

Québec, le 19 juin 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-06-02-010

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 1^{er} juin dernier concernant les copies des rapports d'inspection et d'infraction visant 9354-9384 Québec Inc., 9364-3997 Québec Inc., le Marché Antillais et le Casse-croute créole Eben-Ezer Inc.

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

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

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

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Marie-Josée Langlois, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418-380-2136 ou par courrier électronique à accsinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



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

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

(Chapitre A-2.1)

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

Article 54

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

Article 59

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

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

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

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

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

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

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

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

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

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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



Date: 2025-08-26

Heure d'arrivée: 10:20

Numéro du rapport d'inspection: 3896977

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.

Établissement: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CR

Bannière: Sans objet

Responsable: MME MYRLANDE OSIAS

Adresse de l'établissement: 125 RUE VALMONT, REPENTIGNY, J5Y1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 2251472 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

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

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

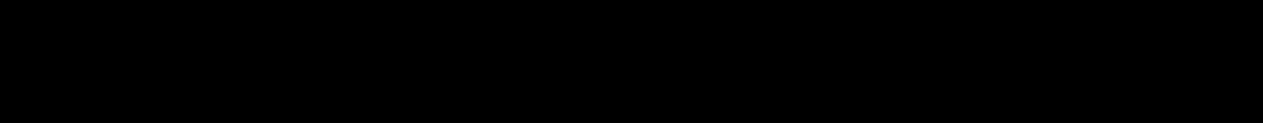
ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Dans le réfrigérateur en acier inoxydable; poulet cuit (environ 5 kg) à 10°C, haricots noirs en trempage (environ 2kg) à 15°C, pâtes cuites (environ 3 kg) à 15°C. / Température du réfrigérateur ajustée adéquatement
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / La température du réfrigérateur en acier inoxydable est de 15°C.
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / L'intérieur des deux réfrigérateurs, les poignées des réfrigérateurs.
4	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / Un des paniers de friteuse est très abîmé et des broches se détachent.

5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / Certains endroits du plancher comportent des accumulations de débris alimentaires. La hotte est sale. Une tuile est manquante au dessus de la plonge.
---	---	---

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL
<hr/> <p>Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.</p> <hr/> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire ! Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</p> <hr/> <p>Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.</p> <hr/> <p>Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage. Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits : Quebec.ca/etiquetage-aliments</p>

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
<p>Nom de l'inspecteur: MATHIEU PLANTE Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN, S. 1.01, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec) Téléphone: 450 589-1796 poste 5078 Télécopieur: 450 589-7812 Courriel : Mathieu.Plante@mapaq.gouv.qc.ca</p>
<p>J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-08-26</p>
<p>Signature : </p>

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3896977 a été remis à MME MYRLANDE OSIAS

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

Signature :

ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0366046		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Mathieu PLANTE, 867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01 L'Assomption, Québec J5W 1T3										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE		PERSONNE MORALE <input checked="" type="checkbox"/>								
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME MERCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F	
RAISON SOCIALE MERCHE EBEN-EZER CASSE-CROUTE										
ADRESSE 125 RUE VALMONT				APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J5Y 1S7		
MUNICIPALITÉ REPENTIGNY				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS CANADA		N° TÉLÉPHONE 450-704-4442		HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1169852333			Autres			PLAQUE D'IMMATRICULATION		Autres	PROVINCE/ÉTAT QC
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE <input checked="" type="checkbox"/> ENTRE LE ET LE DU AU		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2025-08-26		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 10:30		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2251472 1		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires					
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 1.4.1 al.2										
N° LOI/RÉG. APPL. 2			ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 201		CODE DÉF.		CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A DETENU UN PRODUIT ALTERABLE A LA CHALEUR SANS LE REFRROIDIR SANS RETARD OU SANS LE MAINTENIR CONSTAMMENT A UNE TEMPERATURE INTERNE ET AMBIANTE NE DEPASSANT PAS 4°C JUSQU'À SA LIVRAISON AU CONSOMMATEUR.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Marché Antillais et casse-croute créole Eben-Ezer Aires de préparation, d'entreposage et de nettoyage. 125 Rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7.						NO RAPPORT D'INSPECTION 3896977				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 60013		DISTRICT JUDICIAIRE Joliette		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Je me suis présenté comme étant une personne autorisée par le MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection à l'établissement «Marché Antillais et casse-croute créole Eben-Ezer » au 125 rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7 qui est un restaurant où l'on détient des produits en vue de la vente. J'ai rencontré une personne se présentant comme Myrlande OSIAS, responsable et j'ai fait les constatations suivantes:										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F					
NOM PLANTE		PRÉNOM Mathieu			NOM		PRÉNOM			
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : INSPECTEUR				DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-10-16		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :			DATE (AAAA-MM-JJ)	
SIGNA				SIGNATURE						



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 366046
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Mathieu PLANTE, 867 boul. de l'ange-gardien, bureau 1.01, L'Assomption (Qc) J5W 1T3			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
<p>Je me présente à l'établissement Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc. situé au 125 rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7 afin d'effectuer l'inspection régulière et lors de mon arrivée, je remarque que l'établissement est en opération puisque des clients achètent des produits à la caisse et deux employées sont entrain d'effectuer des activités de préparation alimentaire. Je rencontre une personne s'identifiant comme Mme Myrlande OSIAS, responsable.</p> <p>Je débute ma visite par l'aire de préparation des aliments dans laquelle se trouve un réfrigérateur en acier inoxydable à deux portes. En contrôlant la température du réfrigérateur, je constate que celui-ci est à une température ambiante de 15°C. Je prends alors la température interne des aliments suivants se trouvant dans le réfrigérateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cuisses de poulet cuites (environ 5kg) dans un bol en acier inoxydable à 10°C. -Haricots noirs en trempage dans une chaudière de plastique (environ 2kg) à 15°C. -Pâtes cuites (environ 3kg) dans un bol en acier inoxydable à 15°C. <p>Les températures ont été prises avec des thermomètres à tige de marque « Hanna » #4898 et #4900 étalonnés en laboratoire le 10 avril 2025. J'ai effectué la vérification de ces thermomètres le lendemain matin dans l'eau et de la glace et la température affichée est de 0.1°C.</p> <p>À la suite des constatations décrites précédemment, j'en conclus que Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc » a détenu des produits altérables à la chaleur sans les maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur.</p> <p>«Altérable/Altérer : dégrader, dénaturer l'état normal d'une denrée qui doit être maintenu au froid (40C) ».</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM PLANTE	PRÉNOM Mathieu	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-10-16	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 366046
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Mathieu PLANTE, 867 boul. de l'ange-gardien, bureau 1.01, L'Assomption (Qc) J5W 1T3			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
<p>Sur la page Uber Eats (A4), on voit le nom et adresse du lieu d'exploitation soit : Marché Casse-croûte Eben-Ezer et 125 rue Valmont, Repentigny.</p> <p>Sur la page Facebook (A4), on voit le nom et adresse du lieu d'exploitation soit : Marché Casse-croûte Eben-Ezer et 125 rue Valmont, Repentigny.</p> <p>Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (A3), je lis que le premier secteur d'activité de l'entreprise « Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc » est Restaurants avec permis d'alcool ».</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM PLANTE	PRÉNOM Mathieu	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2015-10-16	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0366046
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Mathieu PLANTE, 867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01 L'Assomption, Québec J5W 1T3			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="checkbox"/> NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) <input checked="" type="checkbox"/>			
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS			
N° DE PERMIS			
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE			
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE			
DATE D'EXPIRATION			
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION <input checked="" type="checkbox"/> . DES CLIENTS CONSOMMENT			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE <input checked="" type="checkbox"/> , SERT <input checked="" type="checkbox"/> , OFFRE EN VENTE <input checked="" type="checkbox"/> , VEND <input checked="" type="checkbox"/> , FOURNIT <input checked="" type="checkbox"/> , PRÉPARE <input checked="" type="checkbox"/> , CONDITIONNE <input checked="" type="checkbox"/> OU TRANSFORME <input checked="" type="checkbox"/> DES ALIMENTS <input checked="" type="checkbox"/> DE LA GLACE OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS CARNÉS <input checked="" type="checkbox"/> , DES OEUFS , DES PRODUITS LAITIERS , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS DES PRODUITS MARINS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input checked="" type="checkbox"/> , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME DES REPAS OU COLLATIONS <input checked="" type="checkbox"/> DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/>			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU . ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE DE LA SEMENCE ANIMALE			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX)			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR (AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE <input checked="" type="checkbox"/> , PRODUITS <input checked="" type="checkbox"/> , OBJETS <input checked="" type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , LIEUX <input checked="" type="checkbox"/> OU VÉHICULES			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : _____			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F	
NOM PLANTE	PRÉNOM Mathieu	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-10-16	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspecteur		QUALITÉ :	
SIGNATURE		SIGNATURE	

Vérification d'étalonnage de thermomètre

A2

Projet NE-01-06-297

Rapport d'analyse # 506386 06

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4900
Demandeur : Boivin AndréAnne	Type : Thermistance	Numéro de série : 410DA1
Ville : L'Assomption	Immersion : Pointe	2353BR
	Échelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4900	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,1 °C	-18,0 °C	0,1 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C
5	82,0 °C	82,0 °C	0,0 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,024 °C

Date : Le 10 avril 2025

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4900	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,1 °C	-18,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
5	82,0 °C	82,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,024 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro A01974/1030489

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 30 mai 2024 et porte le numéro 2024004422

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation.

Date : Le 10 avril 2025

ÉTAT AU RETOUR

Conforme
 Non conforme

Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
Politique consignée dans la procédure portant le numéro LEAA-REF-THE-061.
Chaque certificat est vérifié par un professionnel du secteur de thermométrie

Date : Le 10 avril 2025

Responsable : **Simon Chassé**

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2 305 13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438



Bossbens Show 24 mai
Le seul marché haïtien à Repentigny : Cascroute Eben Ezer...
Voir plus

Le seul marché haïtien à Repentigny : Cascroute Eben Ezer. Passe les voir au : 125, rue Valmont, Repentigny, QC J5Y 1S7, Canada.

J'aime Commenter Partager

1 · 1 K vues

Reels similaires

- Accueil
- En direct
- Parcourir
- Programmes

Connectez-vous ou inscrivez-vous sur Facebook pour communiquer avec vos amis, votre famil...

Se connecter ou Créer un nouveau compte



Marché Casse-croûte Eben-Ezer

4.2 ★ (320+) · Repas réconfortants · Caribéenne · Cajun · [Informations](#)

🕒 Disponible à 11:30 AM

125 Rue Valmont, Repentigny, QC J5Y

👥 **Commande groupée**

Faites livrer tout ça directement à votre porte.

👤 Connectez-vous pour enregistrer l'adresse

📍 Saisissez votre adresse

Notes et commentaires

4.2



320+ évaluations

"Tout est bon et rapide"

★★★★★ · Lee P. · 23-11-09

"C'était très bon"

★★★★★ · Jerry B. · 24-12-05

↓ **Afficher plus**

📍 **Frais de livraison à \$0**

nouveaux clients

Entrer l'adresse

pour voir l'heure de livraison



📍 **125 Rue Valmont**

Repentigny, QC

🕒 **Non disponible**

Disponible à 11:30 AM



Date: 2023-11-09

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3648091

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.

Établissement: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CR

Bannière: Sans objet

Responsable: MYRLANDE OSIAS

Adresse de l'établissement: 125 RUE VALMONT, REPENTIGNY, J5Y1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 2251472 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Riz blanc cuit à 52C, sauce haricot à 36C, morceaux de porc bouillis à 8-9C. / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2 *	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Aucun assainisseur de grade alimentaire sur place. / Modification des méthodes d'assainissement
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Gros contenant de morceaux de porcs bouillis la veille vers 17h, entreposé dans un réfrigérateur dont la température interne variait entre 8 et 9C.
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de papier dans le distributeur.

5	Confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaire à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de formation équivalente.	Absence d'un titulaire de l'attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Certaines tablettes basses, certains chaudrons, gros couvercle pour Pikliz, certaines grilles d'entreposage.
7	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / Accumulation de glace dans le congélateur tombeau.
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Certaines murs et plancher malpropres à certains endroits.

REMARQUES

Un suivi aura lieu dans quelques temps.

Voir à suivre la formation en hygiène et salubrité des aliments, volet gestionnaire.

Rappel du règlement ci-dessous :

2.2.4.1. L'exploitant d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou où est exercée l'activité de restaurateur doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans ce lieu ou véhicule à un titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.

D. 454-2008, a. 2.

Autre exigence règlementaire : étiquetage (pikliz, volaille congelé, sel de mer)

3.3.3. Inscriptions obligatoires: Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient:

a) les inscriptions nécessaires pour révéler:

- i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
- ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballer, fournisseur ou distributeur;
- iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;

b) (paragraphe abrogé).

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusques ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.3; D. 725-94, a. 17; D. 403-99, a. 3.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1063897

En vertu de la loi :Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	1000.00\$ + frais
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.	

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHEL WONG

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

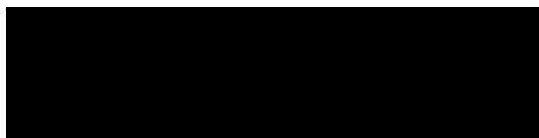
Téléphone: 450 589-1796 poste 5012

Télécopieur: 450 589-7812

Courriel : Michel.Wong@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-11-10

Signature :



chapitre P-29, r. 1

Règlement sur les aliments

Loi sur les produits alimentaires

(chapitre P-29, a. 40).

SECTION 1.4

RÈGLES SANITAIRES

1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.



Date: 2024-10-18

Heure d'arrivée: 13:40

Numéro du rapport d'inspection: 3783599

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.

Établissement: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CR

Bannière: Sans objet

Responsable: MYRLANDE OSIAS

Adresse de l'établissement: 125 RUE VALMONT, REPENTIGNY, J5Y1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 2251472 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / environ 2 kg de boeuf cuit à 8.1°C, environ 10 kg de griot cuit à 8.4°C, environ 8 kg d'haricots rouges cuits à 8 °C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2 *	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / après le nettoyage avec du savon. / Modification des méthodes d'assainissement
3 *	S'assurer que les équipements ainsi que les appareils de contrôle de ces équipements sont fonctionnels et en bon état.	Malfonctionnement d'un équipement / un bloc de givre est présent dans le haut du réfrigérateur 2 portes de marque Danair au-dessous des aliments couverts, accumulation d'eau stagnante dans le fond de l'autre réfrigérateur 2 portes, des contenants d'aliments baignent dans l'eau. / Situation corrigée

4 *	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / les tiges d'un panier de friteuse sont très abîmées, plusieurs couvercles de plastiques sont cassés, une planche à découper fissurée / Retrait de l'équipement Nature des matériaux inadéquats / utilisation de contenants non approuvés alimentaire pour entreposer des aliments.
5	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / réfrigérateur de marque Danair / 8 °C
6	Être en mesure d'établir la provenance des aliments.	Aliment provenant d'une source douteuse / facture non disponible sur place et les emballages ne sont pas identifiés tels que les pâtés feuilletés de viandes et de morue, sac de pièces de viande avec os, caisse de bois de poissons fumés salés
7	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Méthode d'entreposage inadéquate / une boîte vide de banane est utilisée comme poubelle mais celle-ci est déposée sur une autre boîte pleine de bananes sans couvercle.
8	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / dans le congélateur vertical blanc
9	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / absence de papier à main dans le distributeur Mauvais état du matériel requis / la poignée du robinet est cassé et remplacé par une pince. Une attache de type t-wrap et un ruban de plastique est attaché après l'autre poignée du robinet.
10	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / une manipulatrice d'aliment porte des boucles d'oreilles et une bague.
11	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / bouton de contrôle de la cuisinière, l'extérieur des contenants d'ingrédients, tablette basse de la table à côté de la friteuse, etc.
12	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / des tuiles de céramique du plancher sont cassées et d'autre manquantes, un gros trous devant le lavabo. Sources de contamination physique / Encombrement en général, une bouteille d'eau, un cellulaire et des effets personnels sur un plan de travail. Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Hotte

REMARQUES

L'inspection a été réalisée conjointement avec la cheffe d'équipe et inspectrice Eliza Opazo.

Nous avons discuter au téléphone avec la propriétaire Mme. Myrlande Osias. Eliza Opazo a mit fin à la discussion téléphonique vu le manque de respect de Mme. Myrlande à notre égard et nous avons quitter sans avoir expliqué le rapport d'inspection.

Autres exigences réglementaires :

Dans la cuisine, un sac d'haricot ouvert ainsi que plusieurs chaudières entreposées directement au sol. Dans la section épicerie, une caisse de poisson salé entre ouverte au sol. Voir à entreposer sur des supports.

Voir à étiqueter conformément les sacs de viandes et tout autre aliment en libre-service.

Un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la Justice suite à la situation d'infraction qui a été constatée au cours de l'inspection. Des photos ont été prises. Aucun registre de température n'est complété.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1075869

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 13	1000\$ + frais
Article : 45	2500\$ + frais
Article : 3.2 al.1(1)	500\$ + frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.5	2500\$ + frais

13. Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.

Lorsqu'il affiche un document se rapportant à son exploitation et provenant du ministre ou d'une personne autorisée, il doit le faire selon les conditions que le ministre peut déterminer par règlement.

1974, c. 35, a. 10; 1990, c. 80, a. 7; 2000, c. 26, a. 16.

45. Est passible d'une amende de 2 500 \$ à 25 000 \$, quiconque enfreint:

1° une disposition de l'un ou l'autre des articles 3.3 à 3.5, du deuxième alinéa de l'article 33.0.0.1 ou des articles 33.2, 33.3.1, 35 ou 37;

2° une condition ou restriction indiquée à son permis conformément aux articles 10 ou 11 ou une condition d'une autorisation délivrée en vertu de l'article 11.1;

3° le deuxième alinéa de l'article 32.1 ou fournit des renseignements ou documents erronés, falsifiés ou trompeurs;

4° une disposition d'un règlement édictée en vertu de l'article 7;

5° une disposition d'un règlement édictée en vertu de l'un ou l'autre des paragraphes suivants de l'article 40:

a) les paragraphes a, c ou j concernant l'inscription d'un numéro de lot de production;

b) les paragraphes e.8, f, g.1 ou k.2 concernant les registres autres que ceux relatifs aux denrées non comestibles;

c) le paragraphe g concernant les conditions ou restrictions afférentes à une catégorie de permis;

d) les paragraphes c, d ou j concernant l'absence d'inscription sur les contenants de denrées non comestibles et, dans le cas de ce dernier paragraphe, sur les moyens de transport des denrées non comestibles.

Est également passible de l'amende prévue au premier alinéa quiconque:

1° entrave ou tente d'entraver de quelque façon que ce soit le travail d'une personne autorisée ou d'un enquêteur dans l'exercice de ses fonctions notamment en l'induisant en erreur ou en tentant de le faire, en le molestant, l'intimidant, le gênant ou en l'injuriant ou, dans le cas d'une personne autorisée, en refusant ou en négligeant d'obéir à un ordre qu'elle est autorisée à émettre en vertu de la présente loi ou de ses règlements;

Non en vigueur

2° exploite un établissement, un lieu ou un véhicule tout en étant sous le coup d'une suspension ou d'une radiation d'enregistrement en vertu de l'article 8.2.

1975, c. 40, a. 7; 1986, c. 58, a. 79; 1990, c. 4, a. 672; 1991, c. 33, a. 98; 1992, c. 61, a. 452; 1993, c. 53, a. 4; 1997, c. 68, a. 9; 2000, c. 26, a. 46; 2009, c. 10, a. 39; 2021, c. 29, a. 36.

3.2. L'exploitant visé à l'article 3.1 doit :

1° utiliser du matériel ou des installations en bon état de fonctionnement conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits ;

2° utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits ;

3° aménager et entretenir les abords de la conserverie, de l'établissement ou du lieu de manière à ce que les locaux, le matériel ou les produits ne soient pas contaminés.

