



Québec, le 17 mars 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-02-26-016

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 25 février dernier concernant 9111-3621 Québec Inc. et Almadev Genesis Limited Partnership / Société en commandite Almadev Genesis situées aux i) 575, 57^e Rue Ouest; ii) 510, boulevard de l'Atrium; et iii) 530, boulevard de l'Atrium.

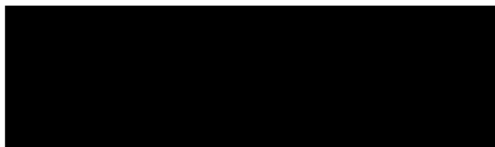
À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-jointes les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) 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 accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



Substitut à la Responsable de la Loi sur l'accès

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

(Chapitre A-2.1)

Article 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: 2013-11-18

Heure d'arrivée: 13:50

Numéro du rapport d'inspection: 2547711

Exploitant: SERVICES ALIMENTAIRES MONCHATEAU INC.

Établissement: CSST QUATRE-SAISONS

Bannière: SERVICES ALIMENTAIRES MONCHATEAU

Responsable: CYNTHIA SIMARD

Adresse de l'établissement: 510 BOUL. ATRIUM, QUEBEC, G1H7H1, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 70560 - 136

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Avoir thermomètre pour vérifier la cuisson et les aliments maintenu chaud.
2	S'assurer d'une cuisson sécuritaire des aliments par l'atteinte des couples temps-température appropriés définis par la DGSAIA.	salade coupé avec date meilleur avant 15 nov. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
3	S'assurer que le responsable en hygiène et salubrité connaisse les règles élémentaires concernant le retrait des manipulateurs présentant des symptômes d'une maladie ou condition infectieuse susceptible d'être retransmise par les aliments.	Toute personne qui manipule des aliments et qui présente un symptôme entérique doit être retiré de son milieu de travail durant une période allant jusqu'à 48 heures après la disparition complète des symptômes.

REMARQUES

Le but de l'inspection est de vérifier la compréhension et l'application des normes d'hygiène.

Toutes les températures des installations réfrigérées sont conformes.

Les produits de nettoyage et désinfection sont conformes.

Prendre la température des installations à fréquence régulière;

•

Tenir de registres.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: REYNALD DESROCHERS

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2669

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : reynald.desrochers@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2013-11-18

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2547711 a été remis à Chyntia Simard

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

Signature :



Date: 2012-11-07

Heure d'arrivée: 09:35

Numéro du rapport d'inspection: 2439829

Exploitant: SERVICES ALIMENTAIRES MONCHATEAU INC.

Établissement: CSST QUATRE-SAISONS

Bannière: SERVICES ALIMENTAIRES MONCHATEAU

Responsable: CYNTHIA SIMARD

Adresse de l'établissement: 510 BOUL. ATRIUM, QUEBEC, G1H7H1, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 70560 - 136

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	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 ou incomplète / Absence de la liste complète des ingrédients sur les boîtes repas froids à emporter (suivre le modèle des sandwiches)
2	Se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer ou des surfaces qui sont en contact avec ce type d'aliments, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les aliments.	Fréquence de lavage des mains inadéquate / Absence de lavage des mains à chaque manipulation d'argent (présentement une seule personne pour faire payer et pour le service; utilisation du purell n'est pas adéquat)

REMARQUES

Le port du filet doit recouvrir entièrement la chevelure et absence du tablier à mon arrivée.

Les repas chauds sont préparés au local c1 et réchauffer sur place;

Présentement une seule personne est affectée au comptoir et doit effectuer le service des repas et opérer la caisse enregistreuse; vous assurez de vous laver les mains et utiliser de nouveaux gants à chaque nouvelle manipulation alimentaire.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CHANTAL BÉRUBÉ

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.1.106, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2687

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Chantal.Berube@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2012-11-07

Signature :

