



Québec, le 8 octobre 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-09-17-005

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 17 septembre dernier concernant les copies des rapports d'inspections et autres documents visant le Centre de détention de Trois-Rivières, situé au 7600, boulevard Parent, Trois-Rivières, Québec, G9C 0M6.

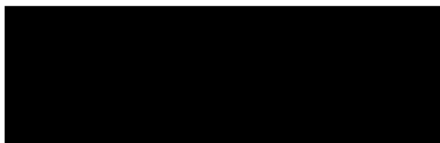
À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-jointes les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) 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 le soussigné par téléphone au 418-380-2136 ou par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



David Dubé

Substitut à la Responsable de la Loi sur l'accès

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

(Chapitre A-2.1)

Article 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 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: 2024-03-12

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3687905

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Bannière: Sans objet

Responsable: JONATHAN COTE, JOSIANE DESJARDINS

Adresse de l'établissement: 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 15

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyen-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)	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 / Tels que: Boutons des fours, insertion en acier inoxydable ou des ustensiles de cuisine sont entreposés, fouet, distributeur à pellicule plastique.
2	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 bacs à ingrédients secs sont usés, donc difficilement lavables.

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: ALEXANDRA SIMARD
Adresse: 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)
Téléphone: 819 371-6844 poste 4658
Télécopieur: 819 371-4907
Courriel : Alexandra.Simard@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-03-12

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3687905 a été remis à Jonathan Cote

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

Signature :



Date: 2023-02-14

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3540853

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Bannière: Sans objet

Responsable: JONATHAN COTE, JOSIANE DESJARDINS

Adresse de l'établissement: 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 15

Numéro spécifique: Sans objet

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 (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	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. / Table froide / Buffet de la cafétéria. / 10 °C
2	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Étape critique inadéquate de destruction ou de contrôle de microorganismes pathogènes / Aliments provenant du buffet à salade sont resservi au service suivant.
3	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 / Entreposage de boîte à lunch personnel dans la chambre froide / repas individuel personnel dans le réchaud
4	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Caissons de lait servant à l'entreposage des collations
5	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	Utilisation de caisses de lait rigides pour le transport des aliments emballés (caisses provenant directement du fournisseur de lait; équipement non dédié)

6	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.	Planches à découper vertes usées
---	---	----------------------------------

REMARQUES

Les sacs thermiques sont toujours en place afin d'entreposer les mets en attente de livraison et servent entre autre pour les livraisons.

Des cambros ont été acheté et la mise en place de leur utilisation est en cours d'organisation.

Une pièce est manquante dans la table froide ce qui explique la température trop élevée. Trouver une alternative jusqu'à la réparation afin de maintenir la température à 4°C et ce, tout au long du service.

RAPPEL BUFFET EN LIBRE SERVICE :

Tous les aliments restants à la fin de CHAQUE service doivent impérativement être jeté. Il est strictement défendu de servir à nouveau les aliments servis précédemment.

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: MAUDE GRAVEL

Adresse: 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4670

Télécopieur: 819 371-4907

Courriel : maude.gravel@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-02-14

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3540853 a été remis à M COTÉ

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

Signature :



Date: 2021-05-06

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3319817
Raison de la visite: visite suivi de maîtrise (02)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Bannière: Sans objet

Responsable: JEREMIE AUBE

Adresse de l'établissement: 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 15

Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Inspection en collaboration d'Adèle Djomo Kouamo, inspectrice, dans le cadre d'un suivi suite au dernier rapport.

Sur place, Mme Dominique Matteau, responsable du service alimentaire, nous informe que des sacs thermiques ont été achetés en quantité suffisante afin d'entreposer les mets en attente de livraison.

Les travaux majeurs prévus à la cuisine débuteront la semaine prochaine et Mme Matteau nous informe que la cuisine temporaire est en cours de préparation. La transition vers la cuisine temporaire sera faite au début de la semaine prochaine et elle sera échelonnée sur 2 jours. Les locaux qui serviront à l'entreposage, au nettoyage et à la préparation ont été visités. Des recommandations ont été faites.