2000, c. 26, a. 6.

2.2.5. Registre des opérations: Toute personne tenue de se munir d'un permis ou de s'enregistrer en vertu de la Loi doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations et les garder à la disposition des inspecteurs.

Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer:

a) la nature et la quantité des produits achetés ou reçus;

b) la date de leur achat ou réception et, dans le cas des mollusques bivalves marins vivants et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot;

c) les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas de l'entreposeur, les nom et adresse de l'entrepositaire ainsi que le numéro correspondant à un même lot de produits entreposés avec mention du numéro de l'estampille dans le cas des viandes et aliments carnés en provenance d'un exploitant autorisé.

Dans le cas où les mollusques bivalves marins d'un même lot ont subi une dépuración, les registres et pièces justificatives doivent de plus indiquer la date du retrait de ces mollusques de la zone ou du secteur de zone dans lequel ces mollusques se trouvaient avant la dépuración, la date du début et celle de la fin de la dépuración ainsi que, s'il y a lieu, la zone ou le secteur de zone dans lequel ces mollusques ont été dépurés.

Dans le cas où les mollusques bivalves marins d'un même lot sont maintenus vivants ou conditionnés en vivier, les registres et pièces justificatives doivent indiquer la date du début et celle de la fin du séjour ou du conditionnement en vivier et la provenance de l'eau dans laquelle les mollusques sont maintenus vivants ou conditionnés.

Dans le cas du titulaire d'un permis prescrit au paragraphe c ou d du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, l'inscription des nom et adresse du fournisseur peut se faire sur des factures tenant lieu de registres dans le cas des viandes non comestibles autres que celles visées au paragraphe A ou des carcasses visées au sous-paragraphe b du paragraphe B de l'article 7.1.1.

Pour l'application du présent règlement, un lot de mollusques bivalves marins vivants est constitué de mollusques d'une seule espèce qui proviennent d'une même zone ou d'un même secteur de zone, ont été cueillis ou récoltés à une même date et, le cas échéant, ont été dépurés aux mêmes dates dans les eaux d'une même zone ou d'un même secteur de zone et, le cas échéant encore, ont subi aux mêmes dates le même traitement ou conditionnement.

De plus, la zone ou le secteur de zone correspond aux zones ou secteurs de zone délimités dans le Règlement de pêche du Québec (1990) (DORS/90-214).

Pour l'application du présent règlement, à l'exception du présent article, la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte s'entend de la zone ou du secteur de zone dans lequel les mollusques ont baigné immédiatement avant d'être cueillis ou récoltés qu'ils y aient ou non été transportés à des fins de dépuración.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.5; L.Q. 1997, c. 43, a. 875; D. 403-99, a. 1; D. 477-2010, a. 1.

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

AUTRES CONSTATATIONS No 30 659

Pouvoirs d'inspection

33. La personne autorisée qui a des motifs raisonnables de croire que des produits ou d'autres objets auxquels s'applique la présente loi se trouvent dans une conserverie ou dans un établissement, lieu ou véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins philanthropiques ou promotionnelles, met à la disposition du public de la glace ou une fontaine d'eau embouteillée, met en vente ou vend un produit ou détient un produit en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins philanthropiques ou promotionnelles ainsi que dans un lieu où l'on fabrique, reproduit, détient ou utilise une estampille visée à l'article 6 de même que dans un lieu où l'on effectue de l'abattage, dans un lieu où se trouvent des animaux destinés ou dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou dans un lieu où se trouvent des denrées non comestibles peut, dans l'exercice de ses fonctions:

1° pénétrer, à toute heure raisonnable, dans cette conserverie, cet établissement, ce lieu ou ce véhicule;

1.1° exiger de suspendre ou de restreindre, pendant la durée de l'inspection, toute activité ou toute opération auxquelles s'applique la présente loi;

2° faire l'inspection dans cette conserverie, cet établissement, ce lieu ou ce véhicule des locaux, de l'équipement, du matériel, des appareils et de tout produit, animal ou autre objet auxquels s'applique la présente loi et prélever gratuitement des échantillons;

3° ordonner l'immobilisation de tout véhicule servant au transport d'un produit ou d'un animal et en faire l'inspection;

3.1° ordonner, restreindre ou interdire le déplacement de tout produit, animal ou autre objet;

3.2° interdire ou limiter l'accès à cet établissement, à ce lieu ou à ce véhicule ou à tout équipement, matériel, appareil ou tout produit, animal ou autre objet s'y trouvant et auxquels s'applique la présente loi;

3.3° effectuer des essais de tout équipement, matériel, appareil ou tout autre objet auxquels s'applique la présente loi;

4° prendre des photographies ou des enregistrements de ce produit, de cet animal, de cet objet, de cette conserverie, de cet établissement, de ce lieu, de ce véhicule, de ce local ou de ce matériel, cet appareil ou cet équipement;

5° exiger la communication pour examen, reproduction ou établissement d'extraits, de tout livre, connaissance ou autre document ou dossier, si elle a des motifs raisonnables de croire qu'ils contiennent des renseignements relatifs à l'application de la présente loi ou de ses règlements;

6° employer tout dispositif technique approprié pour empêcher les opérations de tout titulaire de permis en dehors des horaires d'exploitation fixés conformément à l'article 34.

1974, c. 35, a. 30; 1977, c. 35, a. 9; 1981, c. 29, a. 7; 1983, c. 53, a. 4; 1986, c. 95, a. 240; 1990, c. 80, a. 9; 1996, c. 50, a. 8; 1997, c. 43, a. 875; 2000, c. 26, a. 19; 2009, c. 10, a. 33; 2021, c. 29, a. 21.

35. La personne responsable d'une conserverie, d'un établissement, d'un lieu, d'un véhicule ou de tout autre endroit où se trouve un produit qu'une personne autorisée désire examiner et toute personne se trouvant sur les lieux sont tenues d'aider la personne autorisée dans l'exercice de ses fonctions, de lui faciliter l'accès au produit, à la conserverie, à l'établissement, au lieu, au véhicule ou à l'endroit et de mettre à sa disposition tout document qu'elle désire examiner.

1974, c. 35, a. 31; 1983, c. 53, a. 5; 1987, c. 68, a. 96; 2000, c. 26, a. 39.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

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

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

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ANDREANNE BOIVIN

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

Téléphone: 450 589-1796 poste 5028

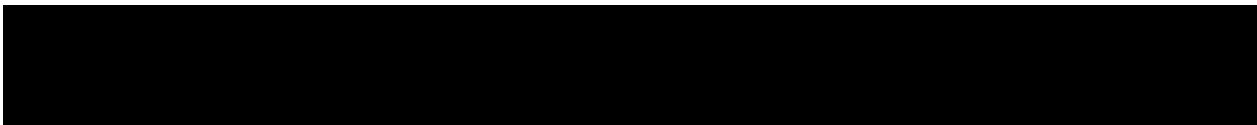
Télécopieur: 450 589-7812

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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à MME. MYRLANDE OSIAS, 125 rue Valmont, Repentigny, J5Y-1S7

Fait à L'ASSOMPTION ce 2024-10-31

Signature :







ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0365414		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne BOIVIN, 867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01 L'Assomption, Québec J5W 1T3										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE		PERSONNE MORALE <input checked="" type="checkbox"/>								
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME MARCHÉ ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F	
RAISON SOCIALE MARCHÉ EBEN-EZER CASSE-CROUTE										
ADRESSE 125 RUE VALMONT				APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J5Y 1S7		
MUNICIPALITÉ REPENTIGNY				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS CANADA		N° TÉLÉPHONE 450-704-4442		HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1169852333			Autres			PLAQUE D'IMMATRICULATION			Autres
PROVINCE/ÉTAT QC										
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE <input checked="" type="checkbox"/> ENTRE LE ET LE DU AU		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2024-10-18		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 13:44		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2251472 1		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires					
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 1.4.1 al.2										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 201			CODE DÉF.		CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A DETENU UN PRODUIT ALTERABLE A LA CHALEUR SANS LE REFRROIDIR SANS RETARD OU SANS LE MAINTENIR CONSTAMMENT A UNE TEMPERATURE INTERNE ET AMBIANTE NE DEPASSANT PAS 4°C JUSQU'À SA LIVRAISON AU CONSOMMATEUR.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Marché Antillais et casse-croute créole Eben-Ezer Aires de préparation, d'entreposage et de nettoyage. 125 Rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7.						NO RAPPORT D'INSPECTION 3783599				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 60013		DISTRICT JUDICIAIRE Joliette		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Je me suis présenté, avec ma collègue inspectrice Eliza OPAZO, comme étant des personnes autorisées par le MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection à l'établissement «Marché Antillais et casse-croute créole Eben-Ezer » au 125 rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7. Il s'agit d'une épicerie ayant un permis de vente au détail avec préparation générale détenant des produits en vue de la vente. J'ai rencontré une personne se présentant comme Dnayah EMIE, caissière et la fille de la propriétaire et j'ai fait les constatations suivantes:										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F					
NOM BOIVIN		PRÉNOM ANDRÉANNE			NOM OPAZO		PRÉNOM ELIZA			
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : INSPECTRICE				DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-04-15		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : INSPECTRICE				
SIGNATURE						SIGNATURE				



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365414
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne BOIVIN, 867 boul. de l'ange-gardien, bureau 1.01, L'Assomption (Qc) J5W 1T3			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
<p>Je me présente à l'établissement pour une inspection et lors de notre arrivée, je remarque que l'établissement est en opération puisque plusieurs préparations d'aliments sont en cours tels que la préparation d'une pâte style "pâte à pâté", la cuisson de morceaux de poulet dans la friteuse, la cuisson d'un mélange de riz sur la cuisinière et le lavage de la vaisselle. La table chaude est remplie d'aliments prêt-à-emporter.</p> <p>Dans le réfrigérateur deux portes de marque Danair à gauche du congélateur blanc vertical celui-ci à une température ambiante de 8°C. Dans un contenant en acier inoxydable environ 2 kg de bœuf cuit à une température interne de 8.1°C (Photo 1), dans un contenant blanc environ 10 kg de préparation ressemblant à du griot cuit à 8.4° C (Photo 2) et dans une grosse chaudière blanche environ 8 kg d'haricots rouges cuits à 8°C (Photo 3).</p> <p>Les températures ont été prises avec des thermomètres à tige de marque « Hanna » # 4953 étalonné en laboratoire le 14 juin 2024 et # 4834 étalonné en laboratoire le 26 Septembre 2024 (A3) par Simon CHASSÉ. Lundi, prochain jour ouvrable, j'ai effectué la vérification de ces thermomètres dans l'eau et de la glace et la température affichée est de 0.0°C.</p> <p>Les températures ont aussi été prises avec des thermomètres à tige de marque « Hanna » # 4949 et # 4958 étalonné en laboratoire le 14 juin 2024 (A2) par Simon CHASSÉ. Le 22 octobre 2024, Eliza OPAZO a effectué la vérification de ces thermomètres dans l'eau et de la glace et la température affichée est de 0.0°C.</p> <p>À la suite des constatations décrites précédemment, j'en conclus que Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc » a détenu des produits altérables à la chaleur sans les maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur.</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM BOIVIN	PRÉNOM Andréanne	NOM OPAZO	PRÉNOM ELIZA
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ : Inspectrice	
DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-04-28		DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-05-15	
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365414
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne BOIVIN, 867 boul. de l'ange-gardien, bureau 1.01, L'Assomption (Qc) J5W 1T3			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
<p>Dans le registre des entreprises du Québec (REQ) (voir A5), je lis que les secteurs d'activité de l'entreprise « Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc» Restaurants avec permis d'alcool » et Épiceries (sauf supermarchés).</p> <p>Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (A4), il est confirmé que l'entreprise « Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc» détient un permis du MAPAQ de vente au détail catégorie préparation générale pour l'adresse 125 rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7.</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM BOIVIN	PRÉNOM Andréanne	NOM OPAZO	PRÉNOM ELIZA
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-04-15	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-04-22
QUALITÉ : Inspectrice	QUALITÉ : Inspectrice		
SIGNATURE [REDACTED]	SIGNATURE [REDACTED]		

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0365414
--	--------------------------	---------------------	---------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Andréanne BOIVIN, 867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01 L'Assomption, Québec J5W 1T3

FAITS ET GESTES PERTINENTS

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

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	VENTE AU DÉTAIL		
N° DE PERMIS	2251472-0001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CRÉOLE EBEN-EZER INC 125 RUE VALMONT, REPENTIGNY, J5Y-1S7		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	MARCHÉ ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CRÉOLE EBEN-EZER		
DATE DE DÉLIVRANCE	2024-06-14		
DATE D'EXPIRATION	2025-06-13		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION . DES CLIENTS CONSOMMENT
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :
ON ENTREPOSE , SERT , OFFRE EN VENTE , VEND , FOURNIT , PRÉPARE , CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS DE LA GLACE
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES , DES PRODUITS CARNÉS , DES OEUFS , DES PRODUITS LAITIERS , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS
DES PRODUITS MARINS , DES PRODUITS D'EAU DOUCE , DES PRODUITS VÉGÉTAUX , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME
DES REPAS OU COLLATIONS DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE .
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX
- ON Y ABAT DES ANIMAUX . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU . ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE
DE LA SEMENCE ANIMALE
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX)

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE , PRODUITS , OBJETS , ÉQUIPEMENTS , LIEUX OU VÉHICULES

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR: Eliza Opazo

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
NOM BOIVIN	PRÉNOM Andréanne	NOM OPAZO	PRÉNOM ELIZA
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-04-15	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-04-22
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ : Inspectrice	
SIGNATURE		SIGNATURE	

Vérification d'étalonnage de thermomètre

A3

Projet NE-01-06-297

Rapport d'analyse # 748617 03

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4834
Demandeur : Boivin AndréAnne	Type : Thermistance	Numéro de série : 3286C4
Ville : L'Assomption	Immersion : Pointe	2992 BO
	Echelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4834	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C
5	81,9 °C	82,0 °C	0,1 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,024 °C

Date : Le 26 septembre 2024

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4834	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
5	81,9 °C	82,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,024 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro A01974/1030489

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 30 mai 2024 et porte le numéro 2024004422

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation.

Date : Le 26 septembre 2024

ÉTAT AU RETOUR

<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
<input type="checkbox"/>	Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.

Date : Le 26 septembre 2024

Responsable : **Simon Chassé**

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2.305.13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438

Vérification d'étalonnage de thermomètre

Projet NE-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 746653 03

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4949
Demandeur : Brisebois AndréAnne	Type : Thermistance	Numéro de série : 49031D
Ville : Saint-Jérôme	Immersion : Pointe	2426BT
	Echelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4949	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,1 °C	-18,0 °C	0,1 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C
5	81,9 °C	82,0 °C	0,1 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Date : Le 14 juin 2024

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4949	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,1 °C	-18,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
5	81,9 °C	82,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro B08576/834668

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 5 octobre 2023 et porte le numéro 2023007857

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation.

Date : Le 14 juin 2024

ÉTAT AU RETOUR

<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.
<input type="checkbox"/>	Non conforme	

Date : Le 14 juin 2024

Responsable : **Simon Chassé**

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2.305.13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438

Vérification d'étalonnage de thermomètre

Projet NE-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 746785 01

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4953
Demandeur : Boivin AndréAnne	Type : Thermistance	Numéro de série : 49020C
Ville : L'Assomption	Immersion : Pointe	2437BT
	Echelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4953	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,1 °C	-18,0 °C	0,1 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C
5	81,9 °C	82,0 °C	0,1 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Date : Le 14 juin 2024

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4953	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,1 °C	-18,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
5	81,9 °C	82,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro B08576/834668

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 5 octobre 2023 et porte le numéro 2023007857

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation.

Date : Le 14 juin 2024

ÉTAT AU RETOUR

<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
<input type="checkbox"/>	Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.

Date : Le 14 juin 2024

Responsable : **Simon Chassé**

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2.305.13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438

Vérification d'étalonnage
de thermomètre

Projet NE-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 746653 08

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4958
Demandeur : Brisebois AndréAnne	Type : Thermistance	Numéro de série : 49029A
Ville : Saint-Jérôme	Immersion : Pointe	2428BT
	Échelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4958	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C
5	81,8 °C	82,0 °C	0,2 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Date : Le 14 juin 2024

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4958	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
5	81,8 °C	82,0 °C	0,2 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro B08576/834668

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 5 octobre 2023 et porte le numéro 2023007857

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation.

Date : Le 14 juin 2024

ÉTAT AU RETOUR

<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
<input type="checkbox"/>	Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.

Date : Le 14 juin 2024

Responsable : **Simon Chassé**

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2.305.13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438



Le 9 avril 2025

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

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2251472-0001-01
Nom de l'exploitant :	Marché Antillais Et Casse-Croûte Créole Ében-Ézer Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	
Adresse de l'établissement :	125 rue Valmont Repentigny (Québec) J5Y 1S7
Nature du permis	Vente au détail
Catégorie du permis	Préparation générale
Date de validité du permis :	2024-06-14 au 2025-06-13

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

**Jonathan
Alain**
Jonathan Alain
Coordonnateur

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2025.04.11
14:34:21 -04'00'



Date: 2023-11-09

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3648091

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.

Établissement: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CR

Bannière: Sans objet

Responsable: MYRLANDE OSIAS

Adresse de l'établissement: 125 RUE VALMONT, REPENTIGNY, J5Y1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 2251472 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Riz blanc cuit à 52C, sauce haricot à 36C, morceaux de porc bouillis à 8-9C. / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2 *	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Aucun assainisseur de grade alimentaire sur place. / Modification des méthodes d'assainissement
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Gros contenant de morceaux de porcs bouillis la veille vers 17h, entreposé dans un réfrigérateur dont la température interne variait entre 8 et 9C.
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de papier dans le distributeur.

5	Confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaire à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de formation équivalente.	Absence d'un titulaire de l'attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Certaines tablettes basses, certains chaudrons, gros couvercle pour Pikliz, certaines grilles d'entreposage.
7	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / Accumulation de glace dans le congélateur tombeau.
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Certaines murs et plancher malpropres à certains endroits.

REMARQUES

Un suivi aura lieu dans quelques temps.

Voir à suivre la formation en hygiène et salubrité des aliments, volet gestionnaire.

Rappel du règlement ci-dessous :

2.2.4.1. L'exploitant d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou où est exercée l'activité de restaurateur doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans ce lieu ou véhicule à un titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.

D. 454-2008, a. 2.

Autre exigence réglementaire : étiquetage (pikliz, volaille congelé, sel de mer)

3.3.3. Inscriptions obligatoires: Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient:

a) les inscriptions nécessaires pour révéler:

- i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
- ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballeur, fournisseur ou distributeur;
- iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;

b) (paragraphe abrogé).

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusques ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.3; D. 725-94, a. 17; D. 403-99, a. 3.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1063897

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	1000.00\$ + frais
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.	

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHEL WONG

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

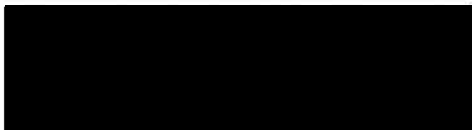
Téléphone: 450 589-1796 poste 5012

Télécopieur: 450 589-7812

Courriel : Michel.Wong@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-11-10

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3648091 a été remis à Myrlande Osias

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

Signature :



Date: 2024-07-24

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3747031
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.