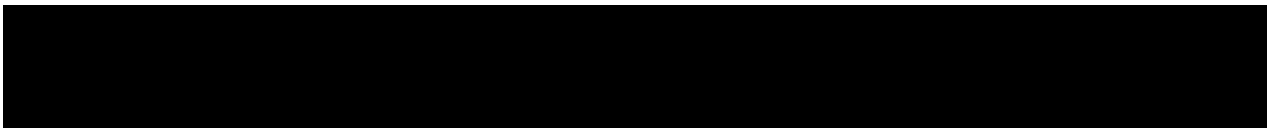


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2439829 a été remis à Cynthia Simard

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

Signature :





Date: 2012-02-29

Heure d'arrivée: 08:50

Numéro du rapport d'inspection: 2357207

Exploitant: 2536-4589 QUEBEC INC.

Établissement: CAFETERIA G.A.R. (C.S.S.T. ATRIUM)

Bannière: Sans objet

Responsable: LUCIENNE PARE

Adresse de l'établissement: 510 BOUL. DE L'ATRIUM, QUEBEC, G1H7H1, (Québec)

Numéro de dossier: 466013 - 62

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constataction de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	Détention aliments périmés / bâtons de fromage meilleur avant 2011-12-07 / Aliment retiré de la vente au frigo arrière, 200 ml de lait meilleur avant FE24, vinaigrette m.a. 2012JA29 et 2011NO
2	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Entreposage inadéquat / Respecter les recommandations du fabricant et garder réfrigérées après ouverture les vinaigrettes au service. Sortir les godets de beurre pour les besoins immédiats et assurer une rotation efficace Gestion de la durée de conservation inadéquate / Absence de date de décongélation sur des sacs de soupe et soupe au tofu fabriquée le 20 fév (éliminée de façon volontaire).
3	Assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments ou avec d'autres matériels aussi souvent que cela est nécessaire afin de prévenir la contamination. Respecter les normes établies par la DGSAIA et se conformer à la réglementation pour ce qui est de la fréquence de ces activités d'assainissement.	Méthode d'assainissement inadéquate / Absence de l'étape de l'assainissement après lavage manuel vaisselle.

4	Utiliser les produits d'assainissement en suivant les indications du fabricant ou selon les normes définies par la DGSAIA.	Produits ou équipements d'assainissement inadéquats / Assainisseur en bouteille non identifiée(contenant-maître absent)à plus de 400 ppm nécessitant un rinçage.
5	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 oC ou plus) et avec du savon liquide ou du savon en poudre et s'assécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables.	Comportement hygiénique inadéquat / utilisation de gel désinfectant après avoir manipulé de l'argent et essuyage de main sur un linge par la suite avant toucher rôties.(voir article 2.2.3).
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.	Poussière accumulée dans la grille de ventilation du grille-pain, résidus et moisissures dans le micro-onde à l'intérieur de la lame et sur le pivot du robot,dans une lame à râper, dans le fond du frigo vitré cuisine et sur tablettes frigo réserve.

REMARQUES

Néon non protégé en cas de bris près évier côté cuiseur

Fermer les caisses d'ustensiles à la réserve arrière et articles de règlements laissés:

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

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

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ALAIN TARDIF

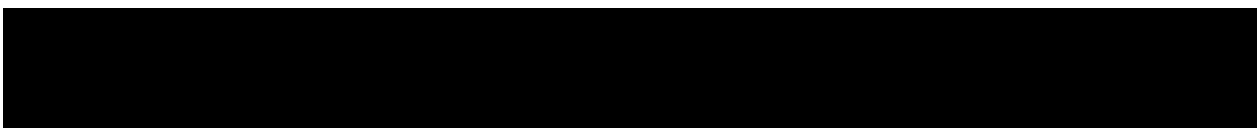
Adresse: 2700, EINSTEIN, F.1.106, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2681

Télécopieur: 418 644-6327

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

Signature :

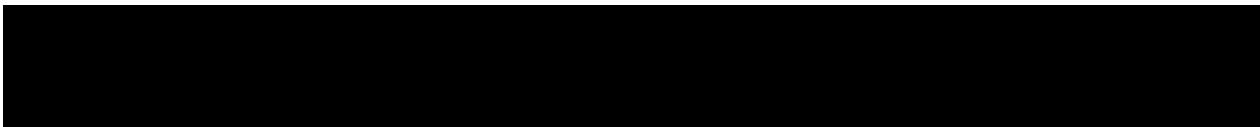


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2357207 a été remis à Lucienne Paré

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

Signature :

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



Date: 2011-01-27

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 2318092

Exploitant: 2536-4589 QUEBEC INC.

