômes : maux de tête et fatigue intense.
- Date à laquelle les symptômes se sont améliorés : le 10 juin.

J'espère que cela vous sera utile.

Cordialement,

[REDACTED]

McGill food poisoning

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 16:01

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi Eric,

Hope you're doing well

I attended the McGill DSDS conference. To assist you with your investigation, I would like to share my status with you.

- Full name, age, phone number and/or e-mail address : [REDACTED], [REDACTED]
- Full description of meal eaten: Beef sandwich
- Time of consumption: around 1:30 pm
- Time and date of onset of symptoms: June 8, 12:00 PM
- Description of symptoms: Vomiting and nausea
- Are symptoms improving as of today: Yes, I feel better today, but I still have a stomachache and a bit of body pain

Thank you!

Norovirus

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 12:14

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hello Eric Archambault,

this is to confirm that me ([REDACTED]) and my colleague [REDACTED] started feeling sick Friday evening. We only attended the Wednesday event at CSER/CSCAN. Symptoms were heavy vomiting and diarrhea in the first 24h followed by general body pain, notably headache and sever fatigue. As of today our health status has significantly improved.

Best,

[REDACTED]

Notifying you of illness after attending a conference in Montreal

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 11:05

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi Eric,

I attended this conference in Montreal last week: <https://cscan-infocan.ca/co-located-conference/> and ate the boxed lunch (smoked salmon wrap) on Wednesday, June 7. On Friday, June 9 at 1:30am I became ill and had severe diarrhea for about 24 hours. I also experienced nausea (but did not vomit), stomach cramps, headache, muscle aches, and fatigue. I feel I am starting to recover now but still feel weak and tired. I also still have a headache and some muscle aches.

It was suggested that I notify you about this.

Thank you

[REDACTED]

—

[REDACTED]

Re: Demande de renseignements - signalement intoxication alimentaire - CS-CAN 2023

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 07:18

À Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

I tried to use Google Translate. It seems you were asking for our caterer. This is McGill's normal caterer: La Cuisine Traiteur.

<https://www.mcgill.ca/foodservices/catering>

If you're able to write in English, I can share some doubts about food poisoning. Several people have been ill without eating anything. I myself got sick several days after eating catering. So I believe this can also likely be gastro or similar?

[REDACTED]

On Sat, Jun 10, 2023 at 7:12 AM [REDACTED] wrote:

Hi Eric,

I am only beginning to learn French. Could we write in English?

Sorry for that,

[REDACTED]

On Fri, Jun 9, 2023, 3:11 p.m. Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca> wrote:

Bonjour,

nous avons reçu un signalement d'intoxication alimentaire en lien avec votre événement "CS-CAN 2023" à Montréal pour la journée du 7 juin 2023.

Plusieurs personnes ont signalé être malades suite à la consommation des boîtes à lunch servies vers 11h00 et nous avons besoin d'avoir le nom du traiteur qui a préparé la nourriture. Nous demandons votre collaboration pour nous fournir les renseignements dans les plus brefs délais pour que nous puissions débiter les vérifications.

Merci beaucoup et bonne journée.

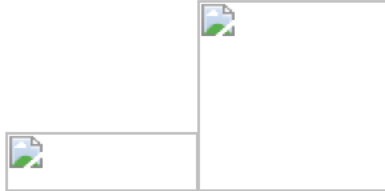
--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments

Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.:514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318

eric.archambault@montreal.ca

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



AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

Re: Health issue caused by Wednesday's lunch boxes

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 12:21

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Dear Mr. Archambeault,

I also fell ill after the CSER conference. I started having symptoms on the evening of Thursday 8th. I must have also passed it to my son aged 8, who got symptoms on the evening of Friday 9th. We are both feeling better today.

Best regards,

[REDACTED]

[REDACTED]

On 2023-06-10 11:54 a.m., Heng Li wrote:

Dear CSER participants,

We hope you are well!

Some of our participants have reported some health issues caused by lunch boxes of this Wednesday. Please note that it can be very contagious so you may need to take precautions if you are sick.

We are very sorry for this issue if you do feel sick, and we hope you get well soon.

Below is some information provided by CS-CAN | INFO-CAN:

It appears that there was a problem with the Wednesday catering at the co-located conference. Many people who had the boxed lunch on the Wednesday have fallen severely ill with a stomach bug. Both General Chairs are ill and many of their attendees have fallen ill. We initially thought that it was caused by our Thursday lunch at the Delta but it now appears to have happened at the co-located conference and Norovirus is suspected, which sometimes doesn't show up 1 or 2 days after becoming infected. The Montreal Health Authorities have been informed and we are working with them to find the cause of this infection.

Below is the latest statement online:

<https://cscan-infocan.ca/co-located-conference/>

Please follow the website later for updates.

Thank care!

[REDACTED]

Re: Widespread illness

De [REDACTED]
Date Sam 2023-06-10 12:49
À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>
Cc [REDACTED]

Hi

I also had similar symptoms on the night of the final day of CAN AI and yesterday. I thought it was my home food but now based on the shared story, I think the cause could be different.
Today I am feeling well as no vomiting and feverish temperature.

Regards,
[REDACTED]

On Jun 10, 2023, at 12:42, [REDACTED] wrote:

External message: Use caution.



Dear [REDACTED],

I'm sorry to report that many CSCAN attendees have fallen ill in the closing days of our meeting (both General Chairs and many Program Chairs included). The symptoms are typically vomiting, diarrhea, and fever. The health authorities are aware of this and are investigating causes such as the catering lunches and Norovirus. I will share any conclusions they provide me, and if attendees would like to assist, they can contact:

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him), Conseiller scientifique, Division de l'inspection des aliments, City of Montreal eric.archambault@montreal.ca

As we are not yet certain of the secondary transmission properties, I recommend everyone practices infection control such as hand-washing, mask

wearing and limits contacts, especially with elderly and at-risk individuals, for a healthy period after illness.

I'm so sorry that, for some, this will be a bad ending for what has otherwise been a wonderful week, but I wish you all a quick recovery.

Be well,



Re: Widespread illness

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 18:09

À Eric Archambault <eric.archambault@montreal.ca>

Dear Mr. Archambault,

Following the email below from [REDACTED] I would like to report that I was an CSCAN attendee who also fell suddenly ill during night from Thursday to Friday (Jun 8 to 9), with strong symptoms of nausea, diarrhea, and fever.

I had lunch box with salmon on Thursday. I live in [REDACTED] was in Montreal for the conference, for a short time from Jun 6 to 8th.

Regards,
[REDACTED]

On Sat, 10 Jun 2023, [REDACTED] wrote:

>

> Dear [REDACTED]

> I'm sorry to report that many CSCAN attendees have fallen ill in the closing days of our meeting (both General Chairs

> and many Program Chairs included). The symptoms are typically vomiting, diarrhea, and fever. The health authorities

> are aware of this and are investigating causes such as the catering lunches and Norovirus. I will share any

> conclusions they provide me, and if attendees would like to assist, they can contact:

> Eric Archambault B.Sc.A. (il/him), Conseiller scientifique, Division de l'inspection des aliments, City of Montreal

> eric.archambault@montreal.ca

> As we are not yet certain of the secondary transmission properties, I recommend everyone practices infection control

> such as hand-washing, mask wearing and limits contacts, especially with elderly and at-risk individuals, for a

> healthy period after illness.

> I'm so sorry that, for some, this will be a bad ending for what has otherwise been a wonderful week, but I wish you

> all a quick recovery.

> Be well,

- > [REDACTED]
- >
- >
- >

-
- > Cvent - Web-based Software Solutions /
 - >

Sick in context with the CS-CAN co-located conference

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 14:35

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Bonjour,

Comme demandé sur la page web du CS-CAN, je vous contacte.

J'étais l'un des organisateurs de l'atelier DSDS organisé en même temps que l'événement CS-CAN.

Je peux confirmer que je suis tombée malade, ainsi qu'au moins 9 autres de l'atelier DSDS.

Pour la plupart d'entre eux, la maladie a commencé le jeudi 8 juin dans l'après-midi.

Cordialement
Bettina Kemme

--

[REDACTED]

Sickness most likely due to food poisoning at McGill on Wednesday June 7th

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 22:01

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hello,

I was asked to report the following:

- [REDACTED]
- Arrived Tuesday night at Montreal, June 6, no meal until June 7th at McGill DSDS workshop as part of the CAN-Computing Conference at around 1 PM (the roast beef sandwich options and some of the cakes served) as well as banquet at Delta hotel at around 8 PM (the salmon option); June 8th late breakfast at 11 AM at the Air Canada Lounge at the airport (the breakfast option: scrambled eggs, sausages, potatoes); no other food taken in Montreal only coffee at the hotel with powdered milk.
- Thursday, June 8th, at around 6 PM started to vomit, thereafter, onset of severe chills that then turned into extreme feeling of heat (after about 2 hours); diarrhea all night, stomach pain, severe headache (I did not measure my temperature) - I was in bed from Thursday at around 6:30 PM to Saturday morning; I didn't eat anything until Saturday morning;
- As of the writing of this email, I am back at about 90% (unusually tired, slight headache, occasional coughing - no more diarrhea, had a small breakfast, sizable lunch and dinner; I am extremely thirsty.)

Most likely cause is the food at McGill as it appears other people who did not attend the banquet (and did not go the AC Lounge) fell sick as well.

An inspection of McGill food services procedures is the least that should happen; all in all a terrible experience and a full, productive day of my time wasted.

Best,

[REDACTED]

Sickness

De [REDACTED]

Date Sam 2023-06-10 17:00

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi Eric,

Further to the update posted on the CS-CAN website, I wish to report that I was affected by gastrointestinal symptoms after being at the co-located Canadian AI Conference on Thursday. My symptoms didn't start until Friday eve around 8pm but were quite severe, lasting 4-5 hours.

I ate the lunchbox containing the smoked salmon wrap, but I speculate that due to the extremely confined quarters where we were gathered, it may have been human to human transmitted through those who fell ill on Wednesday.

I'm happy to provide more information if required. We were part of a group of 30+ students and professors and are just learning that many in our group were affected.

Regards,
[REDACTED]

Sent from my iPhone

Canadian AI conference - symptoms report

De [REDACTED]

Date Dim 2023-06-11 13:57

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi,

I am one of the attendees of the Canadian AI conference. I attended the conference Thursday and had the tofu lunchbox. Like many of my colleagues, I started getting sick Friday night and I am still not fully recovered as of Sunday, June 11th. My symptoms include diarrhea, fever (38.7C peak), extreme fatigue, and body aches.

I would like to be updated about what might have caused this if possible.

Thank you,

[REDACTED]

Fw: Widespread illness

De [REDACTED]
Date Dim 2023-06-11 17:31
À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Dear Sir/Madam,

I just want to let you know that I was an attendee of the conference and have developed the symptoms described in the following email after I left the conference 36 hours. If you need any more information from me, please kindly let me know.

Best,
[REDACTED] an

From: [REDACTED]
Sent: Saturday, June 10, 2023 12:42 PM
To: [REDACTED]
Subject: Widespread illness

You don't often get email from david.meger@mcgill.ca. [Learn why this is important](#)



Dear [REDACTED]

I'm sorry to report that many CSCAN attendees have fallen ill in the closing days of our meeting (both General Chairs and many Program Chairs included). The symptoms are typically vomiting, diarrhea, and fever. The health authorities are aware of this and are investigating causes such as the catering lunches and Norovirus. I will share any conclusions they provide me, and if attendees would like to assist, they can contact:

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him), Conseiller scientifique, Division de l'inspection des aliments, City of Montreal eric.archambault@montreal.ca

As we are not yet certain of the secondary transmission properties, I recommend everyone practices infection control such as hand-washing, mask

wearing and limits contacts, especially with elderly and at-risk individuals, for a healthy period after illness.

I'm so sorry that, for some, this will be a bad ending for what has otherwise been a wonderful week, but I wish you all a quick recovery.

Be well,



Re: Widespread illness

De [REDACTED]

Date Dim 2023-06-11 14:28

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi,

Just in case you need any additional contact information from me, you can contact me here on this email or at [REDACTED]

All the best,

[REDACTED]

From [REDACTED]

Sent: 10 June 2023 13:01

To: eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Subject: Fwd: Widespread illness

Hi,

[REDACTED] recommended I contact you as I have had the earliest case at the CS-CAN conference he has heard of.

I first threw up Tuesday night around 6pm but started feeling not well essentially right after lunch on Tuesday. I have been feeling better since Thursday so I thought it was food poisoning. Please keep me updated on if there is anything I need to do on my end or if any more information might help!

All the best,

[REDACTED]

Get [Outlook for iOS](#)

From: [REDACTED]

Sent: Saturday, June 10, 2023 12:57 PM

To: [REDACTED]

Subject: Re: Widespread illness

You don't often get email from dmeger@cim.mcgill.ca. [Learn why this is important](#)

H [REDACTED],

So far you happen to be the earliest case of being ill that I've personally heard. I think this could be really helpful for the health inspector to further their data. If you would be willing to copy/paste what

you wrote here to him and share a phone number or such so they could follow up, this would be very helpful, I think.

In case you prefer direct contact, their address and phone information is:

827, Crémazie est, bureau 301

Montréal (Québec), H2M 2T8

Tél.:514 280-1938

Cell.: 514 863-5917

(note I shared only email at first as they would be overwhelmed if everyone visited or called, but your info seems especially important)



On Sat, Jun 10, 2023 at 12:45 PM Emily Medema <emily.medema@queensu.ca> wrote:

Hi [REDACTED],

I fell ill Tuesday night around 6pm but started feeling not week essentially right after lunch on Tuesday. I have been feeling better since Thursday so I thought it was food poisoning. Please keep me updated on if there is anything I need to do on my end.

All the best,



Get [Outlook for iOS](#)

From: [REDACTED]

Sent: Saturday, June 10, 2023 12:42:30 PM

To: [REDACTED]

Subject: Widespread illness

You don't often get email from david.meger@mcgill.ca. [Learn why this is important](#)



Dear [REDACTED]

I'm sorry to report that many CSCAN attendees have fallen ill in the closing days of our meeting (both General Chairs and many Program Chairs included). The symptoms are typically vomiting, diarrhea, and fever. The health authorities are

aware of this and are investigating causes such as the catering lunches and Norovirus. I will share any conclusions they provide me, and if attendees would like to assist, they can contact:

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him), Conseiller scientifique, Division de l'inspection des aliments, City of Montreal eric.archambault@montreal.ca

As we are not yet certain of the secondary transmission properties, I recommend everyone practices infection control such as hand-washing, mask wearing and limits contacts, especially with elderly and at-risk individuals, for a healthy period after illness.

I'm so sorry that, for some, this will be a bad ending for what has otherwise been a wonderful week, but I wish you all a quick recovery.

Be well,



Fwd: Widespread illness

De [REDACTED]

Date Dim 2023-06-11 11:15

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

I attended the CAIAC meetings on Tues and Wed (eating the pastries, and lunch boxes each day), and attended the banquet on Wed evening... and felt fine throughout.
I flew home [REDACTED] on Thursday morning... and was fine until ~ 6pm that evening, when I started feeling sick.
That night, I had a very bad stomach-ache, with diarrhea then vomiting.
I felt better (but still not perfect) on Friday, and worked from home as I did not know the cause.
Today (Sunday), I feel almost normal, but am still avoiding strenuous activities.

Please let me know if there is any other information I can provide.

----- Forwarded message -----

From: [REDACTED]

Date: Sat, Jun 10, 2023 at 10:42 AM

Subject: Widespread illness

To: [REDACTED]



Dear [REDACTED]

I'm sorry to report that many CSCAN attendees have fallen ill in the closing days of our meeting (both General Chairs and many Program Chairs included). The symptoms are typically vomiting, diarrhea, and fever. The health authorities are aware of this and are investigating causes such as the catering lunches and Norovirus. I will share any conclusions they provide me, and if attendees would like to assist, they can contact:

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him), Conseiller scientifique, Division de l'inspection des aliments, City of Montreal eric.archambault@montreal.ca

As we are not yet certain of the secondary transmission properties, I recommend everyone practices infection control such as hand-washing, mask wearing and limits contacts, especially with elderly and at-risk individuals, for a healthy period after illness.

I'm so sorry that, for some, this will be a bad ending for what has otherwise been a wonderful week, but I wish you all a quick recovery.

Be well,

[Redacted signature]

[Redacted footer content]

CAs-can sickness

De [REDACTED]

Date Mar 2023-06-13 05:59

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hello!

I was present at the CS can conference (can Ai) on Thursday and Friday. The 3 friends I had with me got sick and two of them ate the salmon and one the beef on Thursday. Also, 2 of them ate the veggie sandwich on Friday and the other one ate turkey.