Établissement: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CR

Bannière: Sans objet

Responsable: MYRLANDE OSIAS

Adresse de l'établissement: 125 RUE VALMONT, REPENTIGNY, J5Y1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 2251472 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / une chaudière blanche rempli de morceaux de poulet désossé cuit d'environ 10 Kg à 13.4 °C , environ 4 morceaux de poissons cuit entiers en sauce à 13 °C, environ 8 kg de poulet cru mariné à 17 .4°C / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / réfrigérateur 2 portes de marque Donair à 9.3 °C et le réfrigérateur 2 portes de marque à MKE à 7.2 °C, réfrigérateur libre-service avec des produits altérables à la chaleur tel que les épices créoles à une température variant entre 11.8°C et 12.3°C
3	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / chaudière de poulet désossé, contenant de poissons
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Évier non accessible / l'évier avec deux sections est rempli à rebord de vaisselles sales et de l'autre côté plein de poulet cru

REMARQUES

Une inspection de suivi est réalisée aujourd'hui et des lacunes sont toujours observables au niveau des températures internes des aliments. Un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la justice.

Les étiquettes pour les pots d'épices créoles portent la mention gardé réfrigéré.

Des photos ont été prises .

L'inspection a été réalisée conjointement avec l'inspecteur et chef d'équipe Elliot St-Pierre.

Le permis MAPAQ p de nature restaurateur-préparation générale n'est pas affiché sur place et celui-ci est expiré dans nos systèmes.

Il est de votre responsabilité de communiquer avec le service des permis au numéro suivant: 1-800-463-6210 ou le formulaire de demande de permis est disponible sur notre site d'internet www.mapaq.gouv.qc.ca dans le lien permis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

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

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

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ANDREANNE BOIVIN

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

Téléphone: 450 589-1796 poste 5028

Télécopieur: 450 589-7812

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

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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à MYRLANDE OSIAS, 125 rue Valmont, Repentigny ,J5Y-1S7

Fait à L'ASSOMPTION ce 2024-09-09

Signature :



LES **Aliments**
 P&P AU BON COUT

SPECIAL SPECIAL

Si vous achetez un pot de n'importe lesquels de nos produits vous avez droit à un petit pot gratuit.

FLASH FLASH!
 Les bon goût épices
 d'aujourd'hui sont les
 mêmes qu'on se change de temps
 en temps. Et nous en avons
 produits qui sont époués.



Pikliz au Pou Bo
 100g
 Le goût du Pou Bo est
 très apprécié.

Epices au Pou Bo
 100g
 Le goût du Pou Bo est
 très apprécié.

Epices au Pou Bo
 100g
 Le goût du Pou Bo est
 très apprécié.

Epices au Pou Bo
 100g
 Le goût du Pou Bo est
 très apprécié.

Epices au Pou Bo
 100g
 Le goût du Pou Bo est
 très apprécié.

Epices au Pou Bo
 100g
 Le goût du Pou Bo est
 très apprécié.

Epices au Pou Bo
 100g
 Le goût du Pou Bo est
 très apprécié.

Epices au Pou Bo
 100g
 Le goût du Pou Bo est
 très apprécié.

POUR PLUS D'INFORMATIONS APPELÉZ NOUS AU NUMÉRO SUIVANT

(438) 764-3739

ORIGINE					
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365187	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne BOIVIN, 867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01 L'Assomption, Québec J5W 1T3					
A DÉFENDEUR					
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/>		PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>			
NOM 1	NOM 2	PRÉNOM			
NOM DE L'ORGANISME MERCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.		DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/>	SEXE M <input type="radio"/> F <input type="radio"/>	
RAISON SOCIALE MERCHE EBEN-EZER CASSE-CROUTE					
ADRESSE 125 RUE VALMONT		APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL J5Y 1S7	
MUNICIPALITÉ Repentigny	PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE 450-704-4442	HORS QUÉBEC <input type="checkbox"/>	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS <input type="checkbox"/>	PLAQUE D'IMMATRICULATION <input type="checkbox"/>		PROVINCE/ÉTAT	
	NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1169852333	Autres <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>	QC	
B INFRACTION					
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU <input type="radio"/>	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2024-07-24	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 13:30	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2251472 0001	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40	N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Regl. sur les aliments				
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 1.4.1 al.2					
N° LOI/RÉG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 201	CODE DÉF.	CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A DETENU UN PRODUIT ALTERABLE A LA CHALEUR SANS LE REFROIDIR SANS RETARD OU SANS LE MAINTENIR CONSTAMMENT A UNE TEMPERATURE INTERNE ET AMBIANTE NE DEPASSANT PAS 4°C JUSQU'A SA LIVRAISON AU CONSOMMATEUR.					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
C LIEU D'INFRACTION					
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Marché Antillais et casse-croute créole Eben-Ezer Aires de préparation, d'entreposage et de nettoyage.125 Rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7.			NO RAPPORT D'INSPECTION 3747031		
			LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 60013	DISTRICT JUDICIAIRE Joliette	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS					
CHOSSES SAISIES <input type="checkbox"/>	DESCRIPTION				ANNEXE <input type="checkbox"/>
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER				
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input type="checkbox"/>					
E FAITS ET GESTES PERTINENTS					
Je me suis présenté, avec mon collègue inspecteur Elliot ST-PIERRE, comme étant des personnes autorisées par le MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection à l'établissement «Marché Antillais et casse-croute créole Eben-Ezer» au 125 rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7 qui est un restaurant où l'on détient des produits en vue de la vente. J'ai rencontré une personne se présentant comme Claudine JEAN, cuisinière et j'ai fait les constatations suivantes:					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>					
PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM BOIVIN	PRÉNOM Andréanne		NOM ST-PIERRE	PRÉNOM Elliot	
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]		AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-09-09	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-09-18
QUALITÉ : Inspectrice			QUALITÉ : Inspecteur		
SIGNATURE [REDACTED]			SIGNATURE [REDACTED]		



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365187
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Andréanne BOIVIN, 867 boul. de l'ange-gardien, bureau 1.01, L'Assomption (Qc) J5W 1T3

FAITS ET GESTES PERTINENTS

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

Je me présente à l'établissement pour un suivi de maîtrise et lors de notre arrivée, je remarque que l'établissement est en opération puisque d'un coté de l'évier double, une montagne de vaisselle sale est visible et de l'autre côté une grande quantité de poulet trempe dans un liquide. Un employé transfère le poulet trempé dans une grosse chaudière et un autre employé cuit des aliments sur la cuisinière. La table chaude est remplie d'aliments prêt-à-emporter et des clients achètent des produits à la caisse.

Dans le réfrigérateur deux portes de marque MKE à droite du comptoir de bois celui-ci à une température ambiante de 7.2°C. Une insertion de 4 morceaux de poissons entiers en sauce est entreposée avec une température interne de 13°C. Une autre chaudière blanche avec environ 8 kg de poulet cru mariné à une température interne de 17.4°C est entreposé dans ce même réfrigérateur.

Il y a 10 kg de morceaux de poulet cuit désossé dans une grosse chaudière blanche à une température interne de 13.4°C laissé sur le comptoir en bois sans manipulation tout le long de notre inspection. Une barquette d'aluminium recouvre l'ouverture.

Dans le réfrigérateur en face de marque Donaire, la température ambiante est de 9.3°C.

Dans la section épicerie, le réfrigérateur libre-service contenant des produits altérables à la chaleur a une température ambiante variant entre 11.8°C. et 12.3°C.

Les températures ont été prises avec des thermomètres à tige de marque « Hanna » # 4887 étalonné en laboratoire le 18 avril 2024 et # 4926 étalonné en laboratoire le 2 avril 2024 (A2). J'ai effectué la vérification de ces thermomètres le lendemain matin dans l'eau et de la glace et la température affichée est de 0.3°C.

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>	
NOM BOIVIN	PRÉNOM Andréanne	NOM ST-PIERRE	PRÉNOM Elliot
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-09-09	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024/09/18
QUALITÉ : Inspectrice	SIGNATURE [REDACTED]	QUALITÉ : Inspecteur	SIGNATURE [REDACTED]



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365187
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Andréanne Boivin, 867 boul. de l'ange-gardien, bureau 1.01, L'Assomption (Qc) J5W 1T3

FAITS ET GESTES PERTINENTS

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

À la suite des constatations décrites précédemment, j'en conclus que Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc » a détenu des produits altérables à la chaleur sans les maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur.

Une facture de client 0000042188 m'a été remise par [REDACTED] caissière. On peut y lire les coordonnées de l'établissement, soit 125, rue Valmont, Repentigny, QC, J5Y 1S7, le numéro de téléphone (450) 704-4442 (A3) et la commande qui est un griot, un met préparé dans cet établissement.

Sur la page Uber Eats, on voit le nom et adresse du lieu d'exploitation soit : Marché Casse-croûte Eben-Ezer et 125 rue Valmont, Repentigny . On peut voir dans le choix des commandes du Griot.

Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (voir A5), je lis que les secteurs d'activité de l'entreprise « Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc» Restaurants avec permis d'alcool ».

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM BOIVIN	PRÉNOM Andréanne		NOM ST-PIERRE	PRÉNOM Elliot	
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]		AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-09-09	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-09-18
QUALITÉ : Inspectrice			QUALITÉ : Inspecteur		
SIGNATURE [REDACTED]			SIGNATURE [REDACTED]		

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHÉRIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTSN° POURSUIVANT
100400N° MANDANT
50001N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
365187

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Andréanne BOIVIN, 867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01 L'Assomption, Québec J5W 1T3

FAITS ET GESTES PERTINENTS

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

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS

OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS			
N° DE PERMIS			
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE			
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE			
DATE D'EXPIRATION			

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION . DES CLIENTS CONSOMMENT

- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

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

- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX - ON Y ABAT DES ANIMAUX . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU . ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCEDE LA SEMENCE ANIMALE - ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX)

TYPE	NOMBRE

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

(AAAA-MM-JJ)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR

(AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE , PRODUITS , OBJETS , ÉQUIPEMENTS , LIEUX OU VÉHICULESDES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR: Andréanne BOIVIN

PREMIER AGENT ATTESTATION

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
NOM	PRÉNOM	NOM	PRÉNOM	NOM	PRÉNOM	NOM	PRÉNOM
BOIVIN	Andréanne	ST-PIERRE	Elliot				
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE				
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ)	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ)				
QUALITÉ : Inspectrice	2024-09-09	QUALITÉ : Inspecteur	2024-09-18				
SIGNATURE		SIGNATURE					

Vérification d'étalonnage de thermomètre

A2

Projet NE-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 745617 02

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4887
Demandeur : Wong Michel	Type : Thermistance	Numéro de série : 4082DB
Ville : L'Assomption	Immersion : Pointe	6470BQ
	Échelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4887	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,1 °C	-18,0 °C	0,1 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C
5	81,9 °C	82,0 °C	0,1 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Date : Le 18 avril 2024

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4887	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,1 °C	-18,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
5	81,9 °C	82,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro B08576/834668

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 5 octobre 2023 et porte le numéro 2023007857

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation

Date : Le 18 avril 2024

ÉTAT AU RETOUR

<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
<input type="checkbox"/>	Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.

Date : Le 18 avril 2024

Responsable : _____

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2.305.13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438

Vérification d'étalonnage de thermomètre

A2

Projet ND-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 745359 04

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4926
Demandeur : Wong Michel	Type : Thermistance	Numéro de série : 428125
Ville : L'Assomption	Immersion : Pointe	7354BQ
	Échelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4926	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C
5	81,8 °C	82,0 °C	0,2 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Date : Le 02 avril 2024

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4926	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
5	81,8 °C	82,0 °C	0,2 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro B08576/834668

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 5 octobre 2023 et porte le numéro 2023007857

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation

Date : Le 02 avril 2024

ÉTAT AU RETOUR

Conforme
 Non conforme

Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.

Date : Le 02 avril 2024

Responsable : _____

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2.305.13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438

TOTAL

BIENVENUE CHEZ VOUS
125, RUE VALMONT,
REPENTIGNY QC J5Y 1S7
Tél.: (450)-704-4442

Fiche # : 19287 Caisse # : 1

Servi par : [REDACTED]

	Qté.	P.U	Total
NOURRITURES			
GRIOT 12	1.000	\$12,99	\$12,99
TASSOT			
TASSOTCABRIT15	1.000	\$20,00	\$20,00

Nbre Article : 2.000

SOUS-TOTAL : \$32,99

TPS:(5%) \$1,65

TVQ: (9.975%) \$3,29

TOTAL TAXES: \$4,94

TOTAL RABAIS: \$0,00

TOTAL PAYÉ: \$37,95

Règlement : ARGENT

Montant : \$0,00

Arrondissement: \$0,02

Remise: \$2,05

Surplus: \$0,00

MERCI DE VOTRE VISITE
Wednesday 24 July 2024
03 h 43:10 PM

#Commande est : 0000042188

Copie conforme à l'original

Par : Andréanne Boivin

Date : 2024-10-24

Signature : [REDACTED]



Vendredi, 02 août 2024

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

Madame,

La présente est pour confirmer que l'exploitant Marche Antillais et Casse-Croute Creole Eben-Ezer inc. numéro de dossier 2251472-0001-01 situé au 125 rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7, ne détenait pas, le 24 juillet 2024, un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de vente au détail, préparation générale sans buffet, en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29).

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

Jonathan
Alain

Signature numérique de
Jonathan Alain
Date : 2024.08.02
11:52:19 -04'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur



20028922471

Le 1er août 2024

Andreanne Boivin
867 boul. de l'Ange-Gardien
L'Assomption (Québec)
J5W 1T3

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ) : 1169852333

Objet : Envoi de documents

Nous avons bien reçu la demande que vous nous avez fait parvenir le 1er août 2024 concernant l'entreprise MARCHÉ ANTILLAIS ET CASSE-CROÛTE CRÉOLE ÉBEN-ÉZER INC.. Vous trouverez donc ci-joint les documents demandés.

Cependant, veuillez noter que le Registraire des entreprises ne délivre qu'une seule copie pour chacun des documents demandés. Par conséquent, vous recevrez sous peu, s'il y a lieu, un remboursement des sommes payées en trop pour les copies supplémentaires.

Si vous désirez obtenir des renseignements supplémentaires, nous vous invitons à consulter [Québec.ca](http://Quebec.ca). Vous pouvez aussi communiquer avec Services Québec au 418 644-0075 si vous habitez la région de Québec, au 1 800 644-0075 (sans frais) si vous habitez ailleurs au Canada ou aux États-Unis, ou au 1 418 644-0075 (des frais s'appliquent) si vous habitez ailleurs dans le monde. Notez que le personnel de Services Québec peut donner des explications, mais devra s'en tenir à l'information qui figure dans cette communication. Si vous êtes un intermédiaire autorisé par le Registraire des entreprises à transmettre électroniquement des documents pour le compte d'un tiers, nous vous invitons à communiquer avec nous en utilisant les coordonnées que vous trouverez dans la Docuthèque.

Nous vous prions de recevoir nos salutations distinguées.



Maude Laflamme

p. j. Documents

Certificat d'attestation

Loi sur la publicité légale des entreprises (RLRQ, chapitre P-44.1)

J'atteste que l'entreprise portant le nom

MARCHÉ ANTILLAIS ET CASSE-CROÛTE CRÉOLE ÉBEN-ÉZER INC.

- est immatriculée au registre des entreprises depuis le 20 février 2014.
- est en défaut de déposer une déclaration de mise à jour annuelle pour 2023, 2019,.
- n'est pas en défaut de se conformer à une demande qui lui a été faite en vertu de l'article 73.
- n'a pas transmis au Registraire une déclaration, un avis ou un jugement indiquant qu'elle est en voie de liquidation ou de dissolution.
- n'est pas radiée au registre des entreprises

Numéro de certification : 698631938

Le numéro de certification ci-dessus vous permet de consulter ce document certifié à l'aide du service en ligne Vérifier un numéro de certification du Registraire des entreprises pour une période de 90 jours suivant sa délivrance.

Fait le 1er août 2024 pour le numéro d'entreprise
du Québec 1169852333.



Registraire des entreprises





Date: 2023-11-09

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3648091

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.

Établissement: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CR

Bannière: Sans objet

Responsable: MYRLANDE OSIAS

Adresse de l'établissement: 125 RUE VALMONT, REPENTIGNY, J5Y1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 2251472 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constataion de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Riz blanc cuit à 52C, sauce haricot à 36C, morceaux de porc bouillis à 8-9C. / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2 *	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Aucun assainisseur de grade alimentaire sur place. / Modification des méthodes d'assainissement
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Gros contenant de morceaux de porcs bouillis la veille vers 17h, entreposé dans un réfrigérateur dont la température interne variait entre 8 et 9C.
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de papier dans le distributeur.

5	Confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaire à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de formation équivalente.	Absence d'un titulaire de l'attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Certaines tablettes basses, certains chaudrons, gros couvercle pour Pikliz, certaines grilles d'entreposage.
7	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / Accumulation de glace dans le congélateur tombeau.
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Certaines murs et plancher malpropres à certains endroits.

REMARQUES

Un suivi aura lieu dans quelques temps.

Voir à suivre la formation en hygiène et salubrité des aliments, volet gestionnaire.

Rappel du règlement ci-dessous :

2.2.4.1. L'exploitant d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou où est exercée l'activité de restaurateur doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans ce lieu ou véhicule à un titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.

D. 454-2008, a. 2.

Autre exigence réglementaire : étiquetage (pikliz, volaille congelé, sel de mer)

3.3.3. Inscriptions obligatoires: Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient:

a) les inscriptions nécessaires pour révéler:

- i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
- ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballeur, fournisseur ou distributeur;
- iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;

b) (paragraphe abrogé).

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusques ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.3; D. 725-94, a. 17; D. 403-99, a. 3.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1063897

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	1000.00\$ + frais
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.	

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

www.mapaq.gouv.qc.ca Numéro sans frais : 1 800 463-5023

MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CR Visite du 2023-11-09 14:00:00 Rapport d'inspection No

Page 2 sur 3

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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

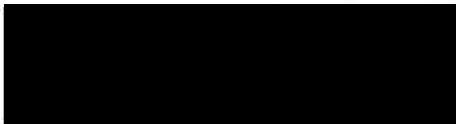
Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave,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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHEL WONG
Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN, S. 1.01, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)
Téléphone: 450 589-1796 poste 5012
Télécopieur: 450 589-7812
Courriel : Michel.Wong@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-11-10

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3648091 a été remis à Myrlande Osias

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

Signature :

Copie conforme à l'original

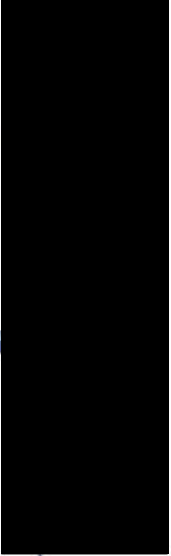
Par : Andréanne Boivin

Date : 2024-09-09

Signature :



Copie conforme à l'original



2024-09-09



Marché Casse-croûte Eben-Ezer

4.5 (240+)

Comfort Food · Caribbean · Cajun · BBQ

Group order

\$0.00

Pricing & fees

5-15 min

Pickup time

411

Get it delivered to your door.

Enter your address

Log in to saved address



125 Rue Valmont
 Repentigny, QC
Open
 Open until 7:57 PM

Marché Casse-croûte Eben-Ezer

11:30 AM - 7:57 PM

- Main
- Bousson / Drink
- Extra
- Fritay

Main

Griot
 \$13.00 · ~~\$9.95~~ (19%)
 #1 most liked



Malta creole
 \$1.99
 petit



Dinde / Turkey
 \$15.00 · ~~\$8.95~~ (7)

Tassot Cabrit
 \$20.00 · ~~\$8.00~~ (15)

Search in Marché Casse-croûte Eben-Ezer



Date: 2024-03-22

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3698025
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.