Établissement: CAFETERIA G.A.R. (C.S.S.T. ATRIUM)

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 510 BOUL. DE L'ATRIUM, QUEBEC, G1H7H1, (Québec)

Numéro de dossier: 466013 - 62

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	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 / Résidus séchés d'aliments dans le fond des tiroirs à ustensiles. Points noirs ressemblant à de la moisissure sur les grilles du réfrigérateur.

REMARQUES

Visite effectuée suite à une plainte consommateur.

Lundi le 24 janvier était servi aux clients un pâté chinois dont l'apparence de la viande hachée était rouge, rosé.

Ce pâté provient d'une cuisine centrale à Lévis. La responsable n'a pas l'adresse mais seulement le numéro de téléphone. 418-838-7800 poste 7689

Sur place la responsable fait seulement le réchauffage au four. Pour le lundi 24, le registre des températures de service indique que la température interne du pâté chinois est de 88 °C.

La responsable me confirme que la couleur de la viande n'était pas comme d'habitude un genre de gris, rouge-rosé.

S'assurer d'atteindre la température interne sécuritaire lors de la cuisson des viandes. La pré-cuisson est interdite.

3. Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.

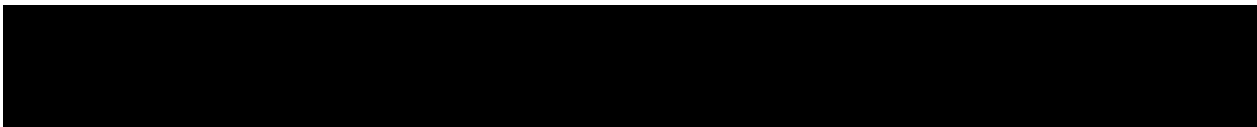
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
Nom de l'inspecteur: CHRISTINE GIRARD Adresse: 2700, EINSTEIN, F.1.106, QUEBEC, G1P3W8, (Québec) Téléphone: 418 643-1632 Télécopieur: 418 644-6327
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport. Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2318092 a été remis à Diane Fortier

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

Signature :

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

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1008127
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : CAFETERIA G.A.R. (C.S.S.T. ATRIUM)
Adresse : 510 BOUL. DE L'ATRIUM
Municipalité : QUEBEC
QUEBEC (Québec)

G1H 7H1

(418) 871-6147

RÉCEPTION :

Plainte transmise : AUTRE
Autre source : Roxane St-Pierre, MAPAQ
Transféré à le
PRIORITÉ : 48

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2011-01-27 11:45:01	PEARSON JESSICA	1	3	1

MOTIFS :

METHODE DE TRAVAIL

PRODUITS IMPLIQUÉS :

PATE CHINOIS

Description complémentaire :
Lundi 24 janvier ils ont servis un pâté chinois et le steak haché n'était pas cuit; il était rouge. J'ai même demandé à la serveuse si c'était bien du steak haché elle m'a dit oui et je lui ai dit qu'elle ne devait pas le servir et elle a dit c'est ça qui lui avait envoyé. La plaignante s'inquiète sur la rotation des vinaigrettes qui sont dans le bar à salade car absence de date sur celles-ci. La salade verte dans le bar à salade n'est pas fraîche, voir noircie. Elle a déjà trouvé des sachets de sauce soya dont le sel était cristallisé à l'intérieur et la date meilleur avant dépassée.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2318092	2011-01-27	0	466013	62	2536-4589 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom inspPrise en charge

CHRISTINEGIRARD2011-01-27 12:05:01

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2011-01-27

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : La responsable du service alimentaire me confirme que le pâté chinois servi le 24 janvier n''était pas comme d''habitude. La couleur de la viande hachée était rouge, rosée. La responsable a servi le pâté même si les clients ont fait le commentaire.