I , on the other hand, [REDACTED] so I didn't eat any lunches BUT I still got diahrea and fever. It might be a coincidence since I didn't eat the food but I wanted to let you know. Thank you!

[REDACTED]

CSCAN

De [REDACTED]

Date Lun 2023-06-12 09:30

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Bonjour M. Archambault,

Je m'appelle [REDACTED] j'ai assisté à la conférence CSCAN vendredi dernier et je suis tombé malade vendredi soir.

Je vais mieux même si je ressens toujours de la nausée et de la fatigue.

Je voulais savoir si vous aviez trouvé ce qui a provoqué la transmission de ces symptômes?

Merci,

[REDACTED]

Fwd: Log book

De Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com>

Date Lun 2023-06-12 16:16

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Annie Clavette

Maamm Bolduc
Le Gras Dur
La Cuisine
Catering/Traiteur McGill
SCHNITZEL Truck
TACO Truck
CHEESY Truck
BURGER Truck
Le Gras Dur Truck
info@dasfoodtruck.com



Début du message transféré :

De: Julie Vermette <julie@dasft.com>

Objet: Log book

Date: 12 juin 2023 à 16:12:01 HAE

À: Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com>

Allo!

Voici le registre des temperatures. Pour ce qui est des aliments, nous avons tout passé.

En parlant avec Matt, il m'a confirmé que vu que demain c'est tranquille, il arrivera autour

UNIT NAME:
EMPLACEMENT DU FRIGO: Walk-in Unit 3

SEMAINE DU : 22 mai	TEMPÉRATURE MATIN	INITIALES	TEMPÉRATURE SOIR	INITIALES
LUNDI	3			
MARDI	2		3	
MERCREDI	4		3	
JEUDI	5		3	
VENDREDI	3			
SAMEDI				
DIMANCHE				
SEMAINE DU : 29 mai	TEMPÉRATURE MATIN	INITIALES	TEMPÉRATURE SOIR	INITIALES
LUNDI	2		4	
MARDI	3		3	
MERCREDI	4		3	
JEUDI	3		3	
VENDREDI	3		2	
SAMEDI				
DIMANCHE				
SEMAINE DU : 5 juin	TEMPÉRATURE MATIN	INITIALES	TEMPÉRATURE SOIR	INITIALES
LUNDI	3		4	
MARDI	3		3	
MERCREDI	4		3	
JEUDI	5		3	
VENDREDI	3		2	
SAMEDI				
DIMANCHE				

NOTES

TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRATEUR: 4C
TEMPÉRATURE CONGÉLATEUR: -18C

UNIT NAME:
EMPLACEMENT DU FRIGO: Unité 5

SEMAINE DU : 22 mai	TEMPÉRATURE MATIN	INITIALES	TEMPÉRATURE SOIR	INITIALES
LUNDI	1			
MARDI	3		2	
MERCREDI	3		3	
JEUDI	4			
VENDREDI	3			
SAMEDI				
DIMANCHE				
SEMAINE DU : 29 mai	TEMPÉRATURE MATIN	INITIALES	TEMPÉRATURE SOIR	INITIALES
LUNDI	3		3	
MARDI	2		1	
MERCREDI	1		1	
JEUDI	3		2	
VENDREDI	2		2	
SAMEDI				
DIMANCHE				
SEMAINE DU : 5 juin	TEMPÉRATURE MATIN	INITIALES	TEMPÉRATURE SOIR	INITIALES
LUNDI	3		2	
MARDI	2		2	
MERCREDI	1		2	
JEUDI	2		2	
VENDREDI	2		2	
SAMEDI				
DIMANCHE				

NOTES

TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRATEUR: 4C
TEMPÉRATURE CONGÉLATEUR: -18C

UNIT NAME: *Unité 2 congelateur*

EMPLACEMENT DU FRIGO: *Unité 2 congelateur*

SEMAINE DU :	TEMPERATURE MATIN	INITIALES	TEMPERATURE SOIR	INITIALES
LUNDI	-14	<i>DL</i>	-18	<i>DL</i>
MARDI	-17	<i>DL</i>	-17	<i>DL</i>
MERCREDI	-16	<i>DL</i>	-17	<i>DL</i>
JEUDI	-18	<i>DL</i>	-18	<i>DL</i>
VENDREDI	-17	<i>DL</i>	-16	<i>DL</i>
SAMEDI				
DIMANCHE				
SEMAINE DU :	TEMPERATURE MATIN	INITIALES	TEMPERATURE SOIR	INITIALES
LUNDI	-16	<i>DL</i>	-15	<i>DL</i>
MARDI	-18	<i>DL</i>	-17	<i>DL</i>
MERCREDI	-17	<i>DL</i>	-17	<i>DL</i>
JEUDI	-18	<i>DL</i>	-16	<i>DL</i>
VENDREDI	-17	<i>DL</i>	-16	<i>DL</i>
SAMEDI				
DIMANCHE				
SEMAINE DU :	TEMPERATURE MATIN	INITIALES	TEMPERATURE SOIR	INITIALES
LUNDI	-17	<i>DL</i>	-18	<i>DL</i>
MARDI	-16	<i>DL</i>	-17	<i>DL</i>
MERCREDI	-16	<i>DL</i>	-17	<i>DL</i>
JEUDI	-17	<i>DL</i>	-18	<i>DL</i>
VENDREDI	-18	<i>DL</i>	-17	<i>DL</i>
SAMEDI				
DIMANCHE				

NOTES

TEMPERATURE REFRIGERATEUR: 4C
 TEMPERATURE CONGELATEUR: -18C

UNIT NAME:
 EMPLACEMENT DU FRIGO: **Unité 1**

SEMAINE DU : 20/07/20		TEMPÉRATURE MATIN	INITIALES	TEMPÉRATURE SOIR	INITIALES
LUNDI		2m	AV	2m	AV
MARDI		2m	AV	2m	AV
MERCREDI		2m	AV	2m	AV
JEUDI		2m	AV	2m	AV
VENDREDI		2m	AV	2m	AV
SAMEDI					
DIMANCHE					
SEMAINE DU : 21/07/20		TEMPÉRATURE MATIN	INITIALES	TEMPÉRATURE SOIR	INITIALES
LUNDI		1m	AV	2m	AV
MARDI		2m	AV	2m	AV
MERCREDI		2m	AV	2m	AV
JEUDI		2m	AV	2m	AV
VENDREDI		2m	AV	2m	AV
SAMEDI					
DIMANCHE					
SEMAINE DU : 28/07/20		TEMPÉRATURE MATIN	INITIALES	TEMPÉRATURE SOIR	INITIALES
LUNDI		2m	AV	2m	AV
MARDI		2m	AV	2m	AV
MERCREDI		2m	AV	2m	AV
JEUDI		2m	AV	2m	AV
VENDREDI		2m	AV	2m	AV
SAMEDI					
DIMANCHE					

NOTES

TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRATEUR: 4C
 TEMPÉRATURE CONGÉLATEUR: -18C

Julie Vermette
 La Cuisine Traiteur

Information regarding CSCAN illness

De [REDACTED]

Date Lun 2023-06-12 11:12

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi Eric,

I am writing to inform you about my illness that will help you in investigation.

I attended the CSCAN conference in McGill on June 7, 2023

The following are my detailed information.

Name = [REDACTED]

Age = [REDACTED]

Cell = [REDACTED]

Meal = Apple + Snacks (Lays) + Juice

Symptoms = headache, body aches, stomach cramps and diarrhea

Symptoms started = June 10th, 2023

Current situation = No symptoms just a little fatigue.

Regards,

[REDACTED]

malade à la conférence CSCAN

De [REDACTED]

Date Lun 2023-06-12 15:13

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Bonjour Éric,

J'étais un participant à la conférence CSCAN à l'Université McGill la semaine dernière, et j'ai été malade (vomissements et diarrhée) jeudi soir. Les symptômes ont commencé vers 19h et ont durés jusqu'à 23h30 environ. Il est notable que je n'ai pas dîné à la conférence jeudi, j'ai mangé au [REDACTED]. Deux de mes collègues qui m'ont accompagnés ([REDACTED]) ont également été malade jeudi après-midi / soir.

Tenez-moi au courant lorsque vous saurez ce qu'on a eu!

Merci,

[REDACTED]

[REDACTED]

Problème suite à la participation à CSCAN

De [REDACTED]

Date Lun 2023-06-12 09:59

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Bonjour Eric,

Les organisateurs de la conférence CSCAN ont demandé de vous fournir des détails sur ce que j'ai mangé durant la conférence si j'avais tombé malade. Voici les détails:

Nom, Prénom: [REDACTED]

Téléphone: [REDACTED]

Ce que j'ai mangé/bu: Sandwich au bœuf, jus de pomme Oasis, frites Lay's, café au lait

Consommés durant le lunch du mercredi (seul jour que j'ai participé à la conférence)

La plupart des symptômes ont commencé le jeudi, fin d'après midi

Symptômes: diarrhée, nausées, mal de tête, mal au ventre, fièvre, quelques ennuis respiratoires

La fin du vendredi j'avais toujours un peu de fièvre. J'allais mieux le samedi.

Cordialement,

[REDACTED]

[REDACTED]

Re: Commandes mercredi au vendredi Alissa

De Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com>

Date Lun 2023-06-12 21:22

À Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Je vous reviens demain mon équipe a quitté
Je vais vous envoyer les traiteurs de lundi et mardi
Aussi je vous envoie les listes d'ingrédients
Complet de chacun des sandwichs servis
Merci

Annie Clavette



La Cuisine

Catering/Traiteur

DASFOODTRUCK

info@dasfoodtruck.com

Le 12 juin 2023 à 8:54 PM, Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca> a écrit :

Merci beaucoup pour les documents.

J'ai deux petites demandes supplémentaires.

Est-ce que vous avez le détail des différents sandwichs (tous les ingrédients) pour que je puisse documenter le dossier

Également, j'ai deux participants qui me parlent d'un sandwich au tofu ? De quel sandwich on parle ?

Merci beaucoup!

Eric

Le lun. 12 juin 2023, à 17 h 15, Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com> a écrit :

Oui je vais les tentot et je vais aussi vous les envoyer

Annie Clavette



La Cuisine
Catering/Traiteur

DASFOODTRUCK

info@dasfoodtruck.com

Le 12 juin 2023 à 5:11 PM, Eric ARCHAMBAULT
<eric.archambault@montreal.ca> a écrit :

Merci beaucoup.

Est-ce qu'il est possible qu'il manque les factures pour le lundi et mardi ?

Eric

Le lun. 12 juin 2023, à 16 h 17, Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com> a écrit :

Annie Clavette



Maamm Bolduc
Le Gras Dur
La Cuisine
Catering/Traiteur McGill
SCHNITZEL Truck
TACO Truck
CHEESY Truck
BURGER Truck
Le Gras Dur Truck
info@dasfoodtruck.com

Début du message transféré :

De: <julie@dasft.com>

Objet: Commandes mercredi au vendredi Alissa

Date: 12 juin 2023 à 16:16:06 HAE

À: "Annie Clavette" <info@dasfoodtruck.com>

Bonjour,

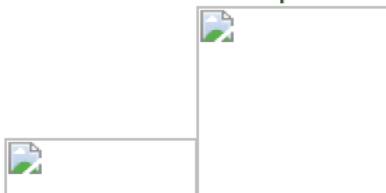
Voici les commandes du mercredi au vendredi du groupe de Alissa
Ammendolea.

Merci!

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.:514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318
eric.archambault@montreal.ca

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

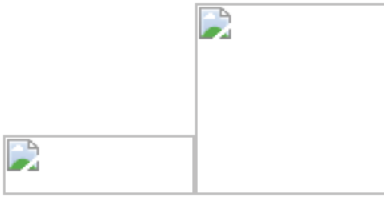


AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.:514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318
eric.archambault@montreal.ca

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



AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

RE: CSCAN attendee & illness

De [REDACTED]
Date Lun 2023-06-12 11:26
À Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Hi Eric,

On Wednesday, I had the salmon sandwich, as well as some of the pastries. I probably had the fruit as well that day.

The symptoms were nausea, vomiting and diarrhea. It started around 4am on Friday.

Thank you,
[REDACTED]

From: Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>
Sent: Monday, June 12, 2023 11:21 AM
To: Vida Movahedi <vmovahedi@outlook.com>
Subject: Re: CSCAN attendee & illness

Thanks [REDACTED] for your answers.

Can you just tell me what did you eat wednesday 7th june and what symptoms did you have exactly?

Best regard

Eric

Le sam. 10 juin 2023, à 13 h 36, [REDACTED] a écrit :

Hi Eric,

I was given your contact by the CSCAN organizers. I also was very sick yesterday and very weak even today. I actually fainted and hit my head yesterday in the train station probably because of dehydration.

Please let me know if there is any information I can help with.

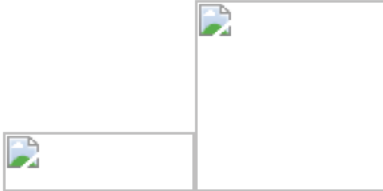
Thank you,
[REDACTED]

Get [Outlook for iOS](#)

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.:514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318

eric.archambault@montreal.ca

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



AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

Re: Demande média_Intoxication alimentaire_La Presse (M. Morasse)

De Myrta MANTZAVRAKOS <myrta.mantzavrakos@montreal.ca>

Date Lun 2023-06-12 12:46

À Kim NANTAIS DESORMIERS <kim.nantaisdesormiers@montreal.ca>

Cc Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Bonjour

Depuis vendredi 9 juin, nous avons reçu plusieurs courriels concernant ce groupe qui a été desservi par le traiteur Soupe Café au 3700 Rue McTavish et dont plusieurs participants sont tombés malades. Nous avons reçu l'information sur le traiteur au courant de la fin de semaine.

Notre inspectrice fait l'enquête de cette éclosion aujourd'hui.

Nous n'avons pas plus d'information à transmettre actuellement mise à part que nous enquêtons le dossier de la toxi-infection alimentaire #119391 et que le journaliste peut faire une demande d'accès à l'information au mapaq pour recevoir les résultats de cette enquête.

Salutations cordiales

Myrta Mantzavrakos

Chef de division

Inspection des aliments

Ville de Montréal

514 280-4303

myrta.mantzavrakos@montreal.ca



Le lun. 12 juin 2023, à 12 h 08, Kim NANTAIS DESORMIERS <kim.nantaisdesormiers@montreal.ca> a écrit :

Bonjour,

Nous avons reçu une demande média concernant une intoxication alimentaire lors d'une conférence sur l'intelligence artificielle. Pouvons-nous répondre à la journaliste ?

--- Demande ---

J'ai obtenu un courriel envoyé par les organisateurs d'une conférence sur l'intelligence artificielle (CSCAN) qui dit que plusieurs participants sont tombés malades et que la Division de l'inspection des aliments de la Ville enquête. Il s'agit de cette conférence, tenue la semaine dernière à l'Université McGill.

<https://www.caiac.ca/en/conferences/canadianai-2023/home>

On m'a dit que certaines personnes ont été gravement malades et se sont même retrouvées à l'hôpital.

C'est possible de savoir combien de personnes ont été affectées et quelle est la source la plus probables ayant causé les symptômes ressentis?

Merci et bonne journée,

Kim Nantais

Relationniste médias

Division des relations de presse

Service de l'expérience citoyenne et des communications

Montréal 

700, rue De La Gauchetière Ouest

Montréal (Québec) H3B 5M2

AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

Re: Widespread illness

De [REDACTED]

Date Lun 2023-06-12 09:22

À [REDACTED].archambault@montreal.ca
<eric.archambault@montreal.ca>

Hi [REDACTED] (with Eric cc'd),

Thanks for letting me know of this issue. Unfortunately, one of my research assistants who attended the event has reported to me that he is very ill. Fortunately, I am not sick, [REDACTED] I ate lunch on both days - a tofu sandwich on Thursday and a chicken sandwich on Friday.

Has the health inspector considered a Covid-19 outbreak as a possibility in addition to norovirus? Both are spread via the air (with recent studies of norovirus transmission confirming this transmission route). The symptoms you've reported overlap with Covid-19, and with new increasingly transmissible variants out there (and with few masks worn at CAIAC events over the past week), it may be possible that some attendees have contracted Covid-19. It would be wise for participants to test for Covid-19 so that, if that is indeed the culprit, they do not risk passing it on to vulnerable contacts.

Perhaps next year the Responsible AI event will include more robust airborne disease transmission prevention protocols next year to minimize the risk of a similar outbreak occurring? I would certainly support such an initiative and would be happy to share knowledge about how to go about doing so.