Établissement: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CR

Bannière: Sans objet

Responsable: MYRLANDE OSIAS

Adresse de l'établissement: 125 RUE VALMONT, REPENTIGNY, J5Y1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 2251472 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / environ 1 kg bœuf légumes cuit à 39°C, environ 6 kg mélange de riz et haricot à 43.9°C, 8kg porc cuit à 8.6°C, 2 kg salade de macaroni 10.5°C, un autre contenant gris de 15 kg de porc à 10°C, / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2 *	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente / Mode de conservation / pots en vitre d'épices créole pouvant être confondu avec des pots de longue durée sans la mention gardé réfrigéré / Procès-verbal de saisie rédigé
3	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / réfrigérateur 2 portes à droite de la table de préparation en bois à 9.7°C, 2e réfrigérateur 2 porte à côté du congélateur blanc à 10°C,
4	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Mélange de bœuf et légumes cuit en mode conservation gardés à la température de la pièce sur la tablette en haut du four et un mélange de riz et haricots cuit en mode conservation gardés sur le rond éteint plus 30 minutes

REMARQUES

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

Un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la justice en lien avec les températures des aliments.

Des photos ont été prises et une facture a été demandée.

Mon collègue Michel Wong a discuté au téléphone avec Mme. Myrlande, propriétaire, pendant l'inspection.

Nous avons discuté également avec Mme. Claudine Jean, cuisinière.

Le permis MAPAQ no. 2251472-000 vente au détail/ préparation générale n'est pas affiché à la vue du public. Cependant le permis MAPAQ est à jour dans nos systèmes.

Lors de l'inspection un procès-verbal saisie no 0100446 a été rédigé en attendant les conclusions du groupe d'évaluation de risque pour le produit : Épices créole de Goût Universel.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ANDREANNE BOIVIN
Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN, S. 1.01, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)
Téléphone: 450 589-1796 poste 5028
Télécopieur: 450 589-7812
Courriel : andreeanne.boivin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-03-25

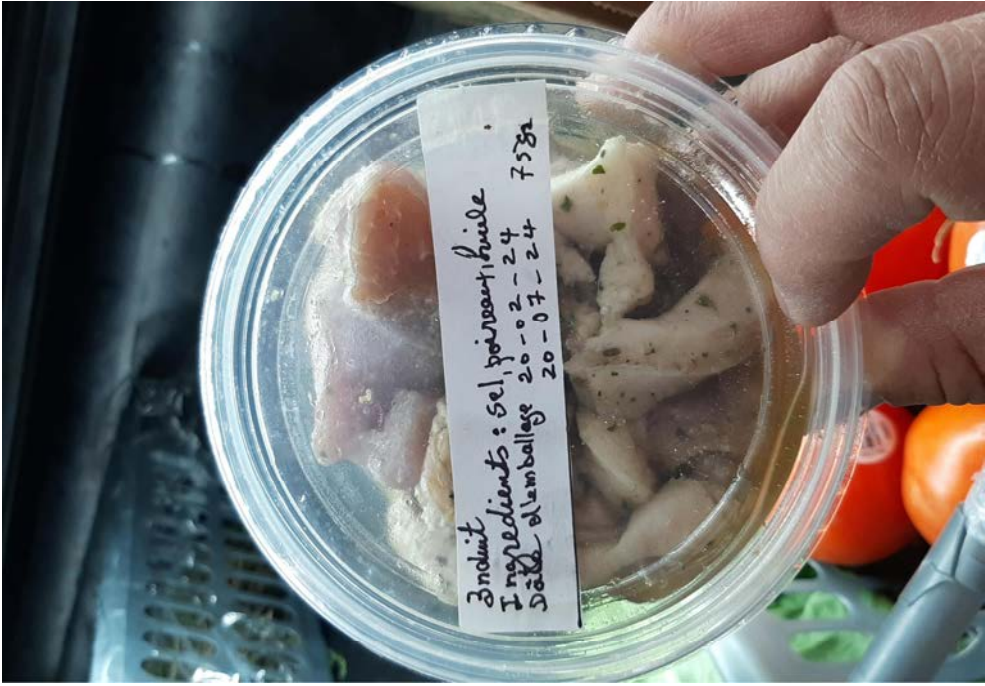
Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3698025 a été remis à Mme. Osias (téléphone)

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

Signature :



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364941
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne Boivin, 867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01 L'Assomption, Québec J5W 1T3			
A DÉFENDEUR			
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/>		PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>	
NOM 1	NOM 2	PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.		DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/> SEXE M <input type="radio"/> F <input type="radio"/>
RAISON SOCIALE MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER			
ADRESSE 125 RUE VALMONT		APP.	CASIER POSTAL CODE POSTAL J5Y 1S7
MUNICIPALITÉ Repentigny	PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE 450-704-4442 HORS QUÉBEC <input type="checkbox"/>
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS <input type="checkbox"/>	PLAQUE D'IMMATRICULATION <input type="checkbox"/>	PROVINCE/ÉTAT QC
	NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1169852333	Autres <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>
B INFRACTION			
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU <input type="radio"/>	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2024-03-22	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 13:40
		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2251472 0001	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29
		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40	N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Regl. sur les aliments		
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 1.4.1 al.2			
N° LOI/RÉG. APPL. 2	ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 201	CODE DÉF. CODE VÉH.
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A DETENU UN PRODUIT ALTERABLE A LA CHALEUR SANS LE REFRROIDIR SANS RETARD OU SANS LE MAINTENIR CONSTAMMENT A UNE TEMPERATURE INTERNE ET AMBIANTE NE DEPASSANT PAS 4°C JUSQU'A SA LIVRAISON AU CONSOMMATEUR.			
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>			
C LIEU D'INFRACTION			
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Marché Antillais et casse-croute créole Eben-Ezer Aires de préparation, d'entreposage et de nettoyage. 125 Rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7.		NO RAPPORT D'INSPECTION 3698025	
		LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 640013	DISTRICT JUDICIAIRE Joliette
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS			
CHOSSES SAISIES <input type="checkbox"/>	DESCRIPTION		ANNEXE <input type="checkbox"/>
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER		
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input type="checkbox"/>			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Je me suis présenté, avec mon collègue inspecteur Michel Wong, comme étant des personnes autorisées par le MAPAQ pour effectuer une visite d'inspection à l'établissement «Marché Antillais et casse-croute créole Eben-Ezer» au 125 rue Valmont, Repentigny, J5Y 1S7. qui est un restaurant avec un permis de vente au détail avec préparation générale où l'on détient des produits en vue de la vente. J'ai rencontré une personne se présentant comme [REDACTED] cuisinière et j'ai fait les constatations suivantes:			
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM Boivin	PRÉNOM Andréanne	NOM Wong	PRÉNOM Michel
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-06-04	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-05-23
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ : Inspecteur	
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]	



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364941
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

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

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »

NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

Les températures ont été prises avec des thermomètres à tige de marque « Hanna » #4888 étalonné en laboratoire le 2023-08-01 et #4887 étalonné en laboratoire le 2023-11-08 (A2). Michel Wong a effectué la vérification de ces thermomètres le soir même dans l'eau et de la glace et la température affichée est de 0.0°C.

À la suite des constatations décrites précédemment, j'en conclus que Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc» a détenu des produits altérables à la chaleur sans les maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur.

Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A4), il est confirmé que l'entreprise « Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc» détenait un permis du MAPAQ pour l'adresse 125 Rue Valmont, Repentigny, Qc, J5Y 1S7.

Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (voir A5), je lis que les secteurs d'activité de l'entreprise «Marché Antillais et casse-croûte créole Ében-Ézer Inc» Restaurant avec permis d'alcool ».

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION											
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A <input checked="" type="checkbox"/>	B <input checked="" type="checkbox"/>	C <input checked="" type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input checked="" type="checkbox"/>	F <input type="checkbox"/>	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A <input checked="" type="checkbox"/>	B <input checked="" type="checkbox"/>	C <input checked="" type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>	E <input checked="" type="checkbox"/>	F <input type="checkbox"/>
NOM Boivin	PRÉNOM Andréanne	MATRICULE [REDACTED]		NOM Wong	PRÉNOM Michel	MATRICULE [REDACTED]									
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>				AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>											
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-06-04		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-05-23									
QUALITÉ : Inspectrice				QUALITÉ : inspecteur											
SIGNATURE [REDACTED]				SIGNATURE [REDACTED]											

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364941
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

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

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »

NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

Lors de notre arrivée, il y a un mélange d'environ 1 kg de bœuf et légumes cuit dans un wok couvert. Celui-ci est déposé sur la tablette en haut de la cuisinière. Lors de la prise de température, celle-ci a une température interne de 39°C. Sur le rond éteint, un mélange cuit d'environ 6 kg de riz avec haricot à une température interne de 43.9°C dans un wok.

Vers 13h40, le réfrigérateur deux portes à droite de la table de préparation en bois est à une température ambiante de 9.7°C selon le thermomètre à tige. Des chaudières et cul de poule de mets préparés d'aliments altérables à la chaleur y sont empilés tels qu'une chaudière d'environ 8 kg de morceaux de porc cuit est à une température interne de 8.6°C. Vers 14h25, la température de ces morceaux de porc cuit était montée à une température interne de 9.1°C selon le thermomètre à tige.

Vers 13h50, le réfrigérateur 2 portes à côté du congélateur blanc où sont également entreposés des préparations d'aliments à une température ambiante de 10°C selon le thermomètre à tige.

La température interne des aliments altérables à la chaleur se trouvant dans cette unité est de 10.5°C pour environ 2 kg de salade de macaroni, de 10.1°C pour environ 15 kg de morceaux de porc. Par questionnement, l'employé mentionne que le porc a été cuit la veille. Vers 14h30, la salade de macaroni était à une température de 11.1°C et le porc à 10.8°C.

Durant l'inspection, trois personnes ont commandées des repas de poulet et griot pour emporter.

Les températures ont été prises avec des thermomètres à tige de marque « Hanna » (#4899 et 4789) étalonné en laboratoire le 2023-01-24 (A2). J'ai effectué la vérification de ces thermomètres le soir même dans l'eau et de la glace et la température affichée est de 0.2°C.

SUITE PAGE SUIVANTE

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>	
NOM Boivin	PRÉNOM Andréanne	NOM Wong	PRÉNOM Michel				
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]				
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input type="checkbox"/>					
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ : inspecteur		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-06-04		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-05-23	
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]					

Québec **Complément de rapport d'infraction général**
(Code de procédure pénale, article 367, par 1^o)

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364941
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Andréanne Boivin, 867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01 L'Assomption, Québec J5W 1T3			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » <input checked="" type="checkbox"/> NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS		OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)	
NATURE DU PERMIS	(A) VENTE AU DÉTAIL	(B)	(C)
N° DE PERMIS	2251472-0001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	Marché Antillais et Casse-croute créole Eben-Ezer Inc. 125 Valmont, Repentigny, J5Y 1S7		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Marché Antillais et Casse-croute créole Eben-Ezer		
DATE DE DÉLIVRANCE	2023-06-14		
DATE D'EXPIRATION	2024-06-13		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION <input checked="" type="checkbox"/> . DES CLIENTS CONSOMMENT <input checked="" type="checkbox"/> . - ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE : ON ENTREPOSE <input checked="" type="checkbox"/> , SERT <input checked="" type="checkbox"/> , OFFRE EN VENTE , VEND <input checked="" type="checkbox"/> , FOURNIT <input checked="" type="checkbox"/> , PRÉPARE <input checked="" type="checkbox"/> , CONDITIONNE <input checked="" type="checkbox"/> OU TRANSFORME <input checked="" type="checkbox"/> DES ALIMENTS <input checked="" type="checkbox"/> DE LA GLACE <input checked="" type="checkbox"/> OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS CARNÉS <input checked="" type="checkbox"/> , DES OEUFS , DES PRODUITS LAITIERS <input checked="" type="checkbox"/> , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS , DES PRODUITS MARINS <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS D'EAU DOUCE <input checked="" type="checkbox"/> , DES PRODUITS VÉGÉTAUX <input checked="" type="checkbox"/> , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME , DES REPAS OU COLLATIONS <input checked="" type="checkbox"/> DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE <input checked="" type="checkbox"/> . - ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX : ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE . DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX . - ON Y ABAT DES ANIMAUX . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU . ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE DE LA SEMENCE ANIMALE . - ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) .			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES)		ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR	
(AAAA-MM-JJ)		(AAAA-MM-JJ)	
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE <input checked="" type="checkbox"/> , PRODUITS <input checked="" type="checkbox"/> , OBJETS <input checked="" type="checkbox"/> , ÉQUIPEMENTS <input checked="" type="checkbox"/> , LIEUX <input checked="" type="checkbox"/> OU VÉHICULES			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : <u>Michel Wong</u>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
NOM BOIVIN	PRÉNOM Andréanne	NOM WONG	PRÉNOM Michel
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-06-04	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-05-23
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ : Inspecteur	
SIGNATURE		SIGNATURE	

Vérification d'étalonnage
de thermomètre

A2

Projet NC-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 736489 03

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4899
Demandeur : Gignac Martin	Type : Thermistance	Numéro de série : 4109D7
Ville : L'Assomption	Immersion : Pointe	2345BR
	Échelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4899	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C
5	74,0 °C	74,0 °C	0,0 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Date : Le 24 janvier 2023

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4899	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
5	74,0 °C	74,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro A2A951/619510

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 19 mai 2022 et porte le numéro 2022003886

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation.

Date : Le 24 janvier 2023

ÉTAT AU RETOUR

<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
<input type="checkbox"/>	Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.

Date : Le 24 janvier 2023

Responsable : Serge Racine

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2.305.13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438

Vérification d'étalonnage
de thermomètre

Projet NC-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 736489 07

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4789
Demandeur : Gignac Martin	Type : Thermistance	Numéro de série : 32870D
Ville : L'Assomption	Immersion : Pointe	8733 BM
	Echelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4789	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C
5	74,0 °C	74,0 °C	0,0 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Date : Le 24 janvier 2023

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4789	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
5	74,0 °C	74,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro A2A951/619510

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 19 mai 2022 et porte le numéro 2022003886

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation.

Date : Le 24 janvier 2023

ÉTAT AU RETOUR

<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
<input type="checkbox"/>	Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.

Date : Le 24 janvier 2023

Responsable : Serge Racine

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2.305.13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438

Vérification d'étalonnage
de thermomètre

Projet ND-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 742627 01

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4887
Demandeur : Wong Michel	Type : Thermistance	Numéro de série : 4082DB
Ville : L'Assomption	Immersion : Pointe	6470BQ
	Échelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4887	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,1 °C	-18,0 °C	0,1 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C
5	82,0 °C	82,0 °C	0,0 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Date : Le 08 novembre 2023

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4887	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,1 °C	-18,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
5	82,0 °C	82,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro A2A951/619510

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 19 mai 2022 et porte le numéro 2022003886

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation.

Date : Le 08 novembre 2023

ÉTAT AU RETOUR

<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
<input type="checkbox"/>	Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.

Date : Le 08 novembre 2023

Responsable : Serge Racine

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2.305 13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438

Vérification d'étalonnage de thermomètre

Projet ND-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 740389 06

IDENTIFICATION

Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4888
Demandeur : Roussy Stéphanie	Type : Thermistance	Numéro de série : 40E2ED
Ville : L'Assomption	Immersion : Pointe	6471BQ
	Échelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION

POINT	THERMOMÈTRE # 4888	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C
5	74,0 °C	74,0 °C	0,0 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Date : Le 01 août 2023

TEL QUE RETOURNÉ

POINT	THERMOMÈTRE # 4888	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
5	74,0 °C	74,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0,009 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro A2A951/619510

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 19 mai 2022 et porte le numéro 2022003886

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation.

Date : Le 01 août 2023

ÉTAT AU RETOUR

<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
<input type="checkbox"/>	Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.

Date : Le 01 août 2023

Responsable : Serge Racine

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2 305 13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438

A3

TOTAL

BIENVENUE CHEZ VOUS
125, RUE VALMONT,
REPENTIGNY QC J5Y 1S7
Tél.: (450)-704-1442

Fiche # : 1671 Caisse # : 1

Servi par : [REDACTED]

	Qte.	P.U	Total
NOURRITURES			
GRIOT 14	1 000	\$14,99	\$14,99

Nbre Article : 1.000

TOTAL : \$14,99

TPS: (5%) \$0,75

TVQ: (9.975%) \$1,50

TOTAL TAXES \$2,25

TOTAL RABAIS: \$0,00

TOTAL PAYÉ: \$17,24

Règlement : **INTERAC**

Montant :

Arrondissement : \$0,00

Remise: \$,00

Surplus: \$0,00

MERCI DE VOTRE VISITE
Friday 22 March 2024
02 h 24:48 PM

Commande est 0000040826

Copie conforme à l'original

Par : Andriëanne Borvin

Date : 4 juin 2024

Signature : [REDACTED]



Le 16 mai 2024

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

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2251472-0001-01
Nom de l'exploitant :	Marché Casse-Croûte Créole Ében-Ézer Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Marché Antillais Et Casse-Croûte Créole Ében-Ézer Inc.
Adresse de l'établissement :	125 rue Valmont Repentigny (Québec) J5Y 1S7
Nature du permis	Vente au détail
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2023-06-14 au 2024-06-13

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

**Jonathan
Alain**

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2024.05.16
14:28:34 -04'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur



20020844738

Le 19 avril 2024

Andréanne Boivin
867 boul. de l'Ange-Gardien
L'Assomption (Québec)
J5W 1T3

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ) : 1169852333

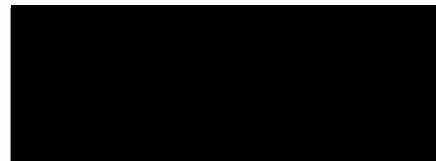
Objet : Envoi de documents

Nous avons bien reçu la demande que vous nous avez fait parvenir le 19 avril 2024 concernant l'entreprise MARCHÉ ANTILLAIS ET CASSE-CROÛTE CRÉOLE ÉBEN-ÉZER INC.. Vous trouverez donc ci-joint les documents demandés.

Cependant, veuillez noter que le Registraire des entreprises ne délivre qu'une seule copie pour chacun des documents demandés. Par conséquent, vous recevrez sous peu, s'il y a lieu, un remboursement des sommes payées en trop pour les copies supplémentaires.

Si vous désirez obtenir des renseignements supplémentaires, nous vous invitons à consulter **Québec.ca**. Vous pouvez aussi communiquer avec Services Québec au 418 644-0075 si vous habitez la région de Québec, au 1 800 644-0075 (sans frais) si vous habitez ailleurs au Canada ou aux États-Unis, ou au 1 418 644-0075 (des frais s'appliquent) si vous habitez ailleurs dans le monde. Notez que le personnel de Services Québec peut donner des explications, mais devra s'en tenir à l'information qui figure dans cette communication. Si vous êtes un intermédiaire autorisé par le Registraire des entreprises à transmettre électroniquement des documents pour le compte d'un tiers, nous vous invitons à communiquer avec nous en utilisant les coordonnées que vous trouverez dans la Docuthèque.

Nous vous prions de recevoir nos salutations distinguées.



Maude Laflamme

p. j. Documents

Certificat d'attestation

Loi sur la publicité légale des entreprises (RLRQ, chapitre P-44.1)

J'atteste que l'entreprise portant le nom

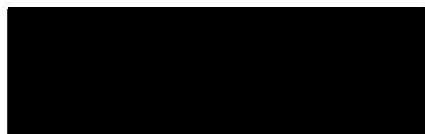
MARCHÉ ANTILLAIS ET CASSE-CROÛTE CRÉOLE ÉBEN-ÉZER INC.

- est immatriculée au registre des entreprises depuis le 20 février 2014.
- est en défaut de déposer une déclaration de mise à jour annuelle pour 2022, 2019.
- n'est pas en défaut de se conformer à une demande qui lui a été faite en vertu de l'article 73.
- n'a pas transmis au Registraire une déclaration, un avis ou un jugement indiquant qu'elle est en voie de liquidation ou de dissolution.
- n'est pas radiée au registre des entreprises

Numéro de certification : 376519687

Le numéro de certification ci-dessus vous permet de consulter ce document certifié à l'aide du service en ligne Vérifier un numéro de certification du Registraire des entreprises pour une période de 90 jours suivant sa délivrance.

Fait le 19 avril 2024 pour le numéro d'entreprise
du Québec 1169852333.