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2011-02-09 00:00:00
Plainte réglée le : 2011-02-09



Date: 2010-03-01

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection: 2151709

Exploitant: 2536-4589 QUEBEC INC.

Établissement: CAFETERIA G.A.R. (C.S.S.T. ATRIUM)

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 510 BOUL. DE L'ATRIUM, QUEBEC, G1H7H1, (Québec)

Numéro de dossier: 466013 - 62

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 reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Absence de date sur l'emballage de certains aliments entreposés dans le réfrigérateur
2	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.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Présence de petit contenant (doseur sans manche) enfoui dans le riz.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: BROU ATCHE

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.1.106, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632

Télécopieur: 418 644-6327

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

Signature :

Numéro de dossier : 466013-167-30039 Date : 2020-10-16

Type d'intervention : Conversation téléphonique/courriel

Exploitant : 2536-4589 QUEBEC INC.

Raison Sociale : GROUPE EXCELSO-CNESST

Adresse : 510 BOUL. DE L'ATRIUM, QUEBEC, G1H7H1, (Québec)

Commentaires :

J'AI CONTACTÉ LA RESPONSABLE DES PERMIS ALIMENTAIRE CHEZ EXCELSO POUR L'INFORMER QUE LE PERMIS ALIMENTAIRE EST ÉCHU DEPUIS LE 2020- 06-12. ELLE ME CONFIRME AVOIR BIEN REÇU LE RENOUVELLEMENT DE PERMIS, CEPENDANT L'ÉTABLISSEMENT N'EST ACTUELLEMENT PAS EN OPÉRATION EN RAISON DE LA PANDÉMIE. LA DAME S'ENGAGE A PROCÉDER AU RENOUVELLEMENT DU PERMIS LORS DELA DATE CONNUE DU RETOUR À LA NORMALE.

No inspecteur :



CATHERINE, POULIOT



Date: 2020-04-21

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 3215017

Raison de la visite: visite autres (99)

Exploitant: 2536-4589 QUEBEC INC.

Établissement: GROUPE EXCELSO-CNESST

Bannière: Sans objet

Responsable: SYLVIE COUTURE

Adresse de l'établissement: 510 BOUL. DE L'ATRIUM, QUEBEC, G1H7H1, (Québec)

Numéro de dossier: 466013 - 167

Numéro spécifique: Sans objet

ACCOMMODEMENT MSSS-COVID

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHÈLE AUBIN

Adresse: 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC40 LOCA, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Michele.Aubin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2020-04-21

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3215017 a été remis à na

L'exploitant ou son représentant a refusé de signer après lecture du rapport.



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 **2019-06-13 au 2020-06-12**

Lieu ou véhicule exploité

**GROUPE EXCELSTO-CNESST
510, BOUL. DE L'ATRIUM
QUEBEC, (Qc)
G1H 7H1**

Exploitant **2536-4589 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

**Le permis doit être affiché à la vue du public
et il n'est ni remboursable ni transférable**

2536-4589 QUEBEC INC.
GROUPE EXCELSTO-CNESST
4975, RUE RIDEAU #195
QUEBEC, (Qc)
G2E 5H5



Date: 2017-10-11

Heure d'arrivée: 10:35

Numéro du rapport d'inspection: 2765738

Exploitant: 2536-4589 QUEBEC INC.

Établissement: GROUPE EXCELSO-CNESST

Bannière: Sans objet

Responsable: SYLVIE COUTURE

Adresse de l'établissement: 510 BOUL. DE L'ATRIUM, QUEBEC, G1H7H1, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 466013 - 167

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Faible**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constataion de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / absence de papier dans le distributeur

REMARQUES

mettre à la disposition des gens des pinces pour le muffins qui ne sont pas protégés avec un emballage