All the best,

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

From: [REDACTED]
Sent: Saturday, June 10, 2023 12:42 PM
To: [REDACTED]
Subject: Widespread illness



Dear [REDACTED]

I'm sorry to report that many CSCAN attendees have fallen ill in the closing days of our meeting (both General Chairs and many Program Chairs included). The symptoms are typically vomiting, diarrhea, and fever. The health authorities are aware of this and are investigating causes such as the catering lunches and Norovirus. I will share any conclusions they provide me, and if attendees would like to assist, they can contact:

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him), Conseiller scientifique, Division de l'inspection des aliments, City of Montreal eric.archambault@montreal.ca

As we are not yet certain of the secondary transmission properties, I recommend everyone practices infection control such as hand-washing, mask wearing and limits contacts, especially with elderly and at-risk individuals, for a healthy period after illness.

I'm so sorry that, for some, this will be a bad ending for what has otherwise been a wonderful week, but I wish you all a quick recovery.

Be well,

[REDACTED]

Reporting food poisoning

De [REDACTED]

Date Lun 2023-06-12 12:00

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Cc [REDACTED]

Hi Eric,

I attended the CAN AI conference at McGill University on June 8-9. I took chicken sandwiches on both days. I felt very sick (vomiting, diarrhea, dizzy) and almost fainted on Friday night. I went to Victoria University Emergency on Saturday morning and got discharged on Sunday afternoon. The doctors took a CT scan and various tests. They suspected it was food poisoning. I still feel a bit weak now.

Thank you,

[REDACTED]

[REDACTED]

Re: Demande de renseignements - signalement intoxication alimentaire - CS-CAN 2023

De Dave Meger <dmeger@cim.mcgill.ca>

Date Lun 2023-06-12 13:00

À Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>; Sheryl Morrissey, Ms. <sheryl.morrissey@mcgill.ca>; Alissa Ammendolea, Mrs <alissa.ammendolea@mcgill.ca>; Mathieu Blanchette <blanchem@cs.mcgill.ca>

Cc gina_vandalen@cscan-infocan.ca <gina_vandalen@cscan-infocan.ca>; Liam Paull <paulll@iro.umontreal.ca>

Hi Eric, I have forwarded your request to my admin officers at McGill who I believe have more of the details requested.

[@Sheryl Morrissey, Ms.](#) , [@Alissa Ammendolea, Mrs](#) [@Mathieu Blanchette](#) , Eric is with the City of Montreal Food Safety and is looking into the illnesses at the CSCAN meeting last week.

Repeating the request from forwarded message:

- food service contract for your event to have the exact information on the caterer address, delivery date and menu.

Thanks,

Dave.

On Mon, Jun 12, 2023 at 12:52 PM Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca> wrote:

Bonjour / Hi

Is it possible to have the food service contract for your event to have the exact information on the caterer address, delivery date and menu.

Thank you very much!

Est-ce qu'il est possible d'avoir le contrat de service alimentaire pour votre événement pour avoir les renseignements exact sur l'adresse du traiteur, la date de livraison et le menu.

Merci beaucoup

Eric

Le sam. 10 juin 2023, à 10 h 36, <gina_vandalen@cscan-infocan.ca> a écrit :

Hi Eric – I am not sure if anyone has contacted you yet as both people in your email came down with the symptoms and are quite ill as did many attendees to the conference. All symptoms are consistent with some sort of stomach bug and appears to have come from a lunch that was consumed on Wednesday June 7. We will let you know as soon as possible who the caterer was that was used.

We are in the process of informing our attendees and will provide your contact information. Please let me know if we should be providing any additional information. We also will put a notice on our conference welcome page.

Thank you.

Gina



Gina van Dalen, CAE (she/her)
Executive Director
CSCAN/INFO-CAN

647 376 6036

<https://cscan-infocan.ca/>

@CSCan_InfoCan

<https://www.linkedin.com/company/cscan-infocan/>

<https://www.facebook.com/cscan.infocan/>

From: Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Sent: Friday, June 9, 2023 3:11 PM

To: admin@cscan-infocan.ca

Cc: dmeger@cs.mcgill.ca; pauill@iro.umontreal.ca

Subject: Demande de renseignements - signalement intoxication alimentaire - CS-CAN 2023

Bonjour,

nous avons reçu un signalement d'intoxication alimentaire en lien avec votre événement "CS-CAN 2023" à Montréal pour la journée du 7 juin 2023.

Plusieurs personnes ont signalé être malades suite à la consommation des boîtes à lunch servies vers 11h00 et nous avons besoin d'avoir le nom du traiteur qui a préparé la nourriture. Nous demandons votre collaboration pour nous fournir les renseignements dans les plus brefs délais pour que nous puissions débiter les vérifications.

Merci beaucoup et bonne journée.

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)

Conseiller scientifique

Division de l'inspection des aliments

Ville de Montréal

827, Crémazie est, bureau 301

Montréal (Québec), H2M 2T8

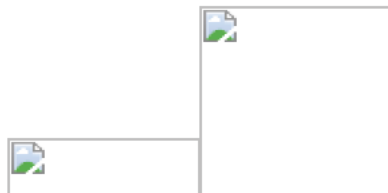
Tél.:514 280-1938

Cell.: 514 863-5917

Fax: 514 280-4318

eric.archambault@montreal.ca

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



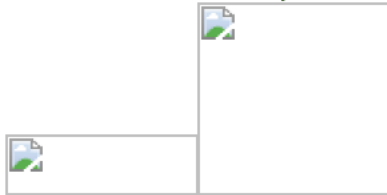
AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de

ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.:514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318
eric.archambault@montreal.ca

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




AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

Fwd: Potential food poisoning from Thursday's AI conference lunch

De Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com>

Date Lun 2023-06-12 15:01

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

 10 pièces jointes (190 ko)

ATT00001.htm; ATT00002.htm; ATT00003.htm; Piece jointe.eml; ATT00004.htm; Piece jointe.eml; ATT00005.htm; image005.jpeg; image003.jpg; image004.jpg;

Annie Clavette



La Cuisine

Catering/Traiteur

DASFOODTRUCK

info@dasfoodtruck.com

Début du message transféré :

De: Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com>

Date: 12 juin 2023 à 2:46:55 PM UTC-4

À: Éric Gauthier <ericgauthier@hotmail.com>

Objet: TR : Potential food poisoning from Thursday's AI conference lunch

Début du message transféré :

De: <julie@dasft.com>

Objet: FW: Potential food poisoning from Thursday's AI conference lunch

Date: 9 juin 2023 à 14:08:01 HAE


À: "Dave Szabo" <dave.szabo@dexterra.com>

Cc: "Stefan Jacob" <stefan.jacob@dasfoodtruck.com>, "Annie Clavette" <info@dasfoodtruck.com>

Hi Dave,

Please see below for my answers.
Let me know if you have any questions.
Thank you,

From: Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com>
Sent: June 9, 2023 9:32 AM
To: Julie Vermette <julie@dasft.com>
Subject: Fwd: Potential food poisoning from Thursday's AI conference lunch

Annie Clavette

La Cuisine
Catering/Traiteur

DASFOODTRUCK
info@dasfoodtruck.com

Début du message transféré :

De: Dave Szabo <dave.szabo@dexterra.com>
Date: 9 juin 2023 à 8:22:59 AM UTC-4
À: Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com>
Cc: Mario Paladin <Mario.Paladin@dexterra.com>, Anthony Giulietti <Anthony.Giulietti@dexterra.com>
Objet: RE: Potential food poisoning from Thursday's AI conference lunch

Hi Annie,

This is quite unfortunate indeed.

Can you please let us know what steps you will be taking to properly investigate this? Will you call the customer? The customer sent an email, saying he wasn't feeling great but he did not ate any sandwiches. (see email attached). He also received the info that some guests that weren't there are sick too, so it could be possible it is a gastro. The other attachment is from another guest who had the salmon and is feeling ok. Annie did called the customer

We have certain standards to follow when we encounter a food born illness and it is important we get a full picture of the situation.

Have you considered calling the public health department, as the customer may have done so already.

Can you please get us answers to the following:

1. Did the customers have any allergens? The customer did not provide a list of allergens or any dietary restrictions.
2. What was the food item consumed and ingredients? It was lunch boxes. They all have regular lays bag of chips and an apple. On Wednesday, it was:
 - Grilled vegetables: Eggplants, zucchinis, red peppers, swiss cheese, aragula and pesto.
 - Roast beef, brie, sautéed mushroom, aragula and horseradish mayo
 - Smoked salmon, dill mayo, aragula tomato, capers and red onion

For Thursday:

- Chicken club: chicken breast, cheese, bacon, garlic mayo, aragula, tomato and sweet chili sauce
- Tofu chipotle: tofu, red onion, chipotle mayo and aragula
- Smoked salmon, dill mayo, aragula tomato, capers and red onion

3. Where did the food item come from? We made the food in our kitchen. Our suppliers are GFS and JG Fruit & Légumes
4. How was the food item prepared? We have an installation in our walk-in fridge, so all the food stay cold while we produce it.
5. Do you have temp logs for preparation and fridges for that day? Can you provide them please. I am working from home today, I will send it to you on Monday, with the picture of our installation.
6. Are their temp logs for the when the product was transported? Yes, it is part of our standard
7. Do those involved in the production, transportation and serving of the food items have Food Safety training? Yes, it is [REDACTED].
8. Could the food born illness have come from the food handler? No, no one had been sick lately
9. Do the food handlers wear gloves or do they follow a handwashing policy? Yes we follow the procedures. We wash our hands when changing the task, going on break or bathroom or for a smoke. We wash our hands before putting the gloves on
10. Could the food born illness have come from the preparation area? No, we clean and sanitize between each new task. We don't cross contaminate the food.
11. Could the food born illness have come from the supplier? As mentioned by Annie, the aragula is the common item. I already contacted our supplier JG Légumes to check if there was a recall on that product. They will get back to me and I will forward the info to you.
12. How was the food item packaged and stored? As mentioned, it was prepared in our walk-in, they transported in our truck that has conditioning air (cold air!?). When we got there, it was placed on a table and almost ate immediately.

13. Is there a concern for social media and or media attention? It was a high profile event. No

Please let us know what you find and the answers to the above. We need this for our records as well. Keep us posted on the investigation.

Regards,

David Szabo, District Manager / Gérant de district

Dana Hospitalité

2898 South Sheridan Way, Suite 200
Oakville, ON, L6J 7L5

Direct | 780.931.2248



Contamination lors de la conférence sur l'IA

De [REDACTED]

Date Lun 2023-06-12 18:01

Cc eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Bonjour Monsieur Archambault,

Je me permets de vous contacter car j'ai participé à la conférence canadienne sur l'intelligence artificielle qui a eu lieu entre le 08/06 et le 09/06. Après le repas du midi (le 08/06) j'ai senti une gêne digestive très importante qui s'est accentuée le soir (fièvre, frissons, vomissements, nausée, etc.). J'ai pensé que j'étais un cas isolé jusqu'à la réception du mail qui confirme qu'on a été nombreux à avoir ces symptômes.

Pourriez vous, s'il vous plaît, me donner plus d'informations sur la cause de cette contagion ainsi que la source.

Merci

[REDACTED]

Envoyé de mon iPhone

Re: Reporting food poisoning

De [REDACTED]
Date Lun 2023-06-12 13:15
À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>
Cc [REDACTED]

Hi Eric,

Dave has encouraged me to provide more details as my case seems to be more intense. I am not sure what information is useful for you, so I am reporting all the details I remember.

June 9

1pm: I took the chicken sandwiches

June 10

1am: I went to bed

1:30am: I woke up due to stomach pain and attempted to go to the washroom, but fell on the floor. My wife picked me up.

1:30am-9am: Fever 38.1C. Diarrhea and nausea. Upper stomach pain (Level 5 / 10). Muscle pain. Took Tylenol but didn't help.

9am: Called 311. The nurse suggested I go to the emergency.

10:30am: Arrived at Victoria Hospital emergency.

4pm-6pm: blood test, CT scan, urine test

6pm to 11pm: I could not recall how many doctors and nurses visited me.

12am: Took Gravel through the drop and then gradually felt better

June 11

12am to 7am: low blood pressure, but the fever was gone.

7am to 12pm: Blood pressure back to normal. Muscle pain (Level 2/10). Took Tylenol and it did help.

1pm: The emergency doctor came and permitted me to have lunch at the hospital. She said that all the test results showed that everything is normal. She believes it is food poisoning, but I do not know how she derived that conclusion.

2:30pm: Discharged from emergency.

June 12

Feeling a bit weak but recovering.

Please let me know if I can provide more information.

Regards,

[REDACTED]

[REDACTED]

[Redacted]

From: [Redacted]

Sent: Monday, June 12, 2023 12:00 PM

To: eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Cc: [Redacted]

Subject: Reporting food poisoning

Hi Eric,

I attended the CAN AI conference at McGill University on June 8-9. I took chicken sandwiches on both days. I felt very sick (vomiting, diarrhea, dizzy) and almost fainted on Friday night. I went to Victoria University Emergency on Saturday morning and got discharged on Sunday afternoon. The doctors took a CT scan and various tests. They suspected it was food poisoning. I still feel a bit weak now.


Thank you,

[Redacted]

[Redacted]

RE: ** RE: URGENT Demande de renseignements - signalement intoxication alimentaire - CS-CAN 2023

De [REDACTED]
Date Lun 2023-06-12 16:47
À 'eric.archambault@montreal.ca' <eric.archambault@montreal.ca>; 'gina_vandalen@cscan-infocan.ca' <gina_vandalen@cscan-infocan.ca>
Cc David Meger <dmeger@cim.mcgill.ca>; Alissa Ammendolea, Mrs <alissa.ammendolea@mcgill.ca>; Sheryl Morrissey, Ms. <sheryl.morrissey@mcgill.ca>; Mathieu Blanchette, Prof. <mathieu.blanchette@mcgill.ca>; François Pouliot, Mr. <francois.pouliot@mcgill.ca>

 1 pièce jointe (1 Mo)
Invoices.zip;

Hello Eric, Hello Gina,

Kindly find attached, the information requested (caterer address, event date and menu details).

Regards,
Nadia

Nadia Raimondo
Lead Buyer / Acheteuse Principale
Certified Selection Committee Secretary / Secrétaire de Comité de Selection Certifié
Université McGill University
Procurement Services / Services de l'Approvisionnement
T: 514.398.8635
Website: <http://www.mcgill.ca/procurement>

From: Dave Meger <dmeger@cim.mcgill.ca>
Sent: June 12, 2023 1:01 PM
To: Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>; Sheryl Morrissey, Ms. <sheryl.morrissey@mcgill.ca>; Alissa Ammendolea, Mrs <alissa.ammendolea@mcgill.ca>; Mathieu Blanchette <blanchem@cs.mcgill.ca>
Cc: gina_vandalen@cscan-infocan.ca; Liam Paull <pauill@iro.umontreal.ca>
Subject: Re: Demande de renseignements - signalement intoxication alimentaire - CS-CAN 2023

Hi Eric, I have forwarded your request to my admin officers at McGill who I believe have more of the details requested.

[@Sheryl Morrissey, Ms.](#) , [@Alissa Ammendolea, Mrs](#) [@Mathieu Blanchette](#) , Eric is with the City of Montreal Food Safety and is looking into the illnesses at the CSCAN meeting last week.

Repeating the request from forwarded message:

- food service contract for your event to have the exact information on the caterer address, delivery date and menu.

Thanks,

Dave.

On Mon, Jun 12, 2023 at 12:52 PM Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca> wrote:

Bonjour / Hi

Is it possible to have the food service contract for your event to have the exact information on the caterer address, delivery date and menu.

Thank you very much!

Est-ce qu'il est possible d'avoir le contrat de service alimentaire pour votre événement pour avoir les renseignements exact sur l'adresse du traiteur, la date de livraison et le menu.

Merci beaucoup

Eric

Le sam. 10 juin 2023, à 10 h 36, <gina_vandalen@cscan-infocan.ca> a écrit :

Hi Eric – I am not sure if anyone has contacted you yet as both people in your email came down with the symptoms and are quite ill as did many attendees to the conference. All symptoms are consistent with some sort of stomach bug and appears to have come from a lunch that was consumed on Wednesday June 7. We will let you know as soon as possible who the caterer was that was used.

We are in the process of informing our attendees and will provide your contact information. Please let me know if we should be providing any additional information. We also will put a notice on our conference welcome page.

Thank you.