Registraire des entreprises





Date: 2023-11-09

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3648091

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CREOLE EBEN-EZER INC.

Établissement: MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CR

Bannière: Sans objet

Responsable: MYRLANDE OSIAS

Adresse de l'établissement: 125 RUE VALMONT, REPENTIGNY, J5Y1S7, (Québec)

Numéro de dossier: 2251472 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Riz blanc cuit à 52C, sauce haricot à 36C, morceaux de porc bouillis à 8-9C. / Aliments déplacés dans un équipement adéquat
2 *	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Aucun assainisseur de grade alimentaire sur place. / Modification des méthodes d'assainissement
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Gros contenant de morceaux de porcs bouillis la veille vers 17h, entreposé dans un réfrigérateur dont la température interne variait entre 8 et 9C.
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de papier dans le distributeur.

5	Confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaire à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de formation équivalente.	Absence d'un titulaire de l'attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Certaines tablettes basses, certains chaudrons, gros couvercle pour Pikliz, certaines grilles d'entreposage.
7	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / Accumulation de glace dans le congélateur tombeau.
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Certaines murs et plancher malpropres à certains endroits.

REMARQUES

Un suivi aura lieu dans quelques temps.

Voir à suivre la formation en hygiène et salubrité des aliments, volet gestionnaire.

Rappel du règlement ci-dessous :

2.2.4.1. L'exploitant d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou où est exercée l'activité de restaurateur doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans ce lieu ou véhicule à un titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.

D. 454-2008, a. 2.

Autre exigence réglementaire : étiquetage (pikliz, volaille congelé, sel de mer)

3.3.3. Inscriptions obligatoires: Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient:

a) les inscriptions nécessaires pour révéler:

i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;

ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballeur, fournisseur ou distributeur;

iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;

b) (paragraphe abrogé).

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusques ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.3; D. 725-94, a. 17; D. 403-99, a. 3.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1063897

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	1000.00\$ + frais
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.	

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

www.mapaq.gouv.qc.ca Numéro sans frais : 1 800 463-5023

MARCHE ANTILLAIS ET CASSE-CROUTE CR Visite du 2023-11-09 14:00:00 Rapport d'inspection No

Page 2 sur 3

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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

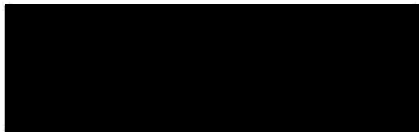
Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave,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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHEL WONG
Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN, S. 1.01, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)
Téléphone: 450 589-1796 poste 5012
Télécopieur: 450 589-7812
Courriel : Michel.Wong@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-11-10

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3648091 a été remis à Myrlande Osias

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

Signature :

Établissement # 115997

RESTAURANT MY CANH
1086 Boulevard Saint-Laurent
Montréal, Québec
H2Z 1J5

Exploitant : 9354-9384 QUEBEC INC.
Dossier : 2448537-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Malpropres: Accumulation de résidus graisseux à l'intérieur et intérieur des tables réfrigérées et congélateurs tombeaux, cuiseur riz, mur section plonge, extérieur des contenants de denrées sèches, étagères réfrigérateur et le plafond.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 933250	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
Raison de la visite : suivi pour la propreté. Photos prises. _____ Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Hélène Le Tran.

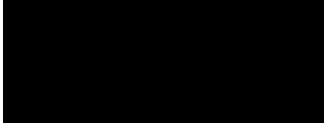
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Jessica Tran, Inspecteur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-589473 Référence n° 10714	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9354-9384 QUEBEC INC.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
1086 Boul. Saint-Laurent Montréal, Québec, H2Z 1J5			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		514 398-9407	Restauration
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article	
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.2.1.	
2025-06-27 12:40			
Description de l'infraction			
En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
RESTAURANT MY CANH			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
1086 Boul. Saint-Laurent Montréal, Québec, H2Z 1J5			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec places assises			115997
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Je me suis présenté, le 27 juin 2025 à 12h40, au restaurant My Canh situé au 1086 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, accompagné de Jessica Tran, pour un suivi de propreté. Lors de mon arrivée, le restaurant était ouvert, en opération et la porte avant était débarrée. Je me suis présenté à la personne responsable, Mme Hélène Le Tran. C'est d'ailleurs à cette dernière que j'ai expliqué et remis le rapport d'inspection. Je me suis identifié à l'aide de ma carte d'inspecteur. Il y avait deux employés dans l'aire de préparation au sous-sol en train de faire la cuisson des aliments. Pendant la rédaction du rapport, un client est rentré dans le restaurant pour commander.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
SAHLI, SOUHEIL		TRAN, JESSICA	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2025-07-03	[REDACTED]	2025-07-04
Signature		Signature	
[REDACTED]		[REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° 310-589473 Référence n° 10714
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E
<p>Le permis ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec était affiché et expire le 2026-05-14 (photo #1), j'ai inscrit les informations du permis alimentaire de restaurateur à la section "F" du présent rapport . Le permis était délivré pour l'exploitant 9354-9384 QUEBEC INC qui selon le Registraire des Entreprises du Québec était en vigueur.</p> <p>Le Restaurant My Canh était constitué d'une salle à manger avec 60 places assises. Au fond de la salle à manger se trouvait un comptoir avec une caisse et un réfrigérateur vitré. Il y a un escalier menant au sous-sol pour les toilettes des clients et la cuisine, cette dernière était constituée des équipements de cuisson, un four, un grill, friteuse, des réfrigérateurs avec table froide. Il y avait une chambre froide, plusieurs congélateurs de type tombeaux, un local d'entreposage des denrées sèches et une section plonge.</p> <p>Lors de la visite, il a été constaté que les lieux, les équipements et le matériel n'étaient pas propres.</p> <p>En descendant l'escalier qui mène au sous-sol, je me suis dirigé, après avoir franchi la porte d'entrée, vers l'installation de lavage des mains, j'ai constaté une agglomération de saleté noire sur les céramiques au mur (photos #2 et 3)</p> <p>Dans l'aire de préparation (photo #4), j'ai constaté que les chaudrons dont l'un contenait du bouillon étaient maculés de graisses carbonisées (photo #5).</p> <p>L'extérieur du cuiseur à riz était parsemé de résidus collants au toucher (photo #6).</p> <p>En vérifiant le réfrigérateur avec table froide dans lequel se trouvaient plusieurs aliments, il y avait dans la partie supérieure au-dessous du couvercle un amas de graisse jaunâtre et des débris d'aliments séchés (photo # 7). Les parois intérieures du réfrigérateur présentaient de la saleté noire et de résidus jaunâtres constitués d'éclaboussures alimentaires (photos # 8 et 9).</p> <p>Dans la section près de la chambre froide, la table de travail sur laquelle sont entreposés des bols, un robot et des aliments était maculée de crasse noire sur les rebords qui s'effritait au toucher (photos # 10 et 11).</p> <p>Des bacs propres pour entreposer des aliments étaient tapissés de cernes noirs (photo # 12).</p> <p>Le rebord et l'extérieur d'un congélateur tombeau étaient croûtés de débris noirs graisseux (photos # 13,14 et 15).</p>
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-07-03	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-07-04
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-589473 Référence n° 10714	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Dans l'aire d'entreposage des denrées sèches, de la moisissure noire constatée sur les étagères grillagées du réfrigérateur vitré utilisé pour conserver les aliments (photos # 16 et 17). Les contenants d'ingrédients secs étaient encrassés de saleté noire (photo # 18) et de résidus grasseeux jaunâtres collant au toucher (photo # 19).</p> <p>Les surfaces extérieures du cuiseur à riz étaient couvertes de couche de graisse noire constatée après avoir passé un tampon d'alcool (photo # 20).</p>			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	M.A.P.A.Q. Permis de restaurateur (photo 1)		
N° permis :	2448537-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9354-9384 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2025-05-15		
Date d'expiration :	2026-05-14		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-07-03		2025-07-04
Signature		Signature	

RESTAURANT MY CANH
EXPL: 9354-9384 QUEBEC INC.
ADRESSE :1086 Boulevard Saint-Laurent, Montréal
Québec, H2Z 1J5
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-27
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED]

ÉTAB : 115997
ARTICLE : 2.2.1

10714

Photo 1

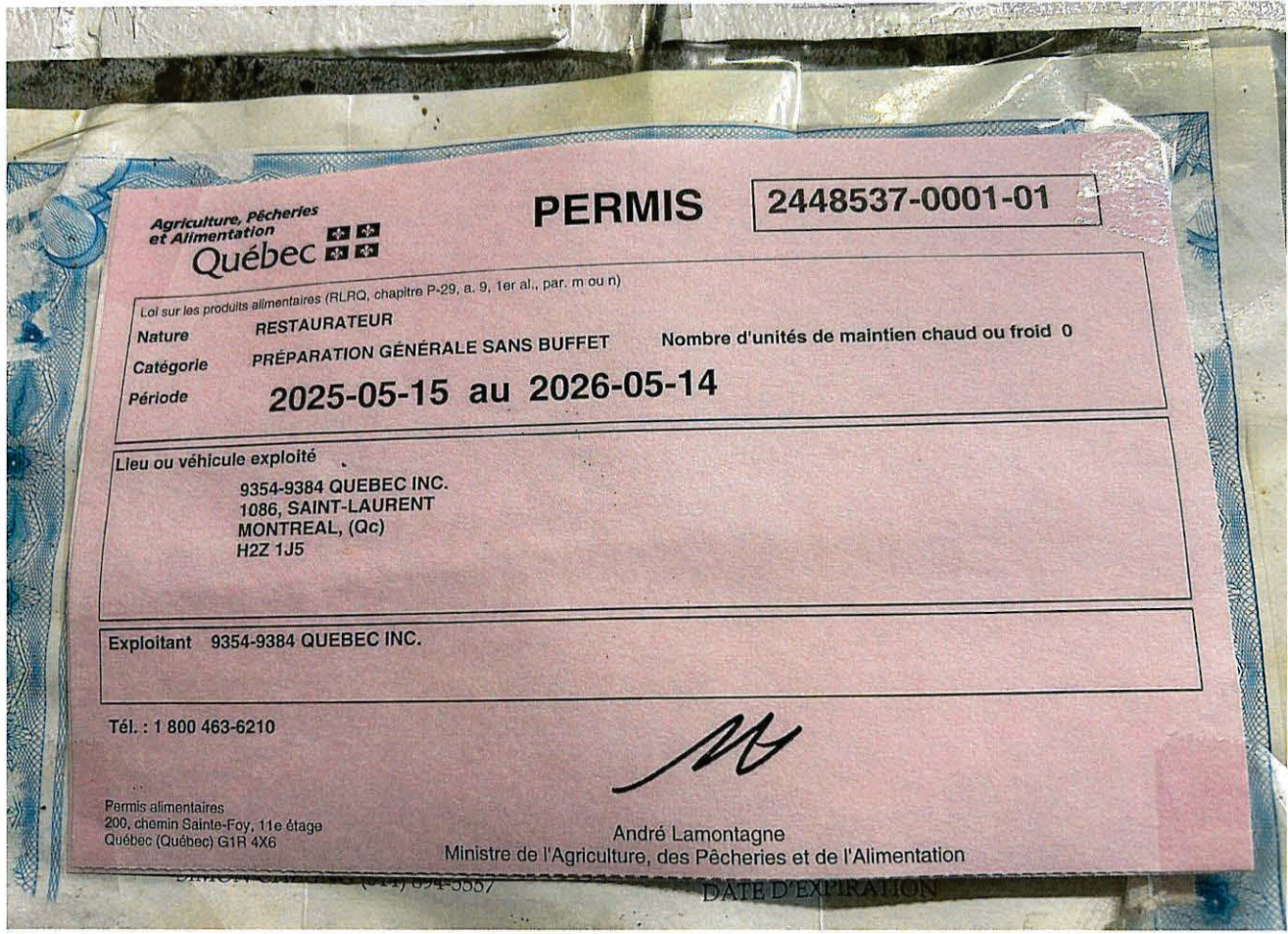


Photo 2



Photo 3



Photo 4



RESTAURANT MY CANH
EXPL: 9354-9384 QUEBEC INC.
ADRESSE :1086 Boulevard Saint-Laurent, Montréal
Québec, H2Z 1J5
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-27
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED]

ÉTAB : 115997
ARTICLE : 2.2.1

JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 5



Photo 6



RESTAURANT MY CANH
EXPL: 9354-9384 QUEBEC INC.
ADRESSE : 1086 Boulevard Saint-Laurent, Montréal
Québec, H2Z 1J5
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-27
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED]

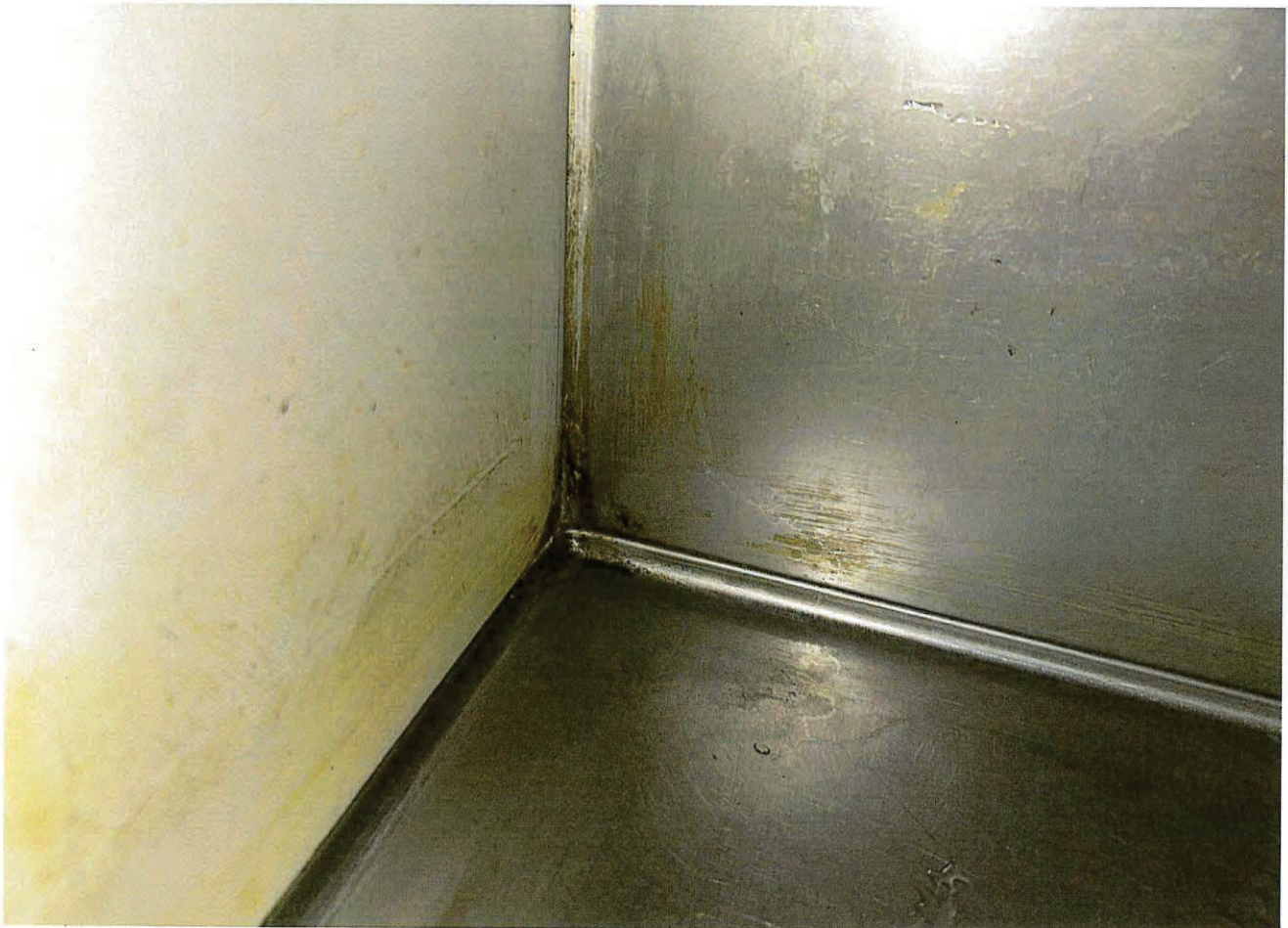
ÉTAB : 115997
ARTICLE : 2.2.1

JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 7



Photo 8



RESTAURANT MY CANH
EXPL: 9354-9384 QUEBEC INC.
ADRESSE :1086 Boulevard Saint-Laurent, Montréal
Québec, H2Z 1J5
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-27
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED]

ÉTAB : 115997
ARTICLE : 2.2.1

JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 9



Photo 10



RESTAURANT MY CANH
EXPL: 9354-9384 QUEBEC INC.
ADRESSE :1086 Boulevard Saint-Laurent, Montréal
Québec, H2Z 1J5
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-27
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED]

ÉTAB : 115997
ARTICLE : 2.2.1

JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 11



Photo 12



RESTAURANT MY CANH
EXPL: 9354-9384 QUEBEC INC.
ADRESSE : 1086 Boulevard Saint-Laurent, Montréal
Québec, H2Z 1J5
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-27
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED]

ÉTAB : 115997
ARTICLE : 2.2.1

JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 13



Photo 14



RESTAURANT MY CANH
EXPL: 9354-9384 QUEBEC INC.
ADRESSE :1086 Boulevard Saint-Laurent, Montréal
Québec, H2Z 1J5
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-27
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED]

ÉTAB : 115997
ARTICLE : 2.2.1

JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 15



Photo 16



RESTAURANT MY CANH
EXPL: 9354-9384 QUEBEC INC.
ADRESSE :1086 Boulevard Saint-Laurent, Montréal
Québec, H2Z 1J5
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-27
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED]

ÉTAB : 115997
ARTICLE : 2.2.1

JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 17



Photo 18



RESTAURANT MY CANH
EXPL: 9354-9384 QUEBEC INC.
ADRESSE : 1086 Boulevard Saint-Laurent, Montréal
Québec, H2Z 1J5
PHOTOS PRISES LE : 2025-06-27
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED]

ÉTAB : 115997
ARTICLE : 2.2.1

JESSICA TRAN, [REDACTED]

Photo 19



Photo 20



Établissement # 115997

RESTAURANT MY CANH
1086 Boulevard Saint-Laurent
Montréal, Québec
H2Z 1J5

Exploitant : 9354-9384 QUEBEC INC.
Dossier : 2448537-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Malpropreté générale de l'environnement et des installations, équipements de travail, table de travail, unités de réfrigération, planchers et murs de la section de préparation. ■ Il y a une accumulation de résidus d'aliments calcinés sur les équipements de cuisson et les chaudrons. ■ Le plafond et les murs sont brunis de graisse accumulée. Les murs sont collants.
2	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. Les employés en cuisine ne sont pas au courant des dilutions et des fréquences. <p>Action prise : Demande d'assainir après le nettoyage et de respecter les dilutions de l'assainisseur.</p>
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'employé affecté à la préparation d'aliments portait des bijoux (boucles d'oreille).
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les tablettes des étagères de la chambre froide sont rouillées.
5	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La planche à découper de la table froide est fissurée et usée.
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaïlles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les murs et le plafond de la cuisine sont en mauvais état et difficiles d'entretien. Des bouts du plafond se détachent au dessus de l'évier.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
----	----------	---

1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ La porte de l'aire de préparation est ouverte.
2	Depuis le 28 mars 2023. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, un article à usage unique fabriqué à partir de plastique non dégradable portant les codes d'identification #6 pour les barquettes, assiettes, contenants, couvercles, tasses ou verres. Les codes #1, #2, #3, #4, #5, #6, #7 sont interdits pour les tasses ou verre, bâtonnets, pailles et ustensiles.	■ Utilisation de verres de plastiques à usage unique.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 930906

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.	400\$ à 4,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, les articles à usage unique suivants: barquette #6, Assiette #6, Contenant et couvercle #6, Couvercle de tasse ou verre #6, Tasse ou verre, Bâtonnet, Paille, Ustensile #1, #2, #3, #4, #5, #6.	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

La compagnie 9354-9384 QUEBEC INC. était inscrite au registraire des entreprises et était en vigueur. Le permis du MAPAQ était en vigueur et affiché.