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHÈLE AUBIN

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

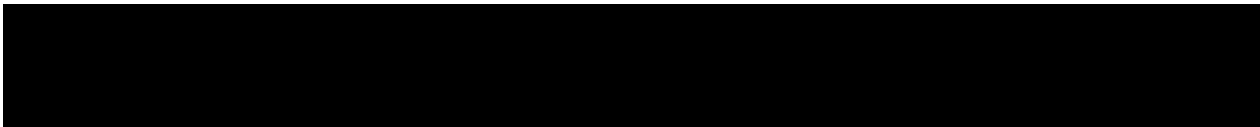
Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Michele.Aubin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-10-11

Signature :

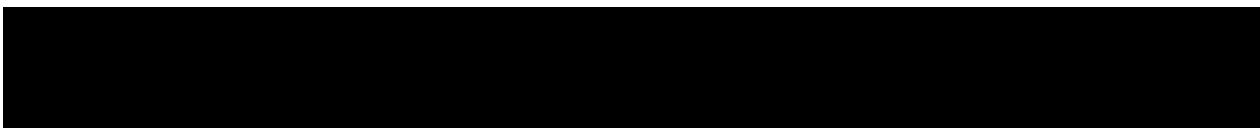


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2765738 a été remis à MMe Couture

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

Signature :





Date: 2016-10-03

Heure d'arrivée: 10:33

Numéro du rapport d'inspection: 2722626

Exploitant: 2536-4589 QUEBEC INC.

Établissement: GROUPE EXCELSO-CNESST

Bannière: Sans objet

Responsable: AMELIE NADEAU

Adresse de l'établissement: 510 BOUL. DE L'ATRIUM, QUEBEC, G1H7H1, (Québec)

Raison de la visite : visite suivi de maîtrise (02)

Numéro de dossier: 466013 - 167

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

REMARQUES

Présence de thermomètre dans les réfrigérateurs, je vous recommande un registre pour les températures de conservation des aliments pour les appareils

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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHÈLE AUBIN

Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)

Téléphone: 418 643-1632 poste 2664

Télécopieur: 418 644-6327

Courriel : Michele.Aubin@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-10-03

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2722626 a été remis à Mme Nadeau

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

Signature :

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



Date: 2016-06-14

Heure d'arrivée: 10:20

Numéro du rapport d'inspection: 2717426

Exploitant: 2536-4589 QUEBEC INC.

Établissement: GROUPE EXCELSSO-CNESST

Bannière: GROUPE EXCELSSO

Responsable: MARLENE ST-GELAIS

Adresse de l'établissement: 510 BOUL. DE L'ATRIUM, QUEBEC, G1H7H1, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 466013 - 167

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

Loi sur les produits alimentaires (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.**

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 / Laits 2% et au chocolat à 10°C, fromages à 11.6°C. / Aliments jetés volontairement. Jus pasteurisé / 19 °C / Aliments jetés volontairement.
2 *	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 / Jus pasteurisés avec la mention "Garder réfrigéré" conservés température pièce(19°C) depuis une semaine. / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
3	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Frigo vitré 2 portes service client est à 10°C(absence de température au registre), votre thermomètre indique 10°C. Équipement réajusté, il est à 6.5°C à la fin de l'inspection.

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.	Eau résiduelle fond frigo 2 portes vitrées arrière qui est à 6°C. Poussière dans grille avant du grille-pain et intérieur micro-onde taché.
---	---	--

REMARQUES

Présentement un frigo métallique 2 portes est non fonctionnel.
Absence de validation de la température interne du maintien chaud et froid pour le service et à l'arrivée des produits préparés au 524 rue Bourdages, G1K 7E2.
Porter une attention particulière à votre dégraisseur en bouteille vaporisatrice qui a la mention de "ne pas utiliser sur des surfaces en contact avec la nourriture".
Un suivi aura lieu ultérieurement.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1150414

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	250.00\$+frais/motif
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.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ALAIN TARDIF
Adresse: 2700, EINSTEIN, F.RC100, QUEBEC, G1P3W8, (Québec)
Téléphone: 418 643-1632 poste 2681
Télécopieur: 418 644-6327
Courriel : Alain.Tardif@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2016-06-14

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2717426 a été remis à Marlène St-Gelais

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

Signature :