Gina



CS-CAN | INFO-CAN

Gina van Dalen, CAE (she/her)

Executive Director

CSCAN/INFO-CAN

647 376 6036

<https://cscan-infocan.ca/>

@CSCan_InfoCan

<https://www.linkedin.com/company/cscan-infocan/>

<https://www.facebook.com/cscan.infocan/>

From: Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Sent: Friday, June 9, 2023 3:11 PM

To: admin@cscan-infocan.ca

Cc: dmegeer@cs.mcgill.ca; pauill@iro.umontreal.ca

Subject: Demande de renseignements - signalement intoxication alimentaire - CS-CAN 2023

Bonjour,

nous avons reçu un signalement d'intoxication alimentaire en lien avec votre événement "CS-CAN 2023" à Montréal pour la journée du 7 juin 2023.

Plusieurs personnes ont signalé être malades suite à la consommation des boîtes à lunch servies vers 11h00 et nous avons besoin d'avoir le nom du traiteur qui a préparé la nourriture. Nous demandons votre collaboration pour nous fournir les renseignements dans les plus brefs délais pour que nous puissions débiter les vérifications.

Merci beaucoup et bonne journée.

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.: 514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318
eric.archambault@montreal.ca

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



AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal

827, Crémazie est, bureau 301

Montréal (Québec), H2M 2T8

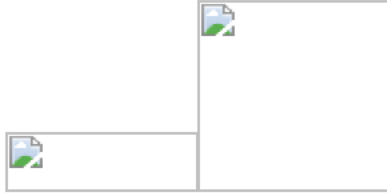
Tél.: 514 280-1938

Cell.: 514 863-5917

Fax: 514 280-4318

eric.archambault@montreal.ca

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



AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

TR : Widespread illness

De [REDACTED]

Date Lun 2023-06-12 19:37

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Hi,

Just to mention that I was also sick following the conference. I attended on Thursday and Friday. Symptoms appeared on Saturday morning.

[REDACTED]

De : [REDACTED]

Envoyé : 10 juin 2023 12:42

À : [REDACTED]

Objet : Widespread illness

ATTENTION: L'origine de cette communication est de source externe. Veuillez vous assurer que l'expéditeur et le contenu, incluant les pièces jointes, sont légitimes avant même de les ouvrir ou de les télécharger.



Dear [REDACTED],

I'm sorry to report that many CSCAN attendees have fallen ill in the closing days of our meeting (both General Chairs and many Program Chairs included). The symptoms are typically vomiting, diarrhea, and fever. The health authorities are aware of this and are investigating causes such as the catering lunches and Norovirus. I will share any conclusions they provide me, and if attendees would like to assist, they can contact:

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him), Conseiller scientifique, Division de l'inspection des aliments, City of Montreal eric.archambault@montreal.ca

As we are not yet certain of the secondary transmission properties, I recommend everyone practices infection control such as hand-washing, mask

wearing and limits contacts, especially with elderly and at-risk individuals, for a healthy period after illness.

I'm so sorry that, for some, this will be a bad ending for what has otherwise been a wonderful week, but I wish you all a quick recovery.

Be well,





Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Éclosion traiteur McGill - informations

1 message

Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

13 juin 2023 à 09 h 42

À : genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca, valerie.tremblay.drsp.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca, malloum.boukar.khadidja.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca, "Véronique Auclair-Raïche (CCSMTL)" <veronique.auclair-raiche.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>, "Caroline Russo (CCSMTL DRSP)" <Caroline.Russo.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>
Cc : "toxi@mapaq.gouv.qc.ca" <toxi@mapaq.gouv.qc.ca>, Daniela MATACHE RUSU <daniela.matacherusu@montreal.ca>

Bonjour, voici les informations pour la conférence du CS-CAN.

Responsable

Dave Meger

Courriel : dmeger@cim.mcgill.ca

Tel : 1-604-818-1512

Vous trouverez en pièce jointe les factures de chacune des journées de la conférence. Vous avez également une grille sommaire de compilation et le programme de la semaine.

Je vais faire parvenir les courriels dans un envoi séparé.

Je suis disponible en cas de besoin.

Merci

--


Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.: 514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318
eric.archambault@montreal.ca

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

Montréal 


13 pièces jointes

 **6981.pdf**
169K **6985.pdf**
169K **6982.pdf**
170K **6980.pdf**
170K

 **6986.pdf**
170K

 **6991.pdf**
169K

 **6989.pdf**
169K

 **6994.pdf**
169K

 **6992.pdf**
170K

 **6979.pdf**
165K

 **6990.pdf**
157K

 **grille investigation TIA-36416.doc**
240K

 **program-canai-2023.pdf**
425K



Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Plainte 36416 - Écllosion à Mcgill - Événement CS-CAN 2023

1 message

Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

13 juin 2023 à 10 h 35

À : "toxi@mapaq.gouv.qc.ca" <toxi@mapaq.gouv.qc.ca>

Cc : Daniela MATAACHE RUSU <daniela.matacherusu@montreal.ca>

Bonjour, voici un résumé de la situation.

Nous avons reçu un signalement via le MAPAQ le 9 juin à 14h20 concernant un groupe d'étudiants malades après avoir participé à la rencontre CS-CAN 2023 (programme en pièce jointe). Nous avons commencé l'investigation vers 15h00 avec le plaignant pour prendre les informations sur l'événement et prendre connaissance des aliments consommés.

A ce moment, il n'est pas possible de savoir d'où provient la nourriture car le plaignant est un participant et l'information n'est pas disponible sur le site web de l'événement. Il n'y a pas de numéro de téléphone pour communiquer avec les responsables sauf une adresse courriel générique et deux adresses des personnes responsables. Nous avons reçu une réponse du responsable de l'événement le 10 juin. A ce moment, l'information est partielle et nous avons enclenché les démarches lundi le 12 juin pour obtenir le menu, les factures et les informations supplémentaires.

La santé publique a été informée de notre dossier le 12 juin en fin d'après-midi une fois que nous avons un peu plus d'informations à transmettre.

Nous avons appris le lundi 12 juin qu'il y avait aussi un événement à l'hôtel Delta le 7 juin en soirée et nous avons fait les interventions à l'hôtel en après-midi. Lundi nous avons communiqué avec le traiteur pour prendre les renseignements supplémentaires. Le traiteur mentionne qu'il n'y avait pas de manipulateurs malades avant ou pendant la préparation des aliments. Les aliments proviennent de grands distributeurs (voir dans la liste des ingrédients dans le fichier menu groupe). Selon le traiteur, il a servi durant la même période 4-5 événements avec plus de 1200 sandwiches et selon le sondage satisfaction, il n'y aurait pas eu d'autres incidents sauf un groupe de 20 personnes le 7 juin qui était aussi sur le campus Mcgill pour un autre événement (vin et fromages).

Aujourd'hui le 13 juin, nous sommes en train de faire l'inspection chez le traiteur pour vérifier l'établissement et un IBR sera fait et un échantillonnage selon les produits disponibles. Le menu a été servi à Mcgill sous forme de boîte à lunch et vous avez en pièce jointe le détail des factures pour chaque journée et les ingrédients détaillés pour chacun des sandwiches.

Je suis disponible si vous avez des questions supplémentaires

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.: 514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318
eric.archambault@montreal.ca

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


The logo for the City of Montreal, featuring the word "Montréal" in a serif font next to a stylized red and white fleur-de-lis symbol.




13 pièces jointes

 **program-canai-2023.pdf**
425K

 **Menu groupe Alissa Ammendolea.docx**
14K

 **6981.pdf**
169K

 **6980.pdf**
170K

 **6985.pdf**
169K

 **6979.pdf**
165K


 **6991.pdf**
169K

 **6989.pdf**
169K

 **6986.pdf**
170K

 **6990.pdf**
157K

 **6994.pdf**
169K

 **6992.pdf**
170K

 **6982.pdf**
170K

Intoxication Alimentaire McGill

De Zachariah Suhl <zach.suhl@mcgill.ca>

Date Mar 2023-06-13 16:02

À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

Bonjour,

Je représente les Services alimentaires McGill. Nous avons un fournisseur de services alimentaires sous contrat, Dana Hospitality, et leur traiteur, DAS. Ils vous ont contacté hier au sujet d'un empoisonnement alimentaire potentiel lors d'un événement qu'ils ont organisé la semaine dernière. Puisqu'ultimement nous sommes responsables chez McGill, nous aimerions être informés de ce sur quoi votre agence travaille et de ce que vous avez pu apprendre de votre enquête.

En espérant avoir de vos nouvelles dès que possible.

Merci,

Zach

Zach Suhl

Unit Chef Bishop Mountain Hall/Douglas Hall / Chef unite Bishop Mountain Hall/Douglas Hall
Student Housing and Hospitality Services /Service de logement étudiant et d'hôtellerie

McGill University / Université McGill

Bishop Mountain Hall
3935, University
Montréal, (Québec) H3A 2B4
T: 514-398-1061 / C: 514-996-0302
www.mcgill.ca/shhs
www.instagram.com/mcgillfood
www.instagram.com/mcgillresidences



Public health investigation of a possible foodborne gastroenteritis outbreak linked to CS-CAN / INFO-CAN 2023

De Geneviève Cadieux (CCSMTL DRSP) <genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>
Date Mar 2023-06-13 10:30
À dmeger@cim.mcgill.ca <dmeger@cim.mcgill.ca>
Cc Véronique Auclair-Raïche (CCSMTL) <veronique.auclair-raiche.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>; Valerie Tremblay (CCSMTL DRSP) <Valerie.Tremblay.drsp.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>; Malloum Boukar Khadidja (CCSMTL DRSP) <malloum.boukar.khadidja.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>; Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Hello Mr. Meger,

We have just been informed by our colleagues at the City of Montreal Food Inspection Division (and through the [article](#) published in La Presse this morning) that several participants at the CS-CAN / INFO-CAN 2023 conference reported symptoms consistent with gastroenteritis after attending the conference.

We will be conducting an epidemiological investigation into this suspected foodborne outbreak. To do so, we would like to ask all the conference participants, whether or not they were ill, to complete an online questionnaire. We are in the process of developing the said questionnaire based on the food items served at the conference ; we expect it to be ready later today.

Could you please send an email to all the conference participants asking them to complete the online questionnaire ? We will email you the link to the questionnaire when it is ready later today. Their participation is important to better characterize the symptoms attendees had and to try to determine if a specific food item or meal service may have been the cause.

Thank you for your collaboration,

Geneviève Cadieux, MD, PhD, CCFP, FRCPC

Cheffe médicale adjointe, Prévention et contrôle des maladies infectieuses (PCMI), DRSP de Montréal

Responsable médicale, Vigie sanitaire PCMI, DRSP de Montréal

Responsable médicale par intérim, Infections et interventions dans la communauté, les milieux de vie et de soins (IICMVS), DRSP de Montréal

Clinical Assistant Professor, McGill University Dept. Of Epidemiology, Biostatistics and Occupational Health


Direction régionale de santé publique
CIUSSS du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal
1560, rue Sherbrooke Est
Pavillon JA De Sève
Montréal, Québec, H2L 4M1
Téléphone: 514-528-2400, poste 163889
genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca
www.ciusss-centresudmtl.gouv.qc.ca

Aliments en commun aux 3 événements à McGill

De Geneviève Cadieux (CCSMTL DRSP) <genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>

Date Mer 2023-06-14 16:49

À Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

 1 pièce jointe (13 ko)

Analyse des aliments par événement juin 2023.xlsx;

Bonjour Éric,

Je voulais vous partager que notre équipe a regardé quels étaient les aliments en commun entre les 3 événements (STARaCom, CS-CAN/INFO-CAN, et McGill GPC workshop) et voici ce les 3 qui ressortent :

- Sandwich Poulet La Cuisine Traiteur
- Sandwich Légumes grillés
- Sandwich Boeuf et Brie

Évidemment, on ne peut rien conclure sur cette base – ça pourrait être différents aliments préparés par un même manipulateur d'aliments, mais c'est tout de même intéressant.

Merci,

Geneviève Cadieux, MD, PhD, CCFP, FRCPC

Cheffe médicale adjointe, Prévention et contrôle des maladies infectieuses (PCMI), DRSP de Montréal

Responsable médicale, Vigie sanitaire PCMI, DRSP de Montréal

Responsable médicale par intérim, Infections et interventions dans la communauté, les milieux de vie et de soins (IICMVS), DRSP de Montréal

Clinical Assistant Professor, McGill University Dept. Of Epidemiology, Biostatistics and Occupational Health

Direction régionale de santé publique

CIUSSS du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal

1560, rue Sherbrooke Est

Pavillon JA De Sève

Montréal, Québec, H2L 4M1

Téléphone: 514-528-2400, poste 163889

genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca

www.ciuuss-centresudmtl.gouv.qc.ca

L'information contenue dans ce message est de nature privilégiée et confidentielle et est strictement réservée à l'usage de son destinataire. Si vous n'êtes pas ce destinataire, prenez avis, par la présente, que tout usage, divulgation, distribution ou copie de ce message demeurent strictement interdits. De plus, si vous avez reçu ce message par erreur, veuillez le détruire après avoir informé l'expéditeur de son erreur.



Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Re: Menu détaillé - deux autres événements

1 message

Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com>

14 juin 2023 à 11 h 40

À : Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Cc : Daniela MATAACHE RUSU <daniela.matacherusu@montreal.ca>

Bonjour M.Archambault,
ce sont tous les même boîtes à lunch Sandwich, sac de croustille Lay's et Pomme

6 juin 2023

- Club Poulet La Cuisine Traiteur
- Légumes Grillés
- Boeuf et Brie
- Saumon Fumé
- Tofu au chipotlé

9 juin 2023

- Club Poulet La Cuisine Traiteur
- Légumes Grillés
- Boeuf et Brie
- Tofu au chipotlé



11:21



Order ID: 6973

Last Modified: 6/8/2023
7:29:33 PM

Printed: 11:21 AM

Tuesday - 6/6/2023

Nombre d`invités

Guest Count: 100

Pavillon du colloque / Building: Lorne
Trottier Bldg

Heure de livraison
Food Delivery Time: 12:00 PM

Heure de Début de l`événement
Event Start Time: 12:30 PM

Heure de clôture de l`événement
Event End Time: 4:30 PM

Heure pour nettoyer
Cleanup Time: 4:30 PM

QTY	FOOD	KITCHEN NOTES
40	Boîte à lunch: Sandwich Club au poulet La Cuisine Traiteur / Lunch box: La Cuisine Traiteur chicken club • Avec 1 pomme / With 1 apple	-- Sandwich -- chips -- fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins
35	Boîte à lunch: Sandwich aux légumes du marché grillés / Lunch box with market grilled vegetables sandwich • Avec 1 pomme / With 1 apple	-- Sandwich -- chips -- fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins
40	Boîte à lunch Sandwich au surlonge de boeuf et Brie / Lunch box with Roast sirloin and brie sandwich • Avec 1 pomme / With 1 apple	-- Sandwich -- chips -- fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins
40	Boîte à lunch Sandwich au saumon fumé / Lunch box with smoked salmon sandwich • Avec 1 pomme / With 1 apple	-- Sandwich -- chips -- fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins
7	Boîte à lunch Sandwich SANS GLUTEN tofu au chipotlé / Lunch box: GLUTEN FREE Chipotle tofu sandwich • Avec 1 pomme / With 1 apple	-- Sandwich -- chips -- fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins
8	Boîte à lunch Sandwich SANS GLUTEN au surlonge de boeuf et fromage Brie / Lunch box: Roast beef sirloin and Brie GLUTEN FREE sandwich • Avec 1 pomme / With 1 apple	-- Sandwich -- chips -- fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins
2	Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each	
1	Thés et Tisanes Four O'Clock Équitable (10-	

**tasses Thermos) / Four O` Clock Fair Trade
Herbal Tea (10-cup Thermos) - chaque /
each**

50

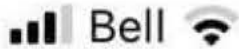
Bouteille de Jus / Juice Bottle (300 mL) -

AA



icgillucatering.catertrax.com





11:21



Order ID: 6956

Last Modified: 6/2/2023
3:14:06 PM

Printed: 11:21 AM

Friday - 6/9/2023

Nombre d`invités

Guest Count: 105

Pavillon du colloque / Building: Arts
bldg

Heure de livraison
Food Delivery Time: 11:30 AM

Heure de Début de l`événement
Event Start Time: 12:00 PM

Heure de clôture de l`événement
Event End Time: 4:00 PM

Heure pour nettoyer
Cleanup Time: 4:00 PM

QTY	FOOD	KITCHEN NOTES
37	<p>Boîte à lunch: Sandwich Club au poulet La Cuisine Traiteur / Lunch box: La Cuisine Traiteur chicken club</p> <p>• Avec 1 pomme / With 1 apple</p> <p>no tomato no brown bread, rice, legumes (red beans, lentils chick peas)</p>	<p>• Sandwich • chips • fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins</p>
22	<p>Boîte à lunch: Sandwich aux légumes du marché grillés / Lunch box with market grilled vegetables sandwich</p> <p>• Avec 1 pomme / With 1 apple</p>	<p>• Sandwich • chips • fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins</p>
40	<p>Boîte à lunch Sandwich au surlonge de boeuf et Brie / Lunch box with Roast sirloin and brie sandwich</p> <p>• Avec 1 pomme / With 1 apple</p> <p>No avocado or kiwi No avocado or zucchini</p>	<p>• Sandwich • chips • fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins</p>
4	<p>Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each</p> <p>For the afternoon break</p>	
1	<p>Thé et tisanes Four O`clock (25 tasses par thermos) / Classic tea and herbal tea Four O`Clock(25 cups per thermos) - chaque / each</p> <p>For the afternoon break</p>	
8	<p>Vegan and gluten free chocolate cake - Par douzaine / Per dozen</p> <p>For the afternoon break</p>	
5	<p>Boîte à lunch Sandwich Tofu chipotlé / Lunch box with Chipotle tofu sandwich</p> <p>• Avec 1 pomme / With 1 apple</p>	<p>• Sandwich • chips • fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins</p>
2	<p>Boîte à lunch : Sandwich SANS GLUTEN club au poulet grillé / Lunch box: Grilled chicken</p>	<p>• Sandwich • chips • fruits entier et jus ou boissons gazeuses Napkins</p>

club sandwich

• Avec 1 pomme / With 1 apple

gluten free and lactose free)

AA



icgillucatering.catertrax.com



Annie Clavette

Maamm Bolduc

Le Gras Dur

La Cuisine

Catering/Traiteur McGill

SCHNITZEL Truck

TACO Truck

CHEESY Truck

BURGER Truck

Le Gras Dur Truck

info@dasfoodtruck.com

Le 14 juin 2023 à 11:13, Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca> a écrit :

Bonjour Annie,

serait-il possible de nous faire parvenir les menus des sandwichs et plateau de fruits détaillés avec les factures fournisseurs des ingrédients pour les deux événement suivants:

- 2023 STARaCom Annual general meeting - 6 juin 2023
- Événement de 100 personnes - 9 juin 2023

Les deux événements étaient sur le campus McGill

Meric beaucoup

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.: 514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318
eric.archambault@montreal.ca

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



AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.



Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Signalement TIA - 36416, 36443 et 36445

1 message

Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

14 juin 2023 à 14 h 22

À : "toxi@mapaq.gouv.qc.ca" <toxi@mapaq.gouv.qc.ca>

Cc : Daniela MATAACHE RUSU <daniela.matacherusu@montreal.ca>, Myrta MANTZAVRAKOS <myrta.mantzavrakos@montreal.ca>

Bonjour à vous,

tel que mentionné dans le courriel du 12 juin à 17h00, nous avons reçu un signalement le 9 juin concernant une dizaine de personnes malades suite à la participation à l'événement CS-CAN 2023 à l'université McGill. A ce moment, nous n'avons pas les informations sur la provenance de la nourriture puisqu'il s'agissait des participants et non des organisateurs de l'événement. Sur la page web de l'événement, seulement des adresses courriels étaient disponibles pour communiquer.

Après avoir obtenu les informations durant le week-end, nous avons fait les interventions chez le traiteur et à l'hôtel Delta le 12 juin. Nous avons appris qu'un banquet avait lieu pour la journée du 7 juin pour l'événement également ce moment.

En date d'aujourd'hui 14 juin, nous avons reçu par l'organisateur de l'événement et la santé publique que deux autres événements desservis par le même traiteur à l'université McGill ont aussi des cas de gens malades. Les événements sont :

- CS-CAN 2023 - 5 au 9 juin 2023 (36416)
- STARaCom - 6 juin (36445)
- GPS conference - 9 juin (36443)

Les menus sont similaires pour les trois événements

5 au 9 juin - CS-CAN 2023

- Sandwich au poulet la cuisine traiteur
- Sandwich aux légumes grillés
- Sandwich au saumon fumé
- Sandwich antipasto caprese
- Sandwich au tofu mariné chipotlé
- Sandwich à la dinde fumée
- Sandwich au boeuf et brie

6 juin 2023 - STARaCom

- Sandwich Club Poulet La Cuisine Traiteur
- Sandwich Légumes Grillés
- Sandwich Boeuf et Brie
- Sandwich Saumon Fumé
- Sandwich Tofu au chipotlé

9 juin 2023 - GPS conference

- Sandwich Club Poulet La Cuisine Traiteur
- Sandwich Légumes Grillés
- Sandwich Boeuf et Brie
- Sandwich Tofu au chipotlé

Le traiteur impliqué dans le dossier est :

La cuisine traiteur

8766 Rue Pascal-Gagnon St-Léonard H1P 1Z3

Responsable : Annie Clavette TEL : [REDACTED]

Pour le moment il n'y a pas de numéro de BAK car la demande est en cours selon l'exploitant. Celui-ci est "DAS TRUCK INC." qui a d'autres établissements alimentaires également. L'établissement est un sous-contractant de l'exploitant

"SOCIETE EN COMMANDITE HOSPITALITE DANA" qui gère les établissements alimentaires sur le campus McGill.

Nous sommes toujours en communication avec la santé publique et l'organisateur de l'événement pour faire le suivi dans ce dossier. Le fiche de signalement suivra plus tard lorsque l'ensemble des informations seront complétées.

Bonne journée

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.: 514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318
eric.archambault@montreal.ca

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



Montréal 

 **Courriel Ville de Montréal - TOXI - Université McGill, pavillon Trottier - MONTRÉAL.pdf**
215K



Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

RE: URGENT: Public health investigation of a possible foodborne gastroenteritis outbreak linked to CS-CAN / INFO-CAN 2023

1 message

Zachariah Suhl <zach.suhl@mcgill.ca>

14 juin 2023 à 08 h 41

À : "Geneviève Cadieux (CCSMTL DRSP)" <genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>, Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Cc : "Mathieu Laperle, Mr." <mathieu.laperle@mcgill.ca>, "Valerie Tremblay (CCSMTL DRSP)" <Valerie.Tremblay.drsp.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>, Monique Lauzon <monique.lauzon@mcgill.ca>, "Véronique Auclair-Raïche (CCSMTL)" <veronique.auclair-raiche.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>, "Malloum Boukar Khadidja (CCSMTL DRSP)" <malloum.boukar.khadidja.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>

Bonjour ,

Attached are the Menus for the event on Friday June 9th .

Merci,

Zach

Zach Suhl

Unit Chef Bishop Mountain Hall/Douglas Hall / Chef unite Bishop Mountain Hall/Douglas Hall

Student Housing and Hospitality Services /Service de logement étudiant et d'hôtellerie

McGill University / Université McGill

Bishop Mountain Hall

3935, University

Montréal, (Québec) H3A 2B4

T: 514-398-1061 / C: 514-996-0302

www.mcgill.ca/shhswww.instagram.com/mcgillfoodwww.instagram.com/mcgillresidences



From: Geneviève Cadieux (CCSMTL DRSP) <genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>
Sent: Wednesday, June 14, 2023 8:32 AM
To: Zachariah Suhl <zach.suhl@mcgill.ca>; Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>
Cc: Mathieu Laperle, Mr. <mathieu.laperle@mcgill.ca>; Valerie Tremblay (CCSMTL DRSP) <Valerie.Tremblay.drsp.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>; Monique Lauzon <monique.lauzon@mcgill.ca>; Véronique Auclair-Raïche (CCSMTL) <veronique.auclair-raiche.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>; Malloum Boukar Khadidja (CCSMTL DRSP) <malloum.boukar.khadidja.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>
Subject: RE: URGENT: Public health investigation of a possible foodborne gastroenteritis outbreak linked to CS-CAN / INFO-CAN 2023

Thank you for notifying us. I am looping in Éric Archambault from the City of Montreal Food Inspection Division.

Please share with us the detailed menu for this event. Have you noted any common foods between that menu and the one for CS-CAN / INFO-CAN ?

Who organized the event and would they have a way to reach all attendees electronically (by email) ?

Thank you,

Geneviève Cadieux, MD, PhD, CCFP, FRCPC

Cheffe médicale adjointe, Prévention et contrôle des maladies infectieuses (PCMI), DRSP de Montréal

Responsable médicale, Vigie sanitaire PCMI, DRSP de Montréal

Responsable médicale par intérim, Infections et interventions dans la communauté, les milieux de vie et de soins (IICMVS), DRSP de Montréal

Clinical Assistant Professor, McGill University Dept. Of Epidemiology, Biostatistics and Occupational Health

Direction régionale de santé publique

CIUSSS du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal

[1560, rue Sherbrooke Est](#)

Pavillon JA De Sève

Montréal, Québec, H2L 4M1

Téléphone: 514-528-2400, poste 163889

genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca

www.ciusss-centresudmtl.gouv.qc.ca

L'information contenue dans ce message est de nature privilégiée et confidentielle et est strictement réservée à l'usage de son destinataire. Si vous n'êtes pas ce destinataire, prenez avis, par la présente, que tout usage, divulgation, distribution ou copie de ce message demeurent strictement interdits. De plus, si vous avez reçu ce message par erreur, veuillez le détruire après avoir informé l'expéditeur de son erreur.

De : Zachariah Suhl zach.suhl@mcgill.ca

Envoyé : 14 juin 2023 08:25

À : Geneviève Cadieux (CCSMTL DRSP) genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca

Cc : Mathieu Laperle, Mr. <mathieu.laperle@mcgill.ca>; Monique Lauzon <monique.lauzon@mcgill.ca>

Objet : RE: URGENT: Public health investigation of a possible foodborne gastroenteritis outbreak linked to CS CAN / INFO-CAN 2023

Avertissement automatisé : Ce courriel provient de l'extérieur de votre organisation. Ne cliquez pas sur les liens et les pièces jointes si vous ne reconnaissez pas l'expéditeur.

Bonjour Geneviève,

There seems to be another case with the same Food Service provider:

From: Elisa Pylkkanen <elisa.pylkkanen@mcgill.ca>

Sent: Tuesday, June 13, 2023 3:01 PM

To: Chidinma Offoh-Robert, Dr. <chidinma.offoh-robert@mcgill.ca>; Mathieu Laperle, Mr. <mathieu.laperle@mcgill.ca>; Monique Lauzon <monique.lauzon@mcgill.ca>

Cc: Nganji Kimonyo, Mr. <nganji.kimonyo@mcgill.ca>; Cynthia Lee <cynthia.lee@mcgill.ca>; Katherine Gombay, Ms. <katherine.gombay@mcgill.ca>

Subject: RE: Second McGill conference last week with participants who got sick.

Just to make sure everyone has the right information, see attached for details regarding our event (different from the IT conference):

1. Friday event program
2. Friday event catering order

We had about 100 attendees total – 20 or so from GPS, and 80 or so Graduate Program Coordinators from various departments. Catering was done through McGill. We had boxed lunches. Attachment #6956 has the full lunch information.

Out of 18 people in the office (GPS) I've spoken to and who attended the Friday event, 50% reported getting sick over the weekend (this includes 2 event participants from the departments who proactively reached out this morning).

Happy to speak to Mathieu or anyone else in more detail.

Elisa

Elisa Pytkkanen

Director, Strategy & Operations

Graduate and Postdoctoral Studies

McGill University

James Administration Building, Room 400

[845 Sherbrooke St. West](#)

Montreal Quebec H3A 0G4

T: 514-398-5931

elisa.pytkkanen@mcgill.ca

www.mcgill.ca/gps

<image001.gif>

Merci,

Zach

From: Geneviève Cadieux (CCSMTL DRSP) <genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>

Sent: Wednesday, June 14, 2023 7:17 AM

To: David Meger <dmeger@cim.mcgill.ca>

Cc: Véronique Auclair-Raïche (CCSMTL) <veronique.auclair-raiche.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>; Valerie Tremblay (CCSMTL DRSP) <Valerie.Tremblay.drsp.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>; Malloum Boukar Khadidja (CCSMTL DRSP) <malloum.boukar.khadidja.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>; Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>; Sheryl Morrisey <sheryl@cs.mcgill.ca>; Alissa Ammendolea, Mrs <alissa.ammendolea@mcgill.ca>; Mathieu Blanchette <blanchem@cs.mcgill.ca>; Maria Babiak <maria.babiak@mcgill.ca>; Zachariah Suhl <zach.suhl@mcgill.ca>

Subject: RE: URGENT: Public health investigation of a possible foodborne gastroenteritis outbreak linked to CS-CAN / INFO-CAN 2023

Certaines personnes qui ont reçu ce courrier ne reçoivent pas souvent du courrier de la part de genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca. Découvrez pourquoi cela est important

Thank you for sending out the questionnaire.

We already have 185 responses.

Geneviève Cadieux, MD, PhD, CCFP, FRCPC

Cheffe médicale adjointe, Prévention et contrôle des maladies infectieuses (PCMI), DRSP de Montréal

Responsable médicale, Vigie sanitaire PCMI, DRSP de Montréal

Responsable médicale par intérim, Infections et interventions dans la communauté, les milieux de vie et de soins (IICMVS), DRSP de Montréal

Clinical Assistant Professor, McGill University Dept. Of Epidemiology, Biostatistics and Occupational Health

Direction régionale de santé publique

CIUSSS du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal

[1560, rue Sherbrooke Est](#)

Pavillon JA De Sève

Montréal, Québec, H2L 4M1

Téléphone: 514-528-2400, poste 163889

genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca

www.ciuuss-centresudmtl.gouv.qc.ca

L'information contenue dans ce message est de nature privilégiée et confidentielle et est strictement réservée à l'usage de son destinataire. Si vous n'êtes pas ce destinataire, prenez avis, par la présente, que tout usage, divulgation, distribution ou copie de ce message demeurent strictement interdits. De plus, si vous avez reçu ce message par erreur, veuillez le détruire après avoir informé l'expéditeur de son erreur.