Des photos ont été prises.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Helene Le.

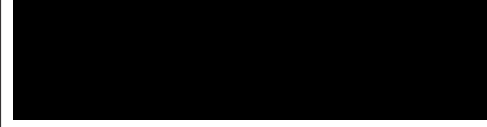
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Alexandre Caron

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

Courriel: pierre-alexandre.caron@montreal.ca

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



Signature

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-586 662 Référence n° 10637	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9354-9384 QUEBEC INC.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
1086 Boul. Saint-Laurent Montréal, Québec, H2Z 1J5			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 398-9407	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise			
Restauration			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article	
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.2.1.	
2025-05-12 13:30			
Description de l'infraction			
En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
RESTAURANT MY CANH			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
1086 Boul. Saint-Laurent Montréal, Québec, H2Z 1J5			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant			115997
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÈNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
		<input type="checkbox"/> Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Je me suis présenté, le 12 mai 2025 à 13h30, au restaurant Mon My Canh situé au 1086 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, en compagnie de Nadia Bastien pour une inspection. Lors de mon arrivée, le restaurant était ouvert. Je me suis présenté à la personne responsable Mme Helene Le et je me suis identifié en montrant mes cartes d'inspecteur.			
Lors de l'inspection, le restaurant My Canh était ouvert et en opération. Il y avait deux clients assis dans la salle à manger, ils mangeaient leur repas et ils ont payé leurs factures avant de quitter les lieux. Dans la cuisine, il y avait 3 employés. Un cuisinier faisait griller du poulet et un autre coupait des légumes.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
CARON PIERRE-ALEXANDRE			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-05-12		
Signature		Signature	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° 310-586 662 Référence n° 10037
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

La compagnie 9354-9384 QUEBEC INC. était enregistrée au Registraire des entreprises du Québec et son statut était actif. Le permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec #2448537-0001-01 était affiché sur le mur à l'avant et il était en vigueur jusqu'au 14 mai 2026 (photo 1).

Le Restaurant My Canh était constitué en entrant dans l'établissement d'une salle à manger avec 60 places assises. Dans le fond du local se trouvait un comptoir avec la caisse pour le paiement des factures. La cuisine se trouvait au sous-sol, un petit escalier derrière le comptoir menait à la cuisine. Au fond de la salle à manger, il y avait un réfrigérateur vitré et un autre escalier qui menait à la cuisine et aux toilettes des clients. La cuisine était constituée en descendant l'escalier derrière le comptoir près du monte charge de l'évier pour le lavage des mains. Sur le mur sous la hotte se trouvaient les équipements de cuisson, un four, un grill et des friteuses. Devant les équipements de cuisson, il y avait des réfrigérateurs avec table froide. Sur le mur de droite, près de la porte de sortie, il y avait la chambre froide et plusieurs congélateurs de type tombeaux. Sur le mur du fond de la cuisine, près de la porte qui mène vers l'escalier des clients se trouvait un grand évier pour le lavage de la vaisselle.

SECTION CUISINE:

J'ai débuté ma visite dans la cuisine au sous-sol. Je me suis dirigé vers l'évier pour me laver les mains. En observant le plafond, j'ai pu apercevoir une couche dégradée de saleté accumulée variant de noir, à brun à jaunâtre (photo 2). Il y avait une grille de ventilation au plafond près de la hotte qui était noircie de graisse et on pouvait voir des gouttes de gras en suspension (photo 3). La colonne au milieu de la cuisine était jaunie de graisse accumulée près du plafond (photo 4). Je me suis ensuite dirigé vers l'évier au fond de la cuisine où j'ai pu constater de la crasse noire dans les joints de la céramique au mur (photo 5). Dans le coin entre l'évier et le mur il y avait une agglomération de saleté noire (photo 6). En me penchant pour vérifier sous l'évier, j'ai aperçu une substance noire, grasseuse et luisante accumulée au bas du mur et sur le plancher (photo 7). En vérifiant les méthodes de nettoyage et assainissement, la responsable m'a montré un vaporisateur qui était brun et collant (photo 8). En vérifiant les réfrigérateurs avec table froide, il y avait dans la partie supérieure du cadre de la porte un amas de graisse brunâtre (photo 9). Le bas de la porte du réfrigérateur et le contour était couvert de saleté brunâtre (photo 10). Le cadre de la porte du second réfrigérateur était sali d'une accumulation jaunâtre (photo 11). En vérifiant le contour de la porte, il y avait une accumulation de résidus d'aliments séchés dans le coupe-froid de plastique noir (photo 12). Il y avait des débris d'aliments séchés sur le contour de la table froide sous le couvercle (photo 13). La planche à découper de la table froide était fissurée et il y avait de la saleté noire incrustée (photo 14). À l'intérieur du réfrigérateur, il y avait du poulet frit entreposé dans un contenant de plastique malpropre, il y avait des résidus visibles sur le contour du couvercle (photo 15). À l'intérieur du réfrigérateur, il y avait des rouleaux frits entreposés sous une tablette qui présentait de la saleté agglomérée (photo 16). Sur une tablette, il y avait un micro-onde dont l'intérieur était maculé de saleté (photo 17). En vérifiant sur les tablettes hautes, j'ai pu voir une surface luisante due à un amoncellement de graisse noire (photo 18 et 19). Il y avait un panneau de métal entre le grill et la friteuse qui était recouvert de résidus d'aliments calcinés et séchés (photo 20). Le dessus du four était recouvert d'une couche de saleté noire et grasse (photo 21). Il y avait un chaudron sur le four qui contenait du bouillon dont la poignée était noircie de saleté (photo 22).

Suite sur autre page

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi
Nom et prénom (en majuscules) CARON PIERRE-ALEXANDRE	Nom et prénom (en majuscules)
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-05-12
Signature [REDACTED]	Signature

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° 310-586662 Référence n° 10637
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E
<p>Les boutons de contrôle du grill étaient couverts d'une couche de graisse jaunâtre (photo 23). À la suite des équipements de cuisson se trouvait une étagère métallique grillagée dont les tablettes étaient salies d'une accumulation de graisse (photo 24). Le rebord et le fond des congélateurs étaient malpropres de souillures et de débris d'aliments (photo 25 et 26). Au dessus de la porte de la chambre froide, il y avait une unité de ventilation qui était couverte d'une couche brunâtre de graisse (photo 27). L'interrupteur qui se trouvait sur le mur à droite de la porte de la chambre froide et les fils qui l'entourait étaient noircis de saleté (photo 28).</p> <p>SALLE À MANGER:</p> <p>Derrière le comptoir au fond de la salle à manger se trouvait la machine à glace qui était noircie de moisissures à l'intérieur (photo 29). La tablette située à gauche de la machine à glace où étaient entreposés des contenants était noircie d'une accumulation d'éclaboussures collantes et séchées (photo 30).</p>

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>		
	(a)	(b)	(c)	
Nature du permis :	M.A.P.A.Q. Permis de restaurateur (photo 1)			
N° permis :	2448537-0001-01			
Émis à (exploitant) :	9354-9384 QUEBEC INC.			
Date de délivrance :	2025-05-15			
Date d'expiration :	2026-05-14			

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) CARON PIERRE-ALEXANDRE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-05-12	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

RESTAURANT MY CANH
9354-9384 QUEBEC INC.
1086 Boul. Saint-Laurent Montréal, Québec, H2Z 1J5
INSP: Pierre-Alexandre Caron [REDACTED]

Établissement: 115997
Article 2.2.1.
Photos prises le 2025-05-12

10037

Photo #1

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

PERMIS 2448537-0001-01

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

Nature **RESTAURATEUR**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **0**

Période **2025-05-15 au 2026-05-14**

Lieu ou véhicule exploité
9354-9384 QUEBEC INC.
1086, SAINT-LAURENT
MONTREAL, (Qc)
H2Z 1J5

Exploitant 9354-9384 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

Permis alimentaires
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

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

Tel.: 514-341-9399
Cell: 514-572-9399
Drain Chain
WE SOLVE ALL DRAIN PROBLEMS



Photo #2

Photo #3



Photo #4

Photo #5

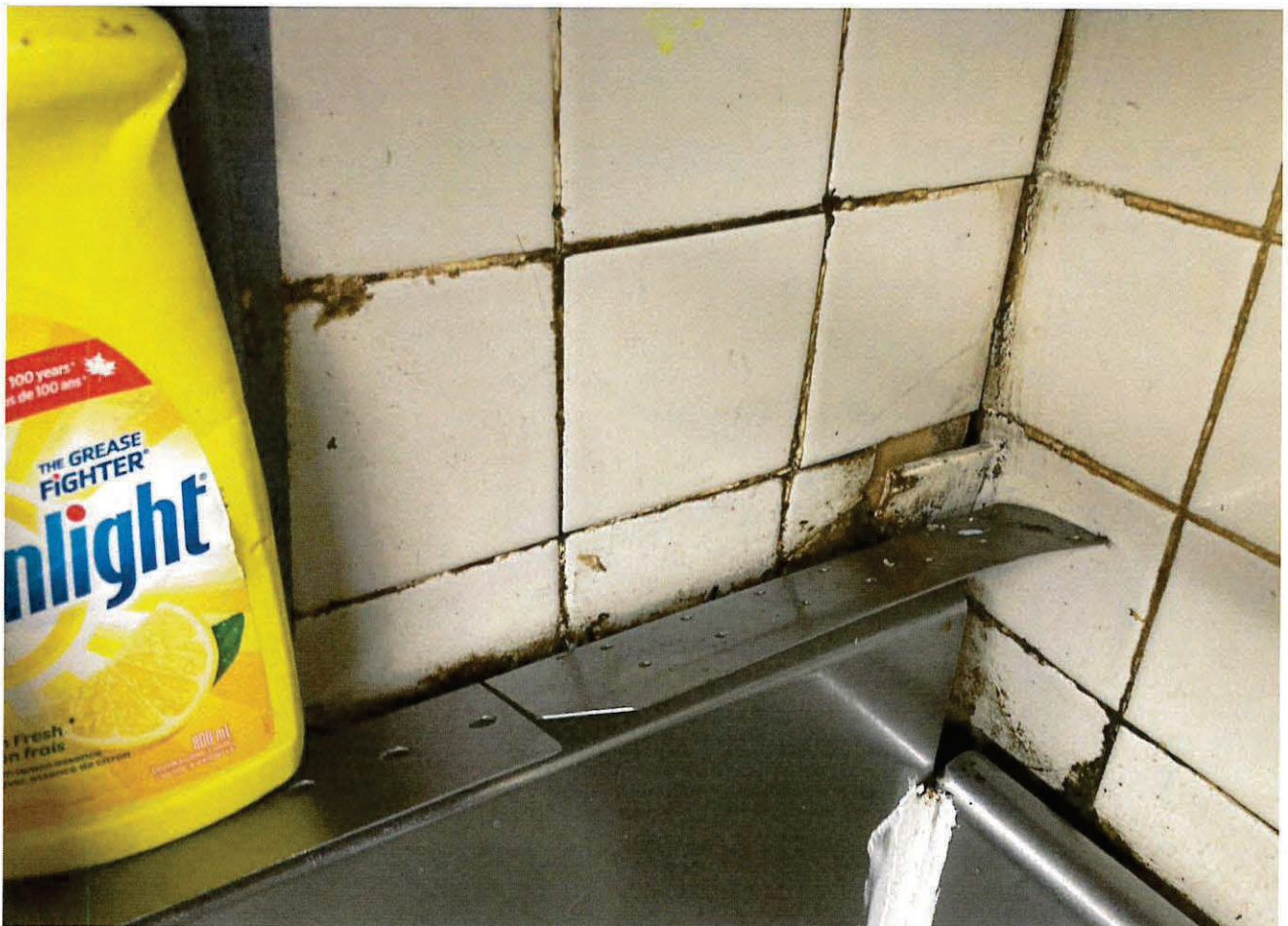


Photo #6

Photo #7



Photo #8

Photo #9



Photo #10

Photo #11



Photo #12

Photo #13



Photo #14

Photo #15



Photo #16

Photo #17



Photo #18

Photo #19



Photo #20

Photo #21

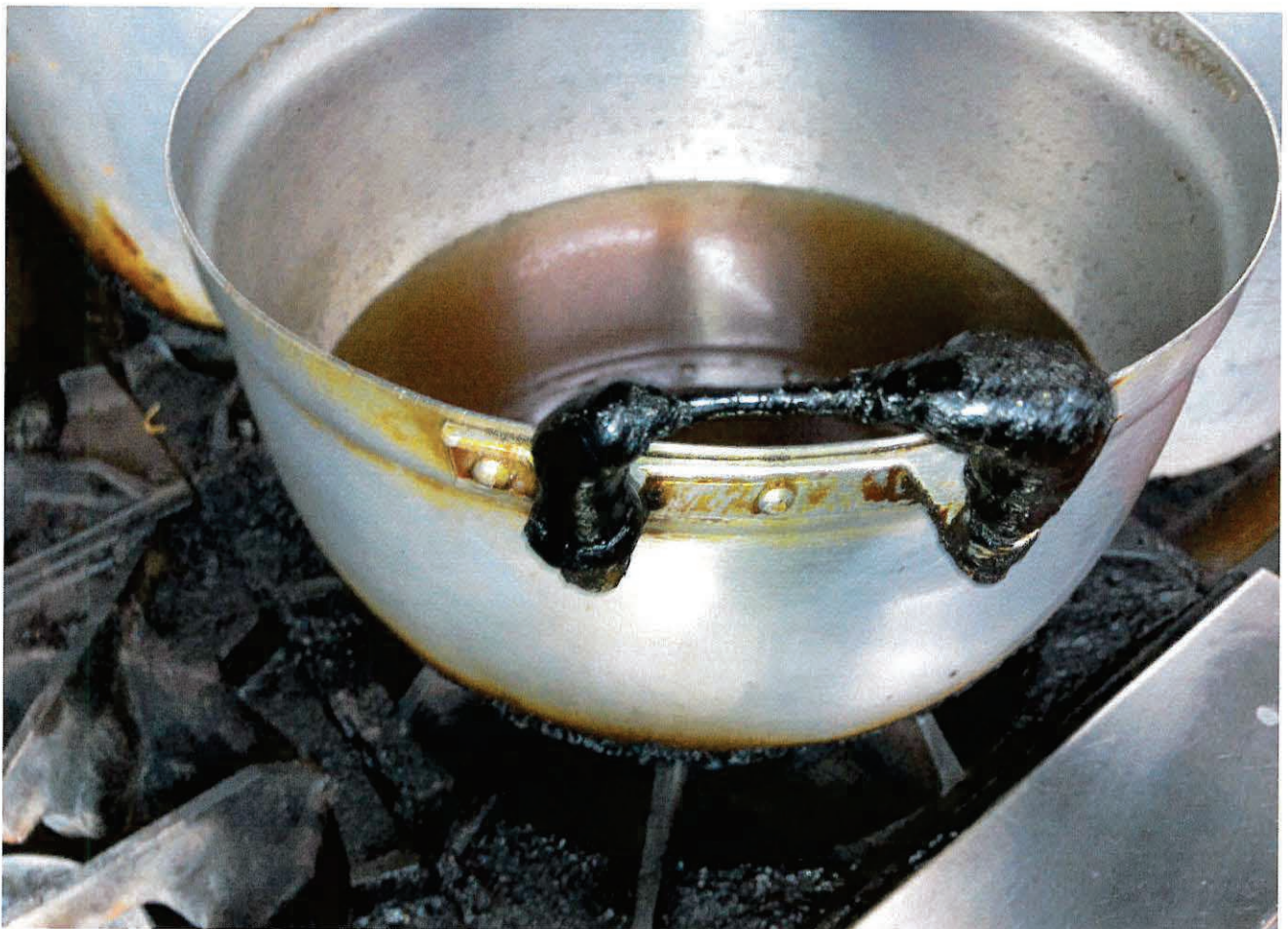


Photo #22

Photo #23



Photo #24

Photo #25



Photo #26

Photo #27

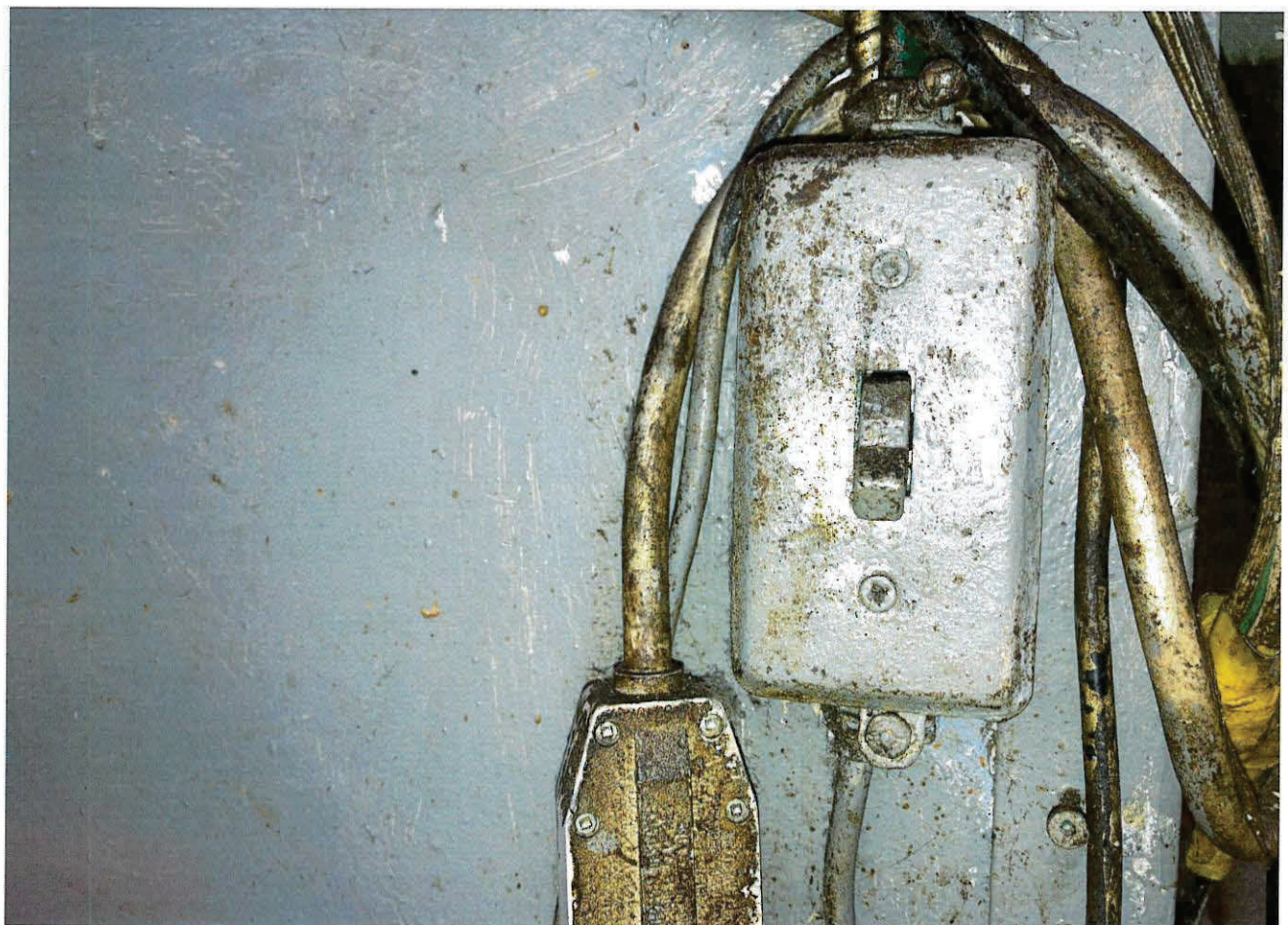


Photo #28

Photo #29



Photo #30



Date: 2025-07-21

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3890897
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9364-3997 QUEBEC INC.