De : Dave Meger <dmeger@cim.mcgill.ca>

Envoyé : 13 juin 2023 21:41

À : Geneviève Cadieux (CCSMTL DRSP) <genevieve.cadieux.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca>

Historique de la plainte 36443

Demandé par : Memono Mbarga, Françoise

Demandé le : 2026-05-20 09:49

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 36443

Ordres de tri

Groupes

TIA : **Date réception** : 2023-06-14 08:30 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 24 heures **Prise en charge** : 2023-06-14 09:10 **Motifs** : TIA
Santé : **Délai réel PeC** : 00:40 **Délai réel int.** : 00:00 **Conclue le** : 2026-05-20 **Conclusion** : Fondée
Sans inspection : **Regroupement** : Traiteur McGill **Statut** : Complétée **Date statut** : 2026-05-20
Description : Signalement d'un deuxième groupe malade avec le même traiteur de l'université McGill. Il s'agit d'un événement de 100 personnes (20 personnes du GPS et 80 coordinateurs de programmes). Les boîtes à lunch étaient fournies par le traiteur. L'événement avait lieu le vendredi 9 juin. Sur les 18 personnes au bureau, 9 disent avoir été malade la fin de semaine
Info insp. : voir la plainte 36416

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2023-07-14	Signal. MAPAQ
								2023-07-14	Retour plaig.
								2026-05-20	Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection
Nombre de personnes présentes : **Nombre de personnes ayant consommé :** **Nombre de personnes malades :** 28 **Nombre de personnes ayant consulté un médecin :**
Notes personnes : **Notes aliments :**

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

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
Cadieux, Geneviève	Direction de la santé publique - Montréal	514 222-1638

Enquêtes

Établissement : (LA CUISINE TRAITEUR) DAS TRUCK INC. Adresse : 8766 Rue Pascal-Gagnon St-Léonard H1P 1Z3 No établ. : 127389 No exploitant : 2222364 11
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Traiteur District : 3

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu Maîtrisé :
En date du : 2023-06-13 Maîtrisé le : 2023-09-12

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. : IBR / 5M préc. : TIA IBR	2	2023-06-13 09:15	198	Moyen faible							50				S.O.			10	10		10			10				10

Date début enquête : 2023-06-27 Conclusion : Plainte fondée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Domicile : [REDACTED] **Adresse** : : :
Date début enquête : 2023-06-14 : : :
Notes : 14 juin : le dossier a été signalé par la DSP lors de son enquête pour la plainte 36416. L'information a été envoyé pour que nous puissions documenter chacun des événements (EA)

Historique de la plainte 36445

Demandé par : Memono Mbarga, Françoise

Demandé le : 2026-05-20 09:52

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 36445

Ordres de tri

Groupes

TIA : **Date réception** : 2023-06-14 08:35 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 24 heures **Prise en charge** : 2023-06-14 09:30 **Motifs** : TIA
Santé : **Délai réel PeC** : 00:55 **Délai réel int.** : 00:00 **Conclue le** : 2026-05-20 **Conclusion** : Fondée
Sans inspection : **Regroupement** : Traiteur McGill **Statut** : Complétée **Date statut** : 2026-05-20
Description : Une participante de l'événement " 2023 STARaCom Annual General Meeting" signale être malade après avoir consommé le wrap au saumon. La consommation a eu lieu le 6 juin à midi et les symptômes sont apparus dans la nuit du 7 juin avec Vo, Fi, Di pour environ 3 jours. Une collègue a aussi les mêmes symptômes
Info insp. : voir la plainte 36416

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2023-06-14	Retour plaig.
								2023-07-14	Signal. MAPAQ
								2026-05-20	Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection
Nombre de personnes présentes : **Nombre de personnes ayant consommé :** **Nombre de personnes malades :** 2 **Nombre de personnes ayant consulté un médecin :**
Notes personnes : **Notes aliments :**

Personnes impliquées												
#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD

Aliments consommés			
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
Cadioux, Geneviève	Direction de la santé publique - Montréal	514 222-1638

Enquêtes

Établissement : (LA CUISINE TRAITEUR) DAS TRUCK INC. Adresse : 8766 Rue Pascal-Gagnon St-Léonard H1P 1Z3 No établ. : 127389 No exploitant : 2222364 11
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Traiteur District : 3

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu Maîtrisé :
En date du : 2023-06-13 Maîtrisé le : 2023-09-12

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. : IBR / 5M préc. : TIA IBR	2	2023-06-13 09:15	198	Moyen faible							50				S.O.			10	10		10			10				10

Date début enquête : 2023-06-27 Conclusion : Plainte fondée Responsabilité de l'exploitant : Non-maîtrise des points critiques en cause :

Domicile : [REDACTED] **Adresse** : : :
Date début enquête : 2023-06-14 : : :
Notes : 14 juin : le dossier a été signalé par la DSP lors de son enquête pour la plainte 36416. L'information a été envoyé pour que nous puissions documenter chacun des événements (EA)

Re: Menu détaillé - deux autres événements

De Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com>

Date Mer 2023-06-14 15:37

À Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>

Bonjour M.Archambault,
Julie va me les envoyer dès son arrivée au bureau
Merci

Annie Clavette


La Cuisine
Catering/Traiteur

DASFOODTRUCK
info@dasfoodtruck.com

Le 14 juin 2023 à 3:22 PM, Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca> a écrit :

Merci Annie,

mais j'ai besoin des factures pdf de tout ce qui a été servi le 6 et le 9 juin aux dans les autres événements incluant les factures pour les périodes de café.

Merci beaucoup!

Eric

Le mer. 14 juin 2023, à 11 h 40, Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com> a écrit :

Bonjour M.Archambault,
ce sont tous les même boîtes à lunch Sandwich, sac de croustille Lay's et Pomme

6 juin 2023

- Club Poulet La Cuisine Traiteur
- Légumes Grillés
- Boeuf et Brie
- Saumon Fumé
- Tofu au chipotlé

9 juin 2023

-Club Poulet La Cuisine Traiteur

-Légumes Grillés

-Boeuf et Brie

-Tofu au chipotlé

<IMG_8938.jpeg>

<IMG_8937.jpeg>

Annie Clavette

[REDACTED]

Maamm Bolduc

Le Gras Dur

La Cuisine

Catering/Traiteur McGill

SCHNITZEL Truck

TACO Truck

CHEESY Truck

BURGER Truck

Le Gras Dur Truck

info@dasfoodtruck.com

<Logos Traiteur.jpg>

<Logos Food Trucks.jpg>

Le 14 juin 2023 à 11:13, Eric ARCHAMBAULT

<eric.archambault@montreal.ca> a écrit :

Bonjour Annie,

serait-il possible de nous faire parvenir les menus des sandwichs et plateau de fruits détaillés avec les factures fournisseurs des ingrédients pour les deux événement suivants:

- 2023 STARaCom Annual general meeting - 6 juin 2023
- Événement de 100 personnes - 9 juin 2023

Les deux événements étaient sur le campus Mcgill

Meric beaucoup

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)

Conseiller scientifique

Division de l'inspection des aliments

Ville de Montréal

827, Crémazie est, bureau 301

Montréal (Québec), H2M 2T8

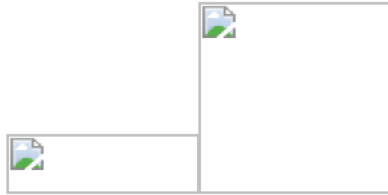
Tél.:514 280-1938

Cell.: 514 863-5917

Fax: 514 280-4318

eric.archambault@montreal.ca

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



AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

--

Eric Archambault B.Sc.A. (il/him)
Conseiller scientifique
Division de l'inspection des aliments
Ville de Montréal
827, Crémazie est, bureau 301
Montréal (Québec), H2M 2T8
Tél.:514 280-1938
Cell.: 514 863-5917
Fax: 514 280-4318
eric.archambault@montreal.ca

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



AVERTISSEMENT : Ce courriel et les pièces qui y sont jointes sont destinés exclusivement au(x) destinataire(s) mentionné(s) ci-dessus et peuvent contenir de l'information privilégiée ou confidentielle. Si vous avez reçu ce courriel par erreur, ou s'il ne vous est pas destiné, veuillez le mentionner immédiatement à l'expéditeur et effacer ce courriel ainsi que les pièces jointes, le cas échéant. La copie ou la redistribution non autorisée de ce

courriel peut être illégale. Le contenu de ce courriel ne peut être interprété qu'en conformité avec les lois et règlements qui régissent les pouvoirs des diverses instances décisionnelles compétentes de la Ville de Montréal.

Consommation

Provenance de l'aliment suspect		Lieu de consommation	
<input type="checkbox"/> Détaillant	<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> Cafétéria	<input type="checkbox"/> Restaurant
<input type="checkbox"/> Ferme	<input checked="" type="checkbox"/> Traiteur	<input type="checkbox"/> Détaillant	<input checked="" type="checkbox"/> Salle de réception
<input type="checkbox"/> Institution	<input type="checkbox"/> Internet	<input type="checkbox"/> Domicile	<input type="checkbox"/> Autre: <input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Domicile	<input type="checkbox"/> Autre: <input type="text"/>		

Date du repas:
Année-Mois-Jour HH:MM

Aliment suspecté:

Détails sur les aliments consommés:

Voir la liste des aliments dans le courriel - liste des ingrédients traiteur du 4 asu 11 juin

Livraison Take out

Données médicales

Nom des personnes exposées Date de naissance	Âge ou code d'âge *	Sexe	Malade	Premiers symptômes	Période incubation (h)	Symptômes	Médecin	Hospitalisation
anonyme	A	I	O	<input type="text" value="2023-06-08"/> Date:	<input type="text" value="24"/> Inc.	<input checked="" type="checkbox"/> Nausée <input checked="" type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input checked="" type="checkbox"/> Crampe abdominale <input checked="" type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input checked="" type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text" value="fatigue"/>	N	N
				<input type="text"/> Date:	<input type="text"/> Inc.	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		
				<input type="text"/> Date:	<input type="text"/> Inc.	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		
				<input type="text"/> Date:	<input type="text"/> Inc.	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		

Données médicales (suite)

Nom des personnes exposées Date de naissance	Âge ou code d'âge *	Sexe	Malade	Premiers symptômes	Période incubation (h)	Symptômes	Médecin	Hospitalisation
				Date: <input type="text"/> Heure: <input type="text"/>	Inc. <input type="text"/> Durée <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		
				Date: <input type="text"/> Heure: <input type="text"/>	Inc. <input type="text"/> Durée <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		
				Date: <input type="text"/> Heure: <input type="text"/>	Inc. <input type="text"/> Durée <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		
				Date: <input type="text"/> Heure: <input type="text"/>	Inc. <input type="text"/> Durée <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		
				Date: <input type="text"/> Heure: <input type="text"/>	Inc. <input type="text"/> Durée <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nausée <input type="checkbox"/> Vomissement Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Crampe abdominale <input type="checkbox"/> Diarrhée Date/Nbre: <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Fièvre <input type="checkbox"/> Maux de tête <input type="checkbox"/> Engourdissement <input type="checkbox"/> Étourdissement Autres symptômes **: <input type="text"/>		

Légende*** Code d'âge:**

Enfant 0-12 ans (E), Adolescent 13-17 ans (D), Adulte 18-64 ans (A), Personne âgée 65 ans et + (P).

**** Autres symptômes:**

(A) Anorexie/perte d'appétit, (C) Constipation, (DM) douleurs musculaires/myalgies, (DS) Diarrhée sanguinolente, (DE) Déshydratation, (EV) Évanouissement, (FA) Fatigue, (FR) Frissons, (GA) Gonflements abdominaux, (H) Hypothermie, (J) Jaunisse/ictère, (P) Paralysie, (PR) Prostation, ((VD) Vision double, (SHU) Syndrome hémolytique urémique, (DCD) Décès.

Consultation médicale Info santé

Prélèvements: Oui Non Selle Urine Sang Autre

Date de prélèvement:

Diagnostic / Allergie(s) connue(s)

Hôpital:

Médecin:

Information transmise au DSP en date du

par courriel

ou communication téléphonique

Commentaires au dossier

Activités communes, informations pertinentes à l'évaluation du dossier, etc.

Avez-vous été en contact avec des personnes malades récemment à votre connaissance?

Avez-vous des animaux à la maison?

De quel type d'eau buvez-vous régulièrement?

Dans quel domaine travaillez-vous?

Avez-vous des jeunes enfants qui fréquentent l'école ou un service de garde?

Cas de gastro à la garderie?

Activité commune ou spéciale (fête, mariage, baptême, baignade dans un lac, ferme, zoo, parc aquatique, etc.):

Informations supplémentaires:

enquête signalée par la DSP suite à l'enquête 36416

DOCUMENT MODIFIÉ

Document transféré à la **Coordination provinciale Toxi** en date du:

Par télécopieur (418) 266-1241

Par courriel

Envoyer par messagerie

Réinitialiser le formulaire

Enregistrer

Imprimer le formulaire

Menu 72hNe se souvient pas

Date	Jour de début symptômes (JO)	Jour - 1	Jour - 2	Jour - 3
Déjeuner				
Lieu / avec qui?				
Dîner				
Lieu / avec qui?				
Souper				
Lieu / avec qui?				
Collation				
Lieu / avec qui?				

Historique de la plainte 36463

Demandé par : Memono Mbarga, Françoise

Demandé le : 2026-05-20 09:55

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 36463

Ordres de tri

Groupes

TIA : **Date réception** : 2023-06-15 12:40 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 24 heures **Prise en charge** : 2023-06-15 16:09 **Motifs** : TIA
Santé : **Délai réel PeC** : 03:29 **Délai réel int.** : 00:03 **Conclue le** : 2026-05-20 **Conclusion** : Fondée
Sans inspection : **Regroupement** : Traiteur McGill **Statut** : Complétée **Date statut** : 2026-05-20
Description : Un quatrième événement en lien avec le traiteur "La cuisine" a été signalé à la santé publique. Il s'agit du SWC (social work convocation) qui avait lieu le 7 juin 2023 à McGill. Selon les organisateurs qui ont entendu parler des autres autres plaintes. Il y aurait aussi des gens malades.
Info insp. : Intervention dans la plainte originale 36416 (EA)

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2023-07-14	Signal. MAPAQ
								2026-05-20	Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection
Nombre de personnes présentes : **Nombre de personnes ayant consommé :** **Nombre de personnes malades :** 16 **Nombre de personnes ayant consulté un médecin :**
Notes personnes : **Notes aliments :**

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

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
Cadioux, Geneviève	Direction de la santé publique - Montréal	514 222-1638

Enquêtes
Établissement : (LA CUISINE TRAITEUR) DAS TRUCK INC. **Adresse** : 8766 Rue Pascal-Gagnon St-Léonard H1P 1Z3 **No établ.** : 127389 **No exploitant** : 2222364 11
Secteur activités : Détaillant-restaurateur **Catégorie** : Traiteur **District** : 3


Charges de risque
Niveau de risque : Aigu **Maîtrisé** :
En date du : 2023-06-13 **Maîtrisé le** : 2023-09-12

Dern. plt. enq. :	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
						IBR / 5M préc. : TIA IBR	2	2023-06-13 09:15	198	Moyen faible								50			S.O.				10	10		10	

Date début enquête : 2023-06-15 **Conclusion** : Plainte fondée **Responsabilité de l'exploitant** : **Non-maîtrise des points critiques en cause** :

Food poisoning after lunch on Friday's conference

De [REDACTED]
Date Jeu 2023-06-15 12:14
À eric.archambault@montreal.ca <eric.archambault@montreal.ca>

 1 pièce jointe (13 ko)
maple-consult.pdf;

Hello Eric,

I'm [REDACTED] I participated the Responsible AI conferences on Thursday and Friday. On Friday night, I started to vomit severely in the evening (All the food I had was provided on conference). I talked to [REDACTED] doctor on Saturday's early morning and he gave me the diagnosis as Food Poisoning (since I usually do not have any problem with my digestive system) and prescriptions to inhibit further vomiting. You can find the summary as attached. I've sent related information to Prof.David Meger as well and he suggested sending you an email as well.

Thank you!

Best,
[REDACTED]

10:40



Consult Summary

Diagnosis

food poisoning

Overview

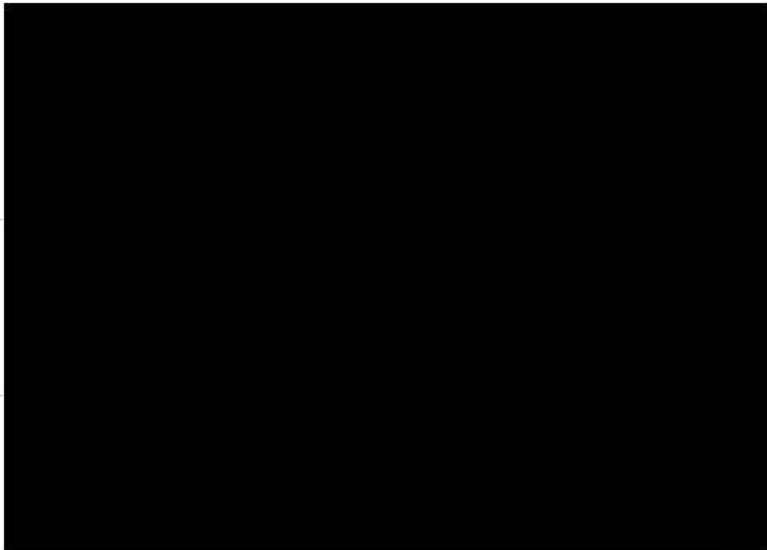
Provider and
Specialty

Patient

Account
Holder

Started

June 10, 2023 at 4:57a



Completed

June 10, 2023 at 5:05a

Details



Request Summary



Messages

5



Prescriptions

2



Health Profile



Uploads

1

valider les infos envoyer

De Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com>

Date Jeu 2023-06-15 11:03

À Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>; Dave Szabo <dave.szabo@dexterra.com>

Bonjour M.Archambault,

je voulais faire un suivi que vous avez bien reçu toutes les informations demandé

si je peux vous fournir d'autres informations n'hésitez pas à me contacter

J'espère que nous avons répondu à chacune de vos demandes avec diligence

et j'espère que nous aurons un suivi sur tout ceci

merci de nous tenir informé

Au plaisir

Annie Clavette


Maamm Bolduc

Le Gras Dur

La Cuisine

Catering/Traiteur McGill

SCHNITZEL Truck

TACO Truck

CHEESY Truck

BURGER Truck

Le Gras Dur Truck

info@dasfoodtruck.com



Fwd: Investigation des TIA liées à McGill - corridor de service pour les prélèvement

De Myrta MANTZAVRAKOS <myrta.mantzavrakos@montreal.ca>

Date Ven 2023-06-16 18:17

À Eric ARCHAMBAULT <eric.archambault@montreal.ca>; Geneviève Cadieux (CCSMTL DRSP)
<genevieve.cadieux.ccsmtl@sss.gouv.qc.ca>

----- Message transféré -----

De : **Annie Clavette** <info@dasfoodtruck.com>

Date : ven. 16 juin 2023 à 18:16

Objet : Re: Investigation des TIA liées à McGill - corridor de service pour les prélèvement

À : Myrta MANTZAVRAKOS <myrta.mantzavrakos@montreal.ca>



Annie Clavette



La Cuisine

Catering/Traiteur

DASFOODTRUCK

info@dasfoodtruck.com

Le 16 juin 2023 à 6:09 PM, Annie Clavette <info@dasfoodtruck.com> a écrit :

<70864300903__10E3470F-3D5A-40D2-8422-4D81A2958AC3.jpeg>

<70864380592__719951D8-C606-4D0E-BBC7-B32A3F6A3156.jpeg>

<IMG_8986.jpeg>

**La Cuisine Catering/Traiteur**3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345**SOUSSION/QUOTE # #6979****Monday, 6/5/2023**

Ordered On: 5/20/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:10:46 PM

**Confirmation en attente/Confirmation Pending****Customer Information**

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	3480 University
Nom du Bâtiment/ Building Name:	McConnell Bldg
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	McConnell Bldg
Étage / Floor #:	Hallway Outside M-1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Hallway Outside M-1
Room Location:	Hallway Outside M-1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN Event

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	90
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Monday, 6/5/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	8:00 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	8:30 AM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Bouteille de Jus / Juice Bottle (300 mL) - chaque / each	40		
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each	6		
Déjeuner Continental / Continental breakfast Un plateau d'assortiment (2 minies viennoiseries), plateau de fruits frais et jus Sélection aléatoire de muffin, danoise ou croissant. Servis avec beurre et confiture Breuvage chaud non inclus An assortment of 2 minis baked goods, fresh fruit platter and juice. a mix of muffin, Danish or croissant served with butter and preserves. No hot beverage included	90		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total</p> <p>Frais de livraison/Service Charge</p> <p>GST/TPS[5%]</p> <p>QST/TVQ[9.975%]</p> <p>Commander le total/Order Total</p> <p>Equilibrer le dû Balance Due</p>
--	---

Special Instructions

This include the morning coffee at 8:30 and coffee break at 10:30

Soumission/Quote # #6979



La Cuisine Catering/Traiteur
 3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
 (514) 398-2345

SOUSSION/QUOTE # #6980

Monday, 6/5/2023

Ordered On: 5/20/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:13:15 PM



Confirmation en attente/Confirmation Pending

Customer Information

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
<u>J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:</u>	yes

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	TBA
Nom du Bâtiment/ Building Name:	TBA
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	TBA
Étage / Floor #:	Hallway outside M-1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Hallway outside M-1
Room Location:	Hallway outside M-1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN event

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	90
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Monday, 6/5/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	11:30 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	12:00 PM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Boîte à lunch: Sandwich Club au poulet La Cuisine Traiteur / Lunch box: La Cuisine Traiteur chicken club • Avec 1 pomme / With 1 pomme	33		
Boîte à lunch: Sandwich aux légumes du marché grillés / Lunch box with market grilled vegetables sandwich • Avec 1 pomme / With 1 apple	25		
Boîte à lunch Sandwich au saumon fumé / Lunch box with smoked salmon sandwich • Avec 1 pomme/ With 1 apple	32		
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 3 Thermos for lunch 2 thermos for afternoon lunch	5		
Assortiment de biscuits fait maison / Assorted hoemmade cookies - Par douzaine / Per dozen For the afternoon break	8		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total</p> <p>Frais de livraison/Service Charge</p> <p>GST/TPS[5%]</p> <p>QST/TVQ[9.975%]</p> <p>Commander le total/Order Total</p> <p>Equilibrer le dû Balance Due</p>
---	---

Special Instructions

Soumission/Quote # #6980



La Cuisine Catering/Traiteur
3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345

SOUSSION/QUOTE # #6981

Tuesday, 6/6/2023

Ordered On: 5/20/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:15:16 PM

 **Confirmation en attente/Confirmation Pending**

Customer Information

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
<u>J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:</u>	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	TBA
Nom du Bâtiment/ Building Name:	TBA
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	TBA
Étage / Floor #:	HALLway outside M-1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	HALLway outside M-1
Room Location:	HALLway outside M-1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	215
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Tuesday, 6/6/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	7:45 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	8:30 AM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 7 thermos for the morning 5 thermos for coffee break	12		
Thé et tisanes Four O`clock (25 tasses par thermos) / Classic tea and herbal tea Four O`Clock(25 cups per thermos) - chaque / each	1		
Bouteille de Jus / Juice Bottle (300 mL) - chaque / each	100		
Déjeuner Continental / Continental breakfast Un plateau d'assortiment (2 minies viennoiseries), plateau de fruits frais et jus Sélection aléatoire de muffin, danoise ou croissant. Servis avec beurre et confiture Breuvage chaud non inclus An assortment of 2 minis baked goods, fresh fruit platter and juice. a mix of muffin, Danish or croissant served with butter and preserves. No hot beverage included	215		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total Frais de livraison/Service Charge GST/TPS[5%] QST/TVQ[9.975%] Commander le total/Order Total Equilibrer le dû Balance Due</p>
--	--

Special Instructions

This is for the delivery at 8:30 and coffee break



La Cuisine Catering/Traiteur
3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345

SOUSSION/QUOTE # #6982

Tuesday, 6/6/2023

Ordered On: 5/20/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:17:36 PM



Confirmation en attente/Confirmation Pending

Customer Information

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	TBA
Nom du Bâtiment/ Building Name:	TBA
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	TBA
Étage / Floor #:	Hallway outside M-1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Hallway outside M-1
Room Location:	Hallway outside M-1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN event

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	215
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Tuesday, 6/6/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	11:30 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	12:00 PM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	12:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Boîte à lunch : Sandwich Antipasto Caprese / Lunch box: Caprese antipasto • Avec 1 biscuit / With 1 cookie	80		
Boîte à lunch Sandwich Tofu chipotlé / Lunch box with Chipotle tofu sandwich • Avec 1 biscuit / With 1 cookie	55		
Boîte à lunch Sandwich à la dinde fumée / Lunch box with roast turkey sandwich • Avec 1 biscuit / With 1 cookie	80		
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 6 thermos for lunch 5 thermos for afternoon break	11		
Assortiment de barre granolas / Assorted granolas bars - Par douzaine / Per dozen For the afternoon break	18		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total</p> <p>Frais de livraison/Service Charge</p> <p>GST/TPS[5%]</p> <p>QST/TVQ[9.975%]</p> <p>Commander le total/Order Total</p> <p>Equilibrer le dû Balance Due</p>
--	---

Special Instructions



La Cuisine Catering/Traiteur
3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345

SOUSSION/QUOTE # #6985

Wednesday, 6/7/2023

Ordered On: 5/20/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:20:23 PM

 **Confirmation en attente/Confirmation Pending**

Customer Information

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
<u>J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:</u>	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	TBA
Nom du Bâtiment/ Building Name:	TBA
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	TBA
Étage / Floor #:	Hallway outside M-1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Hallway outside M-1
Room Location:	Hallway outside M-1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	215
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Wednesday, 6/7/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	8:00 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	8:30 AM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 7 thermos for the morning 5 thermos for the coffee break	12		
Thé et tisanes Four O`clock (25 tasses par thermos) / Classic tea and herbal tea Four O`Clock(25 cups per thermos) - chaque / each	1		
Bouteille de Jus / Juice Bottle (300 mL) - chaque / each	75		
Déjeuner Continental / Continental breakfast Un plateau d'assortiment (2 minies viennoiseries), plateau de fruits frais et jus Sélection aléatoire de muffin, danoise ou croissant. Servis avec beurre et confiture Breuvage chaud non inclus An assortment of 2 minis baked goods, fresh fruit platter and juice. a mix of muffin, Danish or croissant served with butter and preserves. No hot beverage included	215		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total Frais de livraison/Service Charge GST/TPS[5%] QST/TVQ[9.975%] Commander le total/Order Total Equilibrer le dû Balance Due</p>
--	--

Special Instructions

This is for the delivery at 8:30 and coffee break

**La Cuisine Catering/Traiteur**3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345**SOUSSION/QUOTE # #6986****Wednesday, 6/7/2023**

Ordered On: 5/20/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:34:17 PM

**Confirmation en attente/Confirmation Pending****Customer Information**

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	3630 University
Nom du Bâtiment/ Building Name:	Trottier
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	Trottier
Étage / Floor #:	Cafeteria Level 1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Cafeteria Level 1
Room Location:	Cafeterian Level 1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN Event

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	325
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Wednesday, 6/7/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	11:30 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	12:00 PM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Boîte à lunch: Sandwich aux légumes du marché grillés / Lunch box with market grilled vegetables sandwich <ul style="list-style-type: none"> Avec 1 pomme / With 1 apple 	50		
Boîte à lunch Sandwich au surlonge de boeuf et Brie / Lunch box with Roast sirloin and brie sandwich <ul style="list-style-type: none"> Avec 1 pomme / With 1 apple 	150		
Boîte à lunch Sandwich au saumon fumé / Lunch box with smoked salmon sandwich <ul style="list-style-type: none"> Avec 1 pomme / With 1 apple 	125		
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 8 thermos for lunch 4 Thermos for afternoon	12		
Assortiment de desserts réguliers / Assorted dessert squares (Reine Elisabeth, carré aux dattes, etc)- Par douzaine / Per douzaine For the afternoon break	18		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total</p> <p>Frais de livraison/Service Charge</p> <p>GST/TPS[5%]</p> <p>QST/TVQ[9.975%]</p> <p>Commander le total/Order Total</p> <p>Equilibrer le dû Balance Due</p>
--	---

Special Instructions

Soumission/Quote # #6986



La Cuisine Catering/Traiteur
3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345

SOUSSION/QUOTE # #6989

Wednesday, 6/7/2023

Ordered On: 5/21/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:30:32 PM

 **Confirmation en attente/Confirmation Pending**

Customer Information

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	3630 University
Nom du Bâtiment/ Building Name:	Trottier
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	Trottier
Étage / Floor #:	1st
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Cafeteria Level 1
Room Location:	Cafeteria Level 1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	110
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Wednesday, 6/7/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	8:30 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	9:00 AM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 4 thermos for morning 3 thermos for coffee break	7		
Thé et tisanes Four O`clock (25 tasses par thermos) / Classic tea and herbal tea Four O`Clock(25 cups per thermos) - chaque / each	1		
Bouteille de Jus / Juice Bottle (300 mL) - chaque / each	50		
Déjeuner Continental / Continental breakfast Un plateau d'assortiment (2 minies viennoiseries), plateau de fruits frais et jus Sélection aléatoire de muffin, danoise ou croissant. Servis avec beurre et confiture Breuvage chaud non inclus An assortment of 2 minis baked goods, fresh fruit platter and juice. a mix of muffin, Danish or croissant served with butter and preserves. No hot beverage included	110		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total Frais de livraison/Service Charge GST/TPS[5%] QST/TVQ[9.975%] Commander le total/Order Total Equilibrer le dû Balance Due</p>
--	--

Special Instructions

This is for the delivery at 8:30 and coffee break



La Cuisine Catering/Traiteur
 3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
 (514) 398-2345

SOUSSION/QUOTE # #6990

Wednesday, 6/7/2023

Ordered On: 5/21/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:35:00 PM

 **Confirmation en attente/Confirmation Pending**

Customer Information

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
<u>J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:</u>	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	3630 University st.
Nom du Bâtiment/ Building Name:	Trottier
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	Trottier
Étage / Floor #:	Cafeteria Level 1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Cafeteria Level 1
Room Location:	Cafeteria Level 1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN Event

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	110
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Wednesday, 6/7/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	12:00 PM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	3:00 PM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each	3		
Assortiment de desserts / Assorted desserts - Par douzaine / Per dozen	10		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total</p> <p>Frais de livraison/Service Charge</p> <p>GST/TPS[5%]</p> <p>QST/TVQ[9.975%]</p> <p>Commander le total/Order Total</p> <p>Equilibrer le dû Balance Due</p>
---	---

Special Instructions

Soumission/Quote # #6990



La Cuisine Catering/Traiteur
 3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
 (514) 398-2345

SOUSSION/QUOTE # #6991

Thursday, 6/8/2023

Ordered On: 5/21/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:36:33 PM

 **Confirmation en attente/Confirmation Pending**

Customer Information

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	TBA
Nom du Bâtiment/ Building Name:	TBA
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	TBA
Étage / Floor #:	Hallway outside M-1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Hallway outside M-1
Room Location:	Hallway outside M-1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	195
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Thursday, 6/8/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	8:00 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	8:30 AM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 8 Thermos of coffee for morning 5 thermos for coffee break	13		
Thé et tisanes Four O'clock (25 tasses par thermos) / Classic tea and herbal tea Four O'Clock(25 cups per thermos) - chaque / each	1		
Bouteille de Jus / Juice Bottle (300 mL) - chaque / each	75		
Déjeuner Continental / Continental breakfast Un plateau d'assortiment (2 minies viennoiseries), plateau de fruits frais et jus Sélection aléatoire de muffin, danoise ou croissant. Servis avec beurre et confiture Breuvage chaud non inclus An assortment of 2 minis baked goods, fresh fruit platter and juice. a mix of muffin, Danish or croissant served with butter and preserves. No hot beverage included	195		

catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072 TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)	Order Totals Sous-total/Sub Total Frais de livraison/Service Charge GST/TPS[5%] QST/TVQ[9.975%] Commander le total/Order Total Equilibrer le dû Balance Due
--	--

Special Instructions

This is for the delivery at 8:30 and coffee break



La Cuisine Catering/Traiteur
3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345

SOUSSION/QUOTE # #6992

Thursday, 6/8/2023

Ordered On: 5/21/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:38:10 PM

 **Confirmation en attente/Confirmation Pending**

Customer Information

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	TBA
Nom du Bâtiment/ Building Name:	TBA
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	TBA
Étage / Floor #:	Hallway outside M-1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Hallway outside M-1
Room Location:	Hallway outside M-1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN event

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	195
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Thursday, 6/8/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	11:30 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	12:00 PM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Boîte à lunch: Sandwich Club au poulet La Cuisine Traiteur / Lunch box: La Cuisine Traiteur chicken club <ul style="list-style-type: none"> Avec 1 pomme / With 1 apple 	73		
Boîte à lunch Sandwich Tofu chipotlé / Lunch box with Chipotle tofu sandwich <ul style="list-style-type: none"> Avec 1 pomme / With 1 apple 	50		
Boîte à lunch Sandwich au saumon fumé / Lunch box with smoked salmon sandwich <ul style="list-style-type: none"> Avec 1 pomme / With 1 apple 	72		
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 6 thermos for the lunch 4 thermos for the afternoon break	10		
Assortiment de desserts réguliers / Assorted dessert squares (Reine Elisabeth, carré aux dattes, etc)- Par douzaine / Per douzaine For the afternoon break	17		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total</p> <p>Frais de livraison/Service Charge</p> <p>GST/TPS[5%]</p> <p>QST/TVQ[9.975%]</p> <p>Commander le total/Order Total</p> <p>Equilibrer le dû Balance Due</p>
--	---

Special Instructions

Soumission/Quote # #6992



La Cuisine Catering/Traiteur
3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345

SOUSSION/QUOTE # #6994

Friday, 6/9/2023

Ordered On: 5/21/2023

Last Modified: 5/21/2023 4:39:37 PM



Confirmation en attente/Confirmation Pending

Customer Information

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
<u>J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:</u>	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	TBA
Nom du Bâtiment/ Building Name:	TBA
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	TBA
Étage / Floor #:	Hallway outside M-1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Hallway outside M-1
Room Location:	Hallway outside M-1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	195
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Friday, 6/9/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	8:30 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	9:00 AM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 8 thermos for morning 5 thermos for break	13		
Thé et tisanes Four O`clock (25 tasses par thermos) / Classic tea and herbal tea Four O`Clock(25 cups per thermos) - chaque / each	1		
Bouteille de Jus / Juice Bottle (300 mL) - chaque / each	75		
Déjeuner Continental / Continental breakfast Un plateau d'assortiment (2 minies viennoiseries), plateau de fruits frais et jus Sélection aléatoire de muffin, danoise ou croissant. Servis avec beurre et confiture Breuvage chaud non inclus An assortment of 2 minis baked goods, fresh fruit platter and juice. a mix of muffin, Danish or croissant served with butter and preserves. No hot beverage included	195		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total</p> <p>Frais de livraison/Service Charge</p> <p>GST/TPS[5%]</p> <p>QST/TVQ[9.975%]</p> <p>Commander le total/Order Total</p> <p>Equilibrer le dû Balance Due</p>
--	---