Établissement: GUY LA PATATE

Bannière: Sans objet

Responsable: VIOLETA MALNULLAKI

Adresse de l'établissement: 5616 GRANDE ALLEE, LONGUEUIL, J3Y1A9, (Québec)

Numéro de dossier: 2659098 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Petites mouches au sous-sol

REMARQUES

Inspection réalisée pour faire suite au rapport daté du 2025-06-11. Je constate que des correctifs ont été apportés concernant l'unité qui coulait dans la chambre froide, un nettoyage du sous-sol a été fait également en majeure partie. Je constate de l'eau stagnante sur le plancher de la chambre froide.

Voir à effectuer un suivi auprès de votre exterminateur concernant la présence de petites mouches au sous-sol, et voir à effectuer le nettoyage de la section près de l'équipement pour pommes de terre, et du drain de plancher.

Une réévaluation de la charge de risque aura lieu ultérieurement.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

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

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: KEVIN BORDELEAU

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

Téléphone: 450 928-7400 poste 5522

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Kevin.Bordeleau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-07-21

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3890897 a été remis à Gezim Berisha, gérant

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

Signature :



Date: 2025-06-11

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3876257

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: 9364-3997 QUEBEC INC.

Établissement: GUY LA PATATE

Bannière: Sans objet

Responsable: VIOLETA MALNULLAKI

Adresse de l'établissement: 5616 GRANDE ALLEE, LONGUEUIL, J3Y1A9, (Québec)

Numéro de dossier: 2659098 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Préparer les aliments de manière à prévenir leur altération et leur contamination et à assurer leur innocuité.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / Présence d'eau provenant du système de refroidissement coule sur une tablette, sur l'extérieur et l'intérieur du contenant de salade de choux prête-à-manger. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / De l'eau s'égoutte du système de refroidissement dans la chambre froide au sous-sol et une grande quantité d'eau se trouve sur la tablette sous ce système, ainsi que sur l'extérieur et dans le contenant de salade de choux. / Mesures provisoires instaurées Sources de contamination microbiologique / Présence de saleté sur le plancher à quelques endroits au sous-sol, sur le dessus des tinks à eau chaude et derrière les congélateurs tombeaux.
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Cuisine : équipements de cuisson, quelques tablettes d'entreposage, petit réfrigérateur. Sous-sol : quelques tablettes d'entreposage et congélateurs tombeaux.

REMARQUES

Inspection réalisée pour faire suite à une plainte reçue à nos bureaux concernant de possibles lacunes constatées à l'établissement. Lors de l'inspection, on me démontre une facture de la dernière visite de «Extermination Abiosphère Arrelle» daté du 28 mai 2025. Aucune capture n'est indiqué sur ce rapport, et je ne constate pas de capture lors de l'inspection d'aujourd'hui. Je constate cependant que deux sacs dans deux boîtes noires distinctes sont grugés, et je constate la présence de 10 excréments de rongeurs au coin du mur au fond de la cuisine.

- Voir à effectuer le nettoyage et le tri des équipements non utilisés au sous-sol.
- Lors de l'inspection, des photos ont été prises, une analyse du dossier sera effectuée et un rapport d'infraction pourrait être rédigé.

Un suivi aura lieu ultérieurement.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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

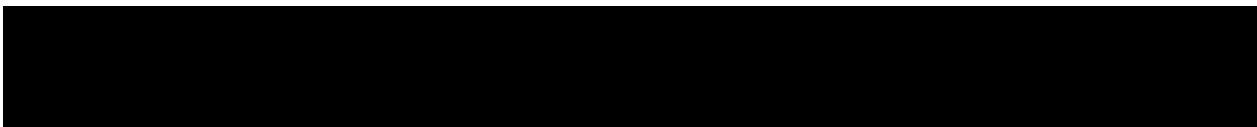
Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :
Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: KEVIN BORDELEAU
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5522
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : Kevin.Bordeleau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-11

Signature :

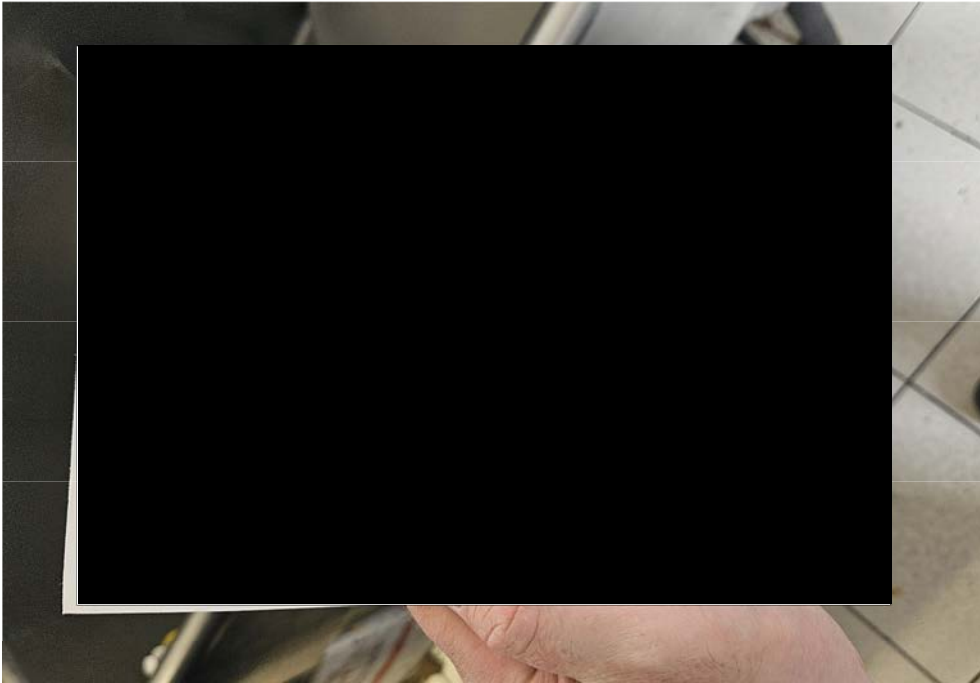


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3876257 a été remis à Gezim Berisha, gérant

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

Signature :



Agriculture, Pêcheries
Alimentation
Québec 

PERMIS 2659098-0001-01

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

vente **VENTE AU DÉTAIL**

catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0

validité **2025-06-01 au 2026-05-31**

du véhicule expédié
GUY LA PATATE
5616, GRANDE ALLEE
LONGUEUIL, (Qc)
J3Y 1A9

contact **9364-3997 QUEBEC INC.**

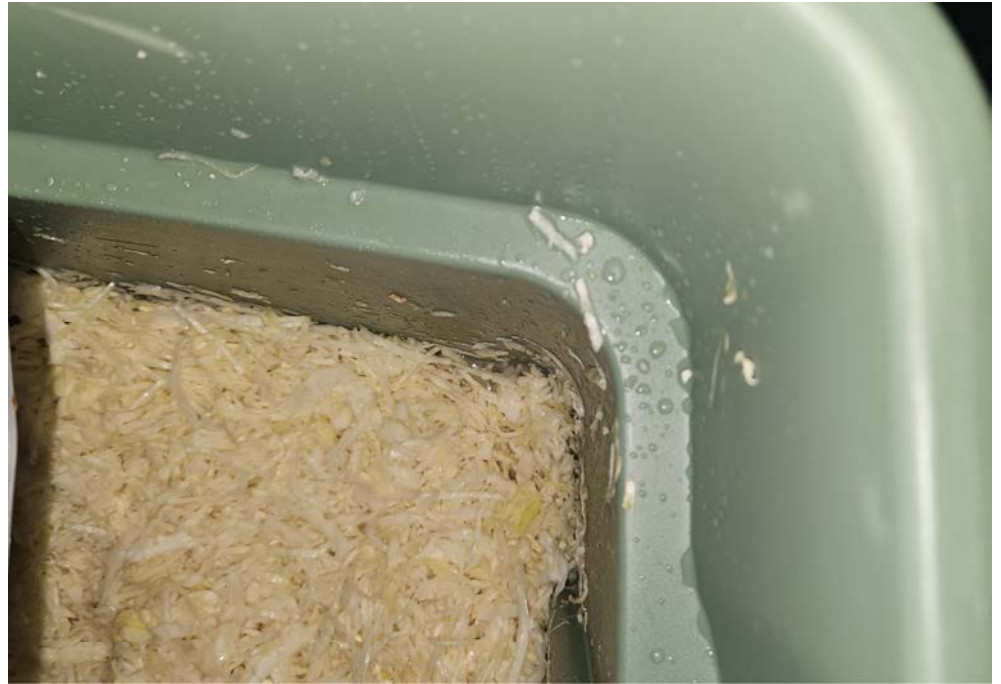
00 462 2210



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

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





ORIGINE					
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365895	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Kevin BORDELEAU, 2877, Chemin de Chambly, local 4, Longueuil (Qc) J4L 1M8.					
A DÉFENDEUR					
PERSONNE PHYSIQUE <input type="radio"/> PERSONNE MORALE <input checked="" type="radio"/>					
NOM 1		NOM 2		PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME 9364-3997 Québec inc			DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR <input type="checkbox"/>	SEXE M <input type="radio"/> F <input type="radio"/>
RAISON SOCIALE Guy La Patate					
ADRESSE 5616, Grande-Allée			APP.	CASIER POSTAL	CODE POSTAL J3Y 1A9
MUNICIPALITÉ Longueuil		PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	N° TÉLÉPHONE	HORS QUÉBEC <input type="checkbox"/>
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS <input type="checkbox"/>		PLAQUE D'IMMATRICULATION <input type="checkbox"/>		PROVINCE/ÉTAT QC
	NEQ <input checked="" type="checkbox"/> 1172996614	Autres <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/>		
B INFRACTION					
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU <input type="radio"/>	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2025-06-11	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 13:15	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2659098 0001	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ <input checked="" type="checkbox"/>	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 3.1.al.2		N° LOI/RÉG. APPL. 1			
ARTICLE RÉGL. APPL. 1					
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 213	CODE DÉF.	CODE VÉH.
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A TITRE D'EXPLOITANT D'UN LIEU, OU L'ON DETIENT DES PRODUITS EN VUE DE LA VENTE, N'A PAS EMPECHE QUE LEUR ENTREPOSAGE OU QUE L'EXECUTION DE TOUT AUTRE OPERATION SOIENT SUSCEPTIBLES D'AFECTER LA SALUBRITE DES PRODUITS.					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input type="checkbox"/>					
C LIEU D'INFRACTION					
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Guy La Patate : 5616, Grande-Allée, Longueuil (Qc) J3Y 1A9 Aire d'entrepôts des produits.			NO RAPPORT D'INSPECTION 3876257		
			LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58227	DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS					
CHOSSES SAISIES <input type="checkbox"/>	DESCRIPTION				ANNEXE <input type="checkbox"/>
ORDONNANCE <input type="checkbox"/>	PRÉCISER				
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS <input type="checkbox"/>					
E FAITS ET GESTES PERTINENTS					
Je me suis présenté au restaurant Guy La Patate situé au 5616, Grande-Allée à Longueuil, étant un restaurant qui détient des aliments en vue de la vente, dans le but d'effectuer une visite d'inspection. Lors de l'inspection au restaurant, je rencontre une personne se présentant comme M. Gezim BERISHA, gérant. De la préparation d'aliments est en cours tel que de la cuisson de frites et préparation de hot-dogs, contenant de sauce dans un réchaud en fonction, et des clients sont présents dans la salle à manger.					
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) <input checked="" type="checkbox"/>					
PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		
A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>			A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM BORDELEAU		PRÉNOM Kevin	NOM		PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>		MATRICULE [REDACTÉ]	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>		MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>		DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-10-06	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input type="checkbox"/>		DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspecteur			QUALITÉ :		
SIGNATURE [REDACTÉ]			SIGNATURE		



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365895
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Kevin BORDELEAU, 2877, Chemin de Chambly, local 4, Longueuil (Qc) J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/>			
<p>Lors de l'inspection, je me dirige vers le sous-sol afin de procéder à l'inspection de ce lieu où est situé la machine pour pommes de terres, ainsi que de l'entreposage d'équipements, d'emballages et d'aliments. J'ouvre la porte de la chambre froide qui est située juste au bas des escaliers menant au sous-sol, et j'entre dans celle-ci. Je constate ensuite la présence d'une grande quantité d'eau sur la tablette servant d'entreposage des aliments, de l'eau est également présente sur l'extérieur du contenant métallique, sur des caisses de cartons contenant des emballages de ketchup, ainsi que sur l'extérieur de la chaudière d'aliments de couleur blanche (photo 1). Je constate que cette eau coule du système de ventilation de la chambre froide, juste au dessus des produits, et que plusieurs sites de gouttelettes se trouvent sous ce système. L'eau s'égoutte lors de ma présence à un débit approximatif de 15 à 20 secondes, c'est le temps approximatif de l'eau qui s'égoutte su système de ventilation. L'eau coule sur la tablette et avec l'accumulation d'eau, le tout coule de la tablette jusqu'au bac car la tablette est plus large que l'unité mais l'eau provient de l'unité. En ce lieu, sous la tablette d'entreposage blanche servant d'entreposage indiqué précédemment, je constate un gros contenant de plastique d'aliments et la présence d'éclaboussures d'eau sur le couvercle entre-ouvert et sur la paroi interne de ce même contenant. (photo 2) et (photo 3). À ce moment, l'eau s'égoutte toujours en provenance du système de ventilation. Par la suite, soigneusement sans ajouter de coulisses d'eau à l'intérieur du produit, j'ouvre le contenant pour confirmer la présence d'un aliment prêt-à-consommer, étant la salade de choux, et je constate de plus près que les gouttelettes d'eau sont présente sur la paroi interne du contenant jusqu'à l'atteinte de la salade de choux (photo 4). À la photo 5, est présenté le portrait de la vue d'ensemble de la constatation. Le permis du MAPAQ de la compagnie « 9364-3997 Québec Inc » est affiché et en vigueur sur le mur à l'entrée de la cuisine de l'étage principale (photo 6).</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM BORDELEAU	PRÉNOM Kevin	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-10-06	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input type="checkbox"/>	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspecteur		QUALITÉ :	
SIGNATURE		SIGNATURE	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365895
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Kevin BORDELEAU, 2877, Chemin de Chambly, local 4, Longueuil (Qc) J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<p>COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » <input checked="" type="radio"/> NOUVELLE SECTION « F » <input type="radio"/> OU SUITE DE « F » <input type="radio"/></p> <p>-Suite aux constatations qui précèdent, j'en conclus que « 9364-3997 Québec inc » exploite un lieu, qui n'a pas empêché que leur entreposage, ou que l'exécution de toute autre opérations soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits, concernant l'eau provenant du système de ventilation qui s'égoutte dans la salade de choux prête-à-consommer.</p> <p>- Dans le rapport d'expertise (voir A3) on peut lire la conclusion suivante : Je soussignée, Caroline Frigault, personne autorisée au sens de la loi susvisée, atteste qu'entre le 5 et le 30 septembre 2025, j'ai pris connaissance des documents mentionnés ci-haut concernant le restaurant Guy la Patate.</p> <p>À la lumière des constatations énoncées pour ce dossier (section B) et des informations présentées aux sections A et C du présent rapport d'expertise, il ne fait aucun doute dans mon esprit que les conditions d'entreposage des produits alimentaires constatées par le personnel d'inspection sont susceptibles d'affecter la salubrité des aliments, tels que la salade de choux prête à manger, et ce, en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, article 3.1, alinéa 2).</p> <p>- Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A4), il est confirmé que l'entreprise « 9364-3997 Québec inc » détenait un permis du MAPAQ pour l'adresse suivante : 5616, Grande-Allée, Longueuil (Qc) J3Y 1A9</p> <p>- Dans le Registraire des entreprises du Québec (REQ) (voir A5), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise « 9364-3997 Québec inc » est de type restaurant sans permis d'alcool, et est en vigueur.</p>			
SUITE PAGE SUIVANTE <input checked="" type="checkbox"/>			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
NOM BORDELEAU	PRÉNOM Kevin	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-10-06	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365895
--	---------------------------------	----------------------------	---

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Kevin BORDELEAU, 2877, Chemin de Chambly, local 4, Longueuil (Qc) J4L 1M8.

FAITS ET GESTES PERTINENTS

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

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2659098-0001-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9364-3997 Québec inc 5616, Grande Allée Longueuil (Québec) J3Y 1A9		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Guy La Patate		
DATE DE DÉLIVRANCE	2025-06-01		
DATE D'EXPIRATION	2026-05-31		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION . DES CLIENTS CONSOMMENT .
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :
ON ENTREPOSE , SERT , OFFRE EN VENTE , VEND , FOURNIT , PRÉPARE , CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS , DE LA GLACE
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES , DES PRODUITS CARNÉS , DES OEUFS , DES PRODUITS LAITIERS , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ,
DES PRODUITS MARINS , DES PRODUITS D'EAU DOUCE , DES PRODUITS VÉGÉTAUX , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME ,
DES REPAS OU COLLATIONS DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE .
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :
ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ,
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX .
- ON Y ABAT DES ANIMAUX . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU . ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE
DE LA SEMENCE ANIMALE .
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) .

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) _____ ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR .

(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE , PRODUITS , OBJETS , ÉQUIPEMENTS , LIEUX OU VÉHICULES .

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Kevin BORDELEAU

PREMIER AGENT ATTESTATION			DEUXIÈME AGENT ATTESTATION		
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>			J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>		
NOM BORDELEAU	PRÉNOM Kevin		NOM	PRÉNOM	
AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE [REDACTED]		AGENT DE LA PAIX <input type="checkbox"/>	MATRICULE	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input checked="" type="checkbox"/> QUALITÉ : Inspecteur	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-10-06		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI <input type="checkbox"/> QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)	
SIGNATURE [REDACTED]			SIGNATURE		

RAPPORT D'EXPERTISE

- Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)
- Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal (RLRQ, chapitre B-3.1)
- Autre Loi

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE

Caroline Frigault, Conseillère à l'évaluation des risques en salubrité alimentaire, B. Sc. A.
Direction de la salubrité des aliments, MAPAQ
200 chemin Sainte-Foy, 10^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

ÉTABLISSEMENT	NUMÉRO DE DOSSIER AU MAPAQ
9364-3997 Québec Inc. Guy la Patate 5616, Grande-Allée Longueuil	2659098-0001

Le présent rapport d'expertise a été rédigé à la demande de Monsieur François Bigonnesse, directeur à la Direction de la planification, du développement et du soutien aux opérations du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Ce rapport est basé sur l'analyse des documents suivants :

- Rapport d'infraction général # 365895 et son complément, rédigés par M. Kevin Bordeleau, inspecteur du MAPAQ;
- Rapport d'inspection du 11 juin et du 17 septembre 2025 (# 3876257, 3769863) rédigé par M. Kevin Bordeleau, inspecteur du MAPAQ;
- Photos numérotées associées à la demande.

Les documents susmentionnés sont appuyés sur des observations effectuées lors des activités d'inspection du restaurant.

Dans le présent rapport d'expertise, il m'est demandé de préciser si les conditions d'entreposage des produits sont susceptibles d'en affecter la salubrité en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, article 3.1, alinéa 2).

A. Généralités concernant la condensation dans les établissements alimentaires

La condensation est un phénomène commun dans les établissements de transformation alimentaire. Elle peut se former sur toutes les surfaces, comme les plafonds, les murs et les structures, telles que l'évaporateur d'un équipement de refroidissement. Quand la condensation est trop importante, des gouttes d'eau se forment et peuvent s'écouler ou tomber si elles se trouvent en hauteur. Une gestion efficace de la salubrité alimentaire devrait inclure une évaluation afin de déterminer si la condensation peut être prévenue et si elle peut représenter un risque de contamination alimentaire. Si elle ne peut être empêchée et qu'elle risque d'entrer en contact avec les aliments, des mesures doivent être prises afin d'éviter la contamination.