Special Instructions

This is for the delivery at 8:30 and coffee break

**La Cuisine Catering/Traiteur**3625 Av du Parc, Montreal, QC H2X 3P8
(514) 398-2345**SOUSSION/QUOTE # #6995**

Friday, 6/9/2023

Ordered On: 5/21/2023

Last Modified: 6/9/2023 9:16:28 AM

**Customer Information**

Prénom First Name:	Alissa
Nom/ Last Name:	Ammendolea
Organisme/ Organization:	McGill
Courriel Email:	alissa.ammendolea@mcgill.ca
Téléphone/ Phone:	514-398-7071ext 00126
J'accepte les termes et conditions/ I Accept the Terms & Conditions:	yes

Payment Information

Payment Type :	Cheque
I have reviewed the Cancellation Policy/ J`ai examiné la politique d`annulation:	Yes/Oui

**Delivery / Pickup
Information**

Méthode/ Method:	Sur le campus McGill/McGill on site
Contact pour la Livraison / Delivery Contact:	Alissa Ammendolea
Address:	3640 University
Nom du Bâtiment/ Building Name:	Strathcona and Dentistry bldg
Numéro de Téléphone Portable de Livraison/ Delivery Phone:	514-398-7071ext 00126
Pavillon du colloque / Building:	Strathcona and Dentistry bldg
Étage / Floor #:	Hallway outside M-1
Salle du colloque/ Numéro de colloque / Room #:	Hallway outside M-1
Room Location:	Hallway outside M-1
But de l'événement / Purpose of Event ::	CS-CAN Event

Event Information

Nombre d`invités Guest Count:	195
Emporter / Date de livraison Pick-up / Delivery Date:	Friday, 6/9/2023
Heure de livraison Food Delivery Time:	11:00 AM

Heure de Début de l'événement Event Start Time:	12:00 PM
Heure de clôture de l'événement Event End Time:	4:00 PM
Heure pour nettoyer Cleanup Time:	4:00 PM

FOOD

	Qty.	Price	Ext.
Boîte à lunch : Sandwich Antipasto Caprese / Lunch box: Caprese antipasto • Avec 1 pomme / With 1 apple	72		
Boîte à lunch: Sandwich aux légumes du marché grillés / Lunch box with market grilled vegetables sandwich • Avec 1 pomme / With 1 apple	50		
Boîte à lunch Sandwich à la dinde fumée / Lunch box with roast turkey sandwich • Avec 1 pomme / With 1 apple	73		
Café Équitable Biologique Barista Première Qualité Fraîchement Infusé (25-tasses Thermos) / Premium Fresh Brewed Bio and Fair Trade Barista Coffee (25-cup Thermos) - chaque / each 6 Thermos for lunch 4 thermos for afternoon break	10		
Assortiment de barre Kind / Assorted Kind granolas bars - Par douzaine / Per dozen For the afternoon break	17		

<p>catering@mcgill.ca Payment to Dana Hospitality LP Vendor code 260936072</p> <p>TPS/GST number: 81751 8632 RT GST (5.000%) TVQ/QST number: 12246 69867 TQ001 QST (9.975%)</p>	<p>Order Totals</p> <p>Sous-total/Sub Total</p> <p>Frais de livraison/Service Charge</p> <p>GST/TPS[5%]</p> <p>QST/TVQ[9.975%]</p> <p>Commander le total/Order Total</p> <p>Equilibrer le dû Balance Due</p>
--	---

Special Instructions

Soumission/Quote # #6995

Facturé	9002092048
Bon de commande	
Date de facturation	06/09/2023

Itinéraire # 5361	Arrêt # 003	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Produit? Code	QTÉ? Comm.	Qté liv.	Unit é	Format	Marque	Description du produit	Cat	Cat. client	Prix unitaire	Spec	Taxe	Prix total
------------------	---------------	-------------	-----------	--------	--------	------------------------	-----	----------------	------------------	------	------	------------

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Total produits: XXXXXXXXXX



Facturé 9002092048
Bon de commande
Date de facturation 06/09/2023

Itinéraire # 5361	Arrêt # 003	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Produit? Code	QTÉ? Comm.	Qté liv.	Unit é	Format	Marque	Description du produit	Cat	Cat. client	Prix unitaire	Spec	Taxe	Prix total

Total produits: XXXXXXXXXX

Spec Key	
Code	Description
P	Promotion Discount

Résumé catégorie										
Récap. Catégorie	CS	EA	Poids	Cubage	Sous total	TVP/TVQ	Sous total	TPS/TVH	Total	
PR Fruits et légumes										
MT Viande										
GR Épicerie										
FR Surgelé										
DY Produits laitiers										
DS Articles jetables										
TOTAL CONTAINER DEPOSIT										
Fuel Charge										
Total										

DES FRAIS DE SERVICE SERONT FACTURÉS SUR TOUS LES COMPTES EN SOUFFRANCE
AU TAUX DE 1,5 % PAR MOIS (18 % PAR AN). TOUTES LES RÉCLAMATIONS
CONCERNANT DES PRODUITS NON SATISFAISANTS DOIVENT ÊTRE FAITES DANS LES
24 HEURES SUIVANT LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES. TOUTES LES MARCHANDISES
RETOURNÉES SONT SOUMISES À DES FRAIS DE RÉAPPROVISIONNEMENT DE 15 %. La signature ci-dessous
recueillie lors de la livraison confirme que
toutes les commandes ont été vérifiées et que les informations étaient
exactes à la réception des produits. Service alimentaire Gordon Canada
litée n'est pas responsable des produits manquants signalés après la

Product Total	
Misc	
Sub total	
TVP/TVQ	
Sub total	
TPS/TVH	



Facturé 9002092048
Bon de commande
Date de facturation 06/09/2023

Itinéraire #	Arrêt #	Client (général)	Représentant	MODALITÉS
5361	003	513977 Das Truck Catering	PIERRE-LUC BOUVRETTE	

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

livraison. Région du Québec MSC-C-53810, ASC-C-00700

Reçu par _____ Nom lettres moulées _____

Invoice Total

Vous économisez \$17.77 aujourd'hui avec les promotions GFS

PLIER ET DÉCHIRER
PERFORATION PUIS RETOUR
PORTION DU BAS

Merci de votre commande

PLIER ET DÉCHIRER
PERFORATION PUIS RETOUR
PORTION DU BAS

Paiemen: **Service Alimentaire Gordon Canada**
550 Louis-Pasteur
Boucherville, QC J4B 7Z1

Numéro de client 513977
Facturé 9002092048
Bon de commande
Date de facturation 06/09/2023

Date d'échéance 07/07/2023
Payer ce montant



00051397791900209204802638013026380131

Facturé	9002007244
Bon de commande	
Date de facturation	06/02/2023

Itinéraire # 5361	Arrêt # 003	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Produit? Code	QTÉ? Comm.	Qté liv.	Unit é	Format	Marque	Description du produit	Cat	Cat. client	Prix unitaire	Spec	Taxe	Prix total
------------------	---------------	-------------	-----------	--------	--------	------------------------	-----	----------------	------------------	------	------	------------

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Total produits: XXXXXXXXXX



Facturé	9002007244
Bon de commande	
Date de facturation	06/02/2023

Itinéraire # 5361	Arrêt # 003	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Produit? Code	QTÉ? Comm.	Qté liv.	Unit é	Format	Marque	Description du produit	Cat	Cat. client	Prix unitaire	Spec	Taxe	Prix total
------------------	---------------	-------------	-----------	--------	--------	------------------------	-----	----------------	------------------	------	------	------------

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Total produits: XXXXXXXXXX



Facturé	9002007244
Bon de commande	
Date de facturation	06/02/2023

Itinéraire # 5361	Arrêt # 003	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Produit? Code	QTÉ? Comm.	Qté liv.	Unit é	Format	Marque	Description du produit	Cat	Cat. client	Prix unitaire	Spec	Taxe	Prix total
------------------	---------------	-------------	-----------	--------	--------	------------------------	-----	----------------	------------------	------	------	------------

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Total produits: XXXXXXXXXX

Spec Key	
Code	Description
P	Promotion Discount

Résumé catégorie										
Récap. Catégorie	CS	EA	Poids	Cubage	Sous total	TVP/TVQ	Sous total	TPS/TVH	Total	
SF Fruits de mer	1									



Facturé 9002007244
Bon de commande
Date de facturation 06/02/2023

Itinéraire # 5361	Arrêt # 003	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Résumé catégorie										
Récap. Catégorie	CS	EA	Poids	Cubage	Sous total	TVP/TVQ	Sous total	TPS/TVH	Total	
PR										
PO										
MT										
GR										
FR										
DY										
DS										
BV										
TOTAL CONTAINER DEPOSIT										
Fuel Charge										
Total										

DES FRAIS DE SERVICE SERONT FACTURÉS SUR TOUS LES COMPTES EN SOUFFRANCE AU TAUX DE 1,5 % PAR MOIS (18 % PAR AN). TOUTES LES RÉCLAMATIONS CONCERNANT DES PRODUITS NON SATISFAISANTS DOIVENT ÊTRE FAITES DANS LES 24 HEURES SUIVANT LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES. TOUTES LES MARCHANDISES RETOURNÉES SONT SOUMISES À DES FRAIS DE RÉAPPROVISIONNEMENT DE 15 %. La signature ci-dessous recueillie lors de la livraison confirme que toutes les commandes ont été vérifiées et que les informations étaient exactes à la réception des produits. Service alimentaire Gordon Canada ltée n'est pas responsable des produits manquants signalés après la livraison. Région du Québec MSC-C-53810, ASC-C-00700

Product Total	
Misc	
Sub total	
TVP/TVQ	
Sub total	
TPS/TVH	
Invoice Total	

Vous économisez \$98.00 aujourd'hui avec les promotions GFS

Reçu par _____

Nom lettres moulées _____

PLIER ET DÉCHIRER
PERFORATION PUIS RETOUR
PORTION DU BAS

Merci de votre commande

PLIER ET DÉCHIRER
PERFORATION PUIS RETOUR
PORTION DU BAS

Paiemen: **Service Alimentaire Gordon Canada**
550 Louis-Pasteur
Boucherville, QC J4B 7Z1

Numéro de client	513977
Facturé	9002007244
Bon de commande	
Date de facturation	06/02/2023
Date d'échéance	06/30/2023
Payer ce montant	



Facturé	9002030299
Bon de commande	
Date de facturation	06/05/2023

Itinéraire # 1362	Arrêt # 002	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Produit? Code	QTÉ? Comm.	Qté liv.	Unit é	Format	Marque	Description du produit	Cat	Cat. client	Prix unitaire	Spec	Taxe	Prix total
------------------	---------------	-------------	-----------	--------	--------	------------------------	-----	----------------	------------------	------	------	------------

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Total produits: XXXXXXXXXX



Facturé	9002030299
Bon de commande	
Date de facturation	06/05/2023

Itinéraire # 1362	Arrêt # 002	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Produit? Code	QTÉ? Comm.	Qté liv.	Unit é	Format	Marque	Description du produit	Cat	Cat. client	Prix unitaire	Spec	Taxe	Prix total
------------------	---------------	-------------	-----------	--------	--------	------------------------	-----	----------------	------------------	------	------	------------

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Total produits: XXXXXXXXXX



Facturé 9002030299
Bon de commande
Date de facturation 06/05/2023

Itinéraire # 1362	Arrêt # 002	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Spec Key	
Code	Description
P	Promotion Discount

Résumé catégorie											
Récap. Catégorie	CS	EA	Poids	Cubage	Sous total	TVP/TVQ	Sous total	TPS/TVH	Total		
TT	Accessoires de table										
SF	Fruits de mer										
PR	Fruits et légumes										
PO	Volaille										
MT	Viande										
GR	Épicerie										
FR	Surgelé										
DY	Produits laitiers										
DS	Articles jetables										
BV	Boissons										
	TOTAL CONTAINER DEPOSIT										
	Fuel Charge										
	Total										

DES FRAIS DE SERVICE SERONT FACTURÉS SUR TOUS LES COMPTES EN SOUFFRANCE AU TAUX DE 1,5 % PAR MOIS (18 % PAR AN). TOUTES LES RÉCLAMATIONS CONCERNANT DES PRODUITS NON SATISFAISANTS DOIVENT ÊTRE FAITES DANS LES 24 HEURES SUIVANT LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES. TOUTES LES MARCHANDISES RETOURNÉES SONT SOUMISES À DES FRAIS DE RÉAPPROVISIONNEMENT DE 15 %. La signature ci-dessous recueillie lors de la livraison confirme que toutes les commandes ont été vérifiées et que les informations étaient exactes à la réception des produits. Service alimentaire Gordon Canada ltée n'est pas responsable des produits manquants signalés après la livraison. Région du Québec MSC-C-53810, ASC-C-00700

Reçu par _____ Nom lettres moulées _____

Product Total	
Misc	
Sub total	
TVP/TVQ	
Sub total	
TPS/TVH	
Invoice Total	

Vous économisez \$65.98 aujourd'hui avec les promotions GFS

PLIER ET DÉCHIRER
PERFORATION PUIS RETOUR
PORTION DU BAS

Merci de votre commande

PLIER ET DÉCHIRER
PERFORATION PUIS RETOUR
PORTION DU BAS

Paiemen: **Service Alimentaire Gordon Canada**
550 Louis-Pasteur
Boucherville, QC J4B 7Z1

Numéro de client 513977
Facturé 9002030299
Bon de commande
Date de facturation 06/05/2023
Date d'échéance 07/03/2023
Payer ce montant [REDACTED]



00051397791900203029906514814065148147

Facturé	9002060256
Bon de commande	
Date de facturation	06/07/2023

Itinéraire # 3361	Arrêt # 003	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Produit? Code	QTÉ? Comm.	Qté liv.	Unit é	Format	Marque	Description du produit	Cat	Cat. client	Prix unitaire	Spec	Taxe	Prix total
------------------	---------------	-------------	-----------	--------	--------	------------------------	-----	----------------	------------------	------	------	------------

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Total produits: XXXXXXXXXX



Facturé 9002060256
Bon de commande
Date de facturation 06/07/2023

Itinéraire # 3361	Arrêt # 003	Client (général) 513977 Das Truck Catering	Représentant PIERRE-LUC BOUVRETTE	MODALITÉS
----------------------	----------------	---	--------------------------------------	-----------

Adresse d'ex **Das Truck Catering**
8766 Rue Pascal-Gagnon
Saint-Léonard QC H1P 1Z3

Adresse de fact **DAS TRUCK INC.**
2300 DES IRIS
TERREBONNE QC J6X 4V2

Spec Key	
Code	Description
P	Promotion Discount
N	Non-stock

Résumé catégorie										
Récap. Catégorie	CS	EA	Poids	Cubage	Sous total	TVP/TVQ	Sous total	TPS/TVH	Total	
PR Fruits et légumes										
MT Viande										
GR Épicerie										
FR Surgelé										
DS Articles jetables										
Fuel Charge										
Total										

DES FRAIS DE SERVICE SERONT FACTURÉS SUR TOUS LES COMPTES EN SOUFFRANCE AU TAUX DE 1,5 % PAR MOIS (18 % PAR AN). TOUTES LES RÉCLAMATIONS CONCERNANT DES PRODUITS NON SATISFAISANTS DOIVENT ÊTRE FAITES DANS LES 24 HEURES SUIVANT LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES. TOUTES LES MARCHANDISES RETOURNÉES SONT SOUMISES À DES FRAIS DE RÉAPPROVISIONNEMENT DE 15 %. La signature ci-dessous recueillie lors de la livraison confirme que toutes les commandes ont été vérifiées et que les informations étaient exactes à la réception des produits. Service alimentaire Gordon Canada ltée n'est pas responsable des produits manquants signalés après la livraison. Région du Québec MSC-C-53810, ASC-C-00700

Reçu par _____ Nom lettres moulées _____

Product Total	
Misc	
Sub total	
TVP/TVQ	
Sub total	
TPS/TVH	
Invoice Total	

Vous économisez \$23.16 aujourd'hui avec les promotions GFS

PLIER ET DÉCHIRER
PERFORATION PUIS RETOUR
PORTION DU BAS

Merci de votre commande

PLIER ET DÉCHIRER
PERFORATION PUIS RETOUR
PORTION DU BAS

Paiemen: **Service Alimentaire Gordon Canada**
550 Louis-Pasteur
Boucherville, QC J4B 7Z1

Numéro de client	513977
Facturé	9002060256
Bon de commande	
Date de facturation	06/07/2023
Date d'échéance	07/05/2023
Payer ce montant	