Dans une chambre froide, une ventilation adéquate ainsi qu'un bon entretien et réglage de l'équipement de refroidissement permettent généralement de limiter le phénomène de condensation. La réfrigération est assurée par l'évaporateur. Le serpentín à l'intérieur de celui-ci contient un fluide qui arrive froid et qui absorbe la chaleur de la pièce. Le contact de l'air à refroidir avec le serpentín froid crée de la condensation en surface. Celle-ci est normalement récupérée dans une cuvette de drainage, mais il peut arriver que le condensat

s'accumule et s'écoule directement de cet équipement. C'est souvent le signe qu'il y a un problème de maintenance du système.

L'unité de réfrigération est rarement nettoyée de façon régulière et des saletés de nature diverses peuvent donc s'y retrouver. L'eau de condensation de même que l'eau qui émane directement de ce système est considérée souillée. Elle est également susceptible d'être contaminée par divers microorganismes que l'on retrouve dans l'environnement des établissements alimentaires, notamment la bactérie *Listeria monocytogenes* qui est capable de croître en condition réfrigérée.

La conception, l'aménagement ainsi que l'entretien d'une chambre froide et ses équipements devraient permettre d'éviter la création et l'accumulation d'eau de condensation. Dans le cas contraire, il n'est pas acceptable de la laisser tomber sur le matériel, les surfaces de travail, dans les contenants alimentaires ou encore directement sur les aliments. En effet, une telle contamination est susceptible d'affecter la salubrité des produits prêts à manger.

B. Constatations du personnel inspecteur

Dans la chambre froide, une unité de réfrigération coule sur une tablette dans la zone d'entreposage des aliments.

De l'eau est également présente sur l'extérieur d'un contenant métallique, sur des caisses de cartons contenant des emballages de ketchup ainsi que sur l'extérieur de la chaudière d'aliments de couleur blanche.

L'eau sur la tablette tombe directement dans un bac de plastique entrouvert et rempli de salade de choux prête à manger.

C. Discussion

Je constate la présence de plusieurs gouttes de condensation sous l'unité de réfrigération (photo #1). L'eau a visiblement coulé sur les caisses de carton, la chaudière blanche, les contenants de métal empilés et sur la tablette blanche situés en dessous. Je constate de surcroît la présence de plusieurs petites flaques de condensat sur la tablette blanche (photos #1, #2 et #5).

Sur les photos #2, #3 et #5, je peux voir que le bac de plastique contenant la salade de choux prête à manger est entrouvert et qu'il est entreposé sous la tablette blanche. Le bac ainsi que l'ouverture laissée par le couvercle dépassent de la tablette de sorte que l'eau de condensation accumulée sur la tablette peut aisément couler directement dans le bac et entrer en contact avec la salade de choux prête à manger. Je peux également percevoir des gouttes de condensation sur le couvercle et à l'intérieur des parois du bac de salade de choux (photos #2, #3 et #4). Les gouttes à l'intérieur du bac se rendent très près de la salade de choux et se mélangent aux morceaux de chou collés sur la paroi du bac, ce qui témoigne que l'écoulement de condensat a bel et bien contaminé le produit.

En outre, je constate que l'unité de réfrigération et la tablette ne sont pas propres (photos #1, #3 et #5). La tablette d'entreposage est également en mauvais état (photos #1, #2, #3 et #5). Les fissures et aspérités observées sont des endroits où peuvent se loger des microorganismes pathogènes. Ces endroits sont difficiles à nettoyer et à assainir. Les microorganismes peuvent ainsi y former des biofilms. En effet, plusieurs microorganismes, y compris ceux qui sont pathogènes, ont la capacité de produire une substance leur permettant d'adhérer très solidement aux surfaces. Les microorganismes deviennent ainsi encore plus difficiles à déloger et à éliminer. Ces biofilms sont une source importante de contamination pour tout aliment qui entre en contact avec elle. Déjà considérée malpropre, l'eau de condensation est d'autant plus souillée en raison de ces facteurs aggravants, soit la malpropreté et le mauvais état de la tablette d'entreposage.

D. Conclusion

Je soussignée, Caroline Frigault, personne autorisée au sens de la loi susvisée, atteste qu'entre le 5 et le 30 septembre 2025, j'ai pris connaissance des documents mentionnés ci-haut concernant le restaurant Guy la Patate.

À la lumière des constatations énoncées pour ce dossier (section B) et des informations présentées aux sections A et C du présent rapport d'expertise, il ne fait aucun doute dans

mon esprit que les conditions d'entreposage des produits alimentaires constatées par le personnel d'inspection sont susceptibles d'affecter la salubrité des aliments, tels que la salade de choux prête à manger, et ce, en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, article 3.1, alinéa 2).

Frigault Caroline
(DSA) (Québec)

Signature numérique de
Frigault Caroline (DSA)
(Québec)
Date : 2025.09.30 12:20:16
-04'00'

Références

- Food and Drug Administration, FDA Food Code, 2022: <https://www.fda.gov/food/retail-food-protection/fda-food-code>
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), Lignes directrices et normes pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire, 2019 : https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/alimentation/publications-leaa/NM_lignes_directrices_normes_interpretation_microbiologie_alimentaire_MAPAQ.pdf
- MAPAQ, Nettoyage et Assainissement dans les établissements alimentaires, 2025 : <https://www.quebec.ca/sante/alimentation/salubrite-aliments-prevention-risques/etablissements-alimentaires/hygiene-nettoyage/nettoyer-assainir>
- Agence canadienne d'inspection des aliments, Condensation, 2020 : <https://inspection.canada.ca/contrôles-preventifs/condensation/fra/1518442825071/1528202127163>
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments : Listeria monocytogenes, Saisine n°2016-SA-0081, Avril 2020 : <https://www.anses.fr/system/files/BIORISK2016SA0081Fi.pdf?download=1>
- Organisation mondiale de la santé, Codex Alimentarius, Normes alimentaires internationales, Principes généraux d'hygiène alimentaire, 2020 : https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001f.pdf

Condensation

Introduction

La condensation est la conversion d'une vapeur ou d'un autre gaz en une forme liquide. Ce processus a lieu lorsque la température de la surface d'un matériel se trouve sous le point de rosée de l'air en contact avec celui-ci.

Plusieurs scénarios peuvent causer la condensation dans des établissements alimentaires. Par exemple :

- Lorsque de l'air chaud et humide entre de diverses ouvertures (comme des portes, des fenêtres ou des systèmes de ventilation) et se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces plus froides (cette condensation peut ensuite former des gouttelettes d'eau sur les murs, les plafonds, les structures au plafond et l'équipement ou former un brouillard dans la pièce).
- Au cours d'une étape de transformation comme la cuisson ou le refroidissement. L'eau qui s'évapore des aliments ou qui est libérée lors du processus augmente le niveau d'humidité relative de la pièce, créant de l'air chaud et humide qui peut se condenser sur des surfaces à température plus faibles.
- Peut-être causée par l'équipement utilisé et les activités de désinfection.

Le condensat, l'humidité produite, peut s'égoutter sur :

- Les aliments non couverts, ce qui peut causer la contamination par des dangers biologique ou chimiques.

- Les matériaux d'emballage, ce qui peut causer certains types de matériaux, comme les boîtes en carton, à devenir fragiles et de se détériorer, exposant ainsi les aliments emballés à des sources de contamination.
- Les surfaces qui entrent en contact avec les aliments et l'équipement, où ils peuvent appuyer la prolifération de bactéries nuisibles.

Les sources de condensation et les zones où la condensation peut avoir lieu devraient être considérées au cours de l'analyse des dangers. Des mesures de contrôle devraient être entreprises afin de prévenir ou de contrôler la condensation et de protéger les aliments contre la condensation.

Objectif

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a créé ce document à titre de ligne directrice afin d'aider les entreprises du secteur alimentaire à se conformer aux exigences établies dans le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.

C'est votre choix

Vous pouvez utiliser d'autres documents d'orientation mis au point par des homologues provinciaux, des associations sectorielles, des partenaires internationaux ou des organismes universitaires, dans la mesure où ceux-ci conduisent aux résultats indiqués dans le règlement. Assurez-vous toujours que les documents d'orientation que vous choisissez sont pertinents à votre entreprise ou à votre produit, ainsi qu'aux exigences du marché.

Ce qui est inclus

Ce document fournit des renseignements sur la condensation dans les établissements et souligne des pratiques qui pourraient vous aider à prévenir le risque de contamination des aliments causé par la présence de condensation.

Reportez-vous à la section [Dites-m'en plus!](#) pour obtenir des sources additionnelles de renseignements qui pourraient vous aider à prévenir la condensation.

Ce qui n'est pas inclus

Bien que le document fournisse des exemples de sources de condensation, il n'est toutefois pas exhaustif. Les sources de condensation et les mesures de contrôle préventives nécessaires dépendent de la taille et de la complexité de l'entreprise alimentaire et sont uniques à chaque entreprise.

Rôles et responsabilités

Il incombe aux parties réglementées de se conformer à la loi. Elles font la preuve qu'elles sont conformes en s'assurant que les produits alimentaires et les procédés dont elles sont responsables répondent aux exigences réglementaires. Lorsqu'une partie réglementée doit mettre en place un plan de contrôle préventif (PCP), le plan est élaboré, consigné et mis en œuvre, et la partie réglementée en surveille la mise en œuvre et vérifie l'efficacité de toutes les mesures de contrôle établies.

L'ACIA vérifie la conformité d'une entreprise alimentaire en menant des activités comme l'inspection et la surveillance. Lorsque des cas de non-conformité sont relevés, l'ACIA prend les mesures appropriées de conformité et d'application de la loi.

Condensation

Toutes les zones dans lesquelles surviennent des cas de condensation à l'intérieur de l'établissement devraient être évaluées afin de déterminer s'il y existe un risque de contamination alimentaire. Dans certains cas, de la condensation peut être présente, mais il pourrait être déterminé qu'il n'y existe aucun risque associé à sa présence. Dans d'autres cas, vous pourriez déterminer qu'il y existe un risque de contamination.

- Les mesures de contrôle choisies varieront selon si la condensation observée pose un risque de salubrité aux aliments.

Cas de condensation qui ne présentent aucun risque de contamination alimentaire

Dans de nombreux cas, la condensation ne présente aucun risque de contamination aux aliments. Par exemple, la condensation :

- Qui est formée au cours de conditions climatiques extrêmes, sur les murs ou les plafonds d'un quai de chargement où se trouvent des aliments en conserves emballés dans des boîtes se trouvant sur des palettes d'expéditions, ou à des endroits où se trouvent des aliments emballés dans des boîtes bien protégées par un film de plastique;
- Qui est formée dans le réfrigérateur pour aliments cuits lorsque des aliments chauds y sont placés, mais qui se dissipe avant que des gouttelettes puissent se former au plafond et s'égoutter sur les aliments;
- Qui peut se produire (surtout en été) sur des canalisations et tubes d'eau isolés installés près des murs du fond d'une aire de transformation;
 - Des gouttelettes d'eau pourraient tomber sur le plancher, mais jamais près d'aliments à découvert

- La condensation n'est pas déplacée par la circulation des employés, des aliments ou de l'équipement vers une zone où elle pourrait présenter un risque de contamination
- Qui est formée sur le dessous des couvercles de cuisson en acier inoxydable au cours du processus de cuisson;
- Qui est formée à la sortie de tunnels de réfrigération ou de congélation, là où l'air froid entre en contact avec la température plus chaude de la pièce et peut alors entrer en contact avec des aliments emballés;
- Qui est formée à compter de l'équipement de réfrigération et de conditionnement de l'air qui est ensuite recueilli et éliminée vers un siphon.

Remarque : Un excès de condensation de ce dernier type devrait être prévenue dans tout lieu où des aliments sont préparés ou entreposés et lorsque le condensat peut être transporté vers des espaces où il pourrait présenter un risque de contamination.

Cas de condensation qui présentent un risque de contamination alimentaire

Condensation qui ne peut être prévenue

Dans certains cas, la condensation créée au cours de la préparation d'un aliment ne peut être prévenue, mais peut toutefois être contrôlée. Les mesures de contrôle que vous pouvez utiliser afin de prévenir les risques de contamination par ces condensats comprennent :

- utiliser des bacs d'égouttement;
 - Les bacs devraient être manipulés avec soin afin de ne pas devenir une source de contamination.
- recouvrir l'équipement;

- protéger les aliments à découvert à l'aide de housses ou de bâches en plastique;
- transporter les aliments à découvert qui pourraient devenir contaminés dans des zones exemptes de gouttelettes de condensat;
- améliorer la circulation d'air et la ventilation, y compris les tuyaux d'évacuation;
- essuyer ou éponger les surfaces pour en éliminer la condensation;
- mettre en œuvre des procédures de désinfection améliorées;
- isoler les surfaces froides.

Ce qui suit est une liste d'exemples de cas où la condensation présente un risque de contamination et ne peut être prévenue.

- La condensation qui peut s'égoutter de plafonds, de bacs d'égouttement, au-dessus des aires de cuisson à marmite ouverte et dans les cuves de refroidissement.
- La condensation qui peut se former dans une glacière lorsque la vapeur chaude d'un aliment cuit qui est placé à l'intérieur se condense sur le couvercle et s'égoutte dans les aliments refroidis.
- La condensation qui est formée dans les aires qui nécessitent un niveau d'humidité élevé, comme pour le développement de cultures bactériennes alimentaires ou pour faire lever des produits de boulangerie.
- La condensation qui est formée sur l'extérieur (entrée ou sortie) d'un tunnel de refroidissement ou de congélation et qui entre en contact avec des aliments non protégés :
- La condensation qui est formée sur l'extérieur de glissières, de cuves, de tuyaux contenant des liquides froids, d'aliments froids ou de la glace.
- La condensation qui est formée sur des structures au plafond ou sur l'équipement, soit causée par l'eau vaporisée au cours du rinçage final de l'équipement et des murs au cours du nettoyage ou par les

différences intrinsèques de la température lors du refroidissement de la pièce après le nettoyage et la désinfection.

Condensation qui peut être prévenue

Dans certains cas, la condensation peut être prévenue ou contrôlée à l'aide de mesures simples. Par exemple, en :

- isolant les surfaces froides;
- augmentant la circulation de l'air dans une pièce ou dans l'établissement;
- réduisant la circulation d'air chaud vers des zones réfrigérées;
- déplaçant l'équipement;
- modifiant les voies de circulation suivies par les employés lors de la préparation des aliments ou le trajet suivi par les aliments et l'équipement lors des activités de transformation.

Remarque : Si les mesures de contrôle que vous avez en place ne font que réduire la condensation, vous pourriez nécessiter des mesures de contrôle supplémentaires afin de prévenir la contamination des aliments.

Ce qui suit est une liste d'exemples de cas où la condensation présente un risque de contamination, mais peut être prévenue :

- La condensation qui peut être formée sur les plafonds ou les murs des quais de chargement et qui s'égoutte sur les boîtes d'ingrédients arrivant ou sur les aliments avant qu'ils ne soient chargés.
- La condensation s'égouttant du couvercle d'une glacière sur des aliments non couverts et des aliments seulement emballés dans des boîtes en carton.
- La condensation qui cause de la moisissure à se former sur les murs, les plafonds, les appuis de fenêtres et les rebords de fenêtres en raison de

mesures de désinfection et de systèmes de ventilation qui sont mauvais ou inadéquats.

- La condensation qui provient de l'équipement de contrôle environnemental, comme les ventilateurs et les bacs de condensation des évaporateurs situés au-dessus d'aires où se trouvent des aliments à découvert.

Dites-m'en plus! Lectures supplémentaires

Les références suivantes renferment des renseignements permettant d'expliquer les mesures de contrôle de la salubrité des aliments, indiquent comment élaborer de telles mesures et donnent des exemples. L'ACIA n'est pas responsable du contenu des documents qui ont été créés par d'autres organismes gouvernementaux ou par des sources internationales.

Références de l'ACIA

- [Programme de nettoyage et d'assainissement](#)
- [Réalisation d'une analyse des dangers](#)

Autres lectures supplémentaires

- USDA Food Safety Inspection Service (FSIS). [Sanitation Performance Standards Compliance Guide \(en anglais seulement\)](#), section 416.2(d) Ventilation, October 13, 1999, Updated March 2016

Date de modification:

2023-03-22



Le 25 juin 2025

Monsieur Kevin Bordeleau
Inspecteur de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
2877, Chemin Chambly, Local 4,
Longueuil (Québec) J4L 1M8

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2659098-0001-01
Nom de l'exploitant :	9364-3997 Québec inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Guy La Patate
Adresse de l'établissement :	5616 Grande Allée Longueuil (Québec) J3Y 1A9
Nature du permis	Vente au détail
Catégorie du permis	Préparation générale
Date de validité du permis :	2025-06-01 au 2026-05-31

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

**Claudie
Aspirault**

Signature numérique de
Claudie Aspirault
Date : 2025.06.27 09:24:01
-04'00'

Claudie Aspirault
Coordonnatrice



Date: 2024-09-17

Heure d'arrivée: 12:50

Numéro du rapport d'inspection: 3769863

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9364-3997 QUEBEC INC.

Établissement: GUY LA PATATE

Bannière: Sans objet

Responsable: VIOLETA MALNULLAKI

Adresse de l'établissement: 5616 GRANDE ALLEE, LONGUEUIL, J3Y1A9, (Québec)

Numéro de dossier: 2659098 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

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

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Malfonctionnement d'un équipement / Accumulation de glace et d'eau à l'intérieur de la table froide 3 portes. L'extérieur des contenants d'aliments contaminés par l'eau souillée sont nettoyés/assainis à ma demande / Situation corrigée
2 *	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	Entretien inadéquat / Présence de «Duck tape» sur le manche de la cuillère à fromage en grain.
3	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le chaud hors norme / Réchaud à viande fumée / 56 °C
4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Dessus des ronds de cuisson, petit réfrigérateur blanc 1 porte, intérieur de la table froide 3 portes, tablettes d'entreposage, réchaud.

5	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Présence d'excréments de rongeur dans la section du sous-sol.
6	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Résidus gras sur une section de la hotte, saleté sur le plancher sous les équipements de l'étage principale, ainsi qu'à la section du sous-sol, intérieur de la chambre froide. Sources de contamination microbiologique / De l'eau s'égoutte sur une tablette d'entreposage provenant d'un tuyau dans la chambre froide. / Mesures provisoires instaurées

REMARQUES

- Voir s.v.p à m'acheminer les 2 derniers rapports de l'exterminateur via courriel, car ceux-ci ne sont actuellement pas disponible lors de l'inspection. Voir à effectuer un bon ménage du sous-sol en lien avec les excréments de rongeur présents, et ainsi communiquer avec votre exterminateur.

- La température de la table froide est de 6.7°C, alors que celle-ci se doit d'être de 4°C ou moins. S'assurer que tous les unités possède un thermomètre à l'endroit le plus chaud, et ainsi prendre quotidiennement les températures de vos unités.

- Un cuisinier ne porte pas de filet à barbe.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1074669

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	5000.00 + frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.2 al.1	1000.00 + frais
<p>3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.</p> <p>Cet exploitant doit empêcher que l'état ou l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.</p> <p>1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5; 2021, c. 29, a. 4.</p> <p>2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.</p> <p>Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap.</p> <p>R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.2; D. 1573-91, a. 16; D. 725-94, a. 1; D. 477-2010, a. 9.</p>	

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.
Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :
Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: KEVIN BORDELEAU
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5522
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : Kevin.Bordeleau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-09-17

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3769863 a été remis à Gezim Berisha
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