Un registre de température de la remorque réfrigérée vous est fortement recommandé afin d'assurer un maintien constant d'une température sécuritaire de 4°C et moins.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GENEVIEVE DAVID

Adresse: 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4658

Télécopieur: 819 371-4907

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

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à M. JÉRÉMIE AUBÉ, JEREMIE.AUBE@msp.gouv.qc.ca

Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2021-05-10

Signature :





Date: 2021-02-26

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 3292955

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Bannière: Sans objet

Responsable: JEREMIE AUBE

Adresse de l'établissement: 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 15

Numéro spécifique: Sans objet

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 (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 *	Organiser le travail du personnel de façon à minimiser les déplacements entre des aires de niveaux sanitaires différents (d'une zone contaminée à une zone alimentaire de détention ou de préparation)	Déplacements inappropriés d'une zone contaminée vers une zone alimentaire où il y a détention ou manipulation d'aliments non emballés / Un employé sort les poubelles à l'extérieur de l'établissement et porte son vêtement de travail (tablier) / Application des mesures d'hygiène et de salubrité appropriées
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.	Entreposage inadéquat / Les repas prêt-à-servir disposés dans des contenants en styromousse sont laissés à la température ambiante trop longtemps et sans aucun équipement de maintien chaud
3	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / Absence de distributeur de papier à certains éviers

4	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	Conception ou utilisation inadéquate / Utilisation de caisses de lait rigides pour le transport des aliments emballés (caisses provenant directement du fournisseur de lait; équipement non dédié)
5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	Conception ou utilisation inadéquate / Utilisation de boîtes de carton pour l'entreposage des ustensiles et contenants propres État ou nature inadéquat / Peinture qui écaille sur la structure du malaxeur sur pied Les rebords des tablettes de l'armoire à épices sont ébréchés et révèlent un matériel absorbant
6	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	Grilles de ventilation rouillées dans les réfrigérateurs 4 portes
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Présence de résidus noirs sur les unités de ventilation et au plafond de certaines chambres froides Importante accumulation de résidus poussiéreux dans le grillage de la porte moustiquaire Sources de contamination physique / Absence de protection des néons situés près de la sortie extérieure et protecteur brisé du néon situé au-dessus des équipements de cuisson Tuiles de plancher absentes ou fissurées à certains endroits

REMARQUES

Inspection régulière effectuée en collaboration de Mme Maude Gravel, inspectrice.

Lors du transport des repas dans les pavillons externes, les aliments sont mis en portions dans des plateaux-repas en styromousse et ces derniers sont empilés à l'intérieur d'une boîte de carton. Ces boîtes ne sont pas refermées et ne peuvent fournir un maintien thermique adéquat. Cette même situation survient lors de repas de catégorie «Diète» qui sont entreposés à l'extérieur des cambros du secteur de détention.

- Vous avez la responsabilité de vous assurer du maintien de la température sécuritaire des aliments jusqu'à leur livraison à la clientèle. De plus, cela a été discuté avec M. Aubé en date du 2 décembre 2019 suite à la réception d'une plainte concernant la température non sécuritaire des aliments. Je constate donc que les mesures temporaires avec les sacs thermiques n'ont pas été mises en place et que des cambros supplémentaires n'ont pas été achetés afin de pallier à cette problématique.

Lorsque des détenus doivent se présenter au palais de justice, un repas lui est acheminé dans une glacière, mais aucun équipement réfrigérant (ex.: «Ice pack ») n'est mis à l'intérieur, et ce, malgré la présence d'aliments altérables à la chaleur.

Un avis de non-conformité a été émis.

=====

Des travaux majeurs sont prévus pour la réorganisation complète de la cuisine, donc certains équipements endommagés ne seront pas présents dans les nouveaux locaux et des améliorations seront apportées afin d'optimiser les activités.

=====

Un suivi sera effectué ultérieurement.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1032413

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\$ + 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

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

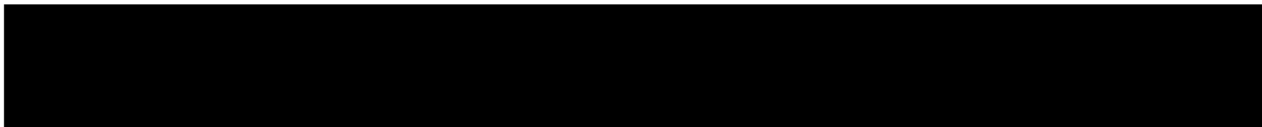
Nom de l'inspecteur: GENEVIEVE DAVID
Adresse: 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)
Téléphone: 819 371-6844 poste 4658
Télécopieur: 819 371-4907
Courriel : Genevieve.David@mapaq.gouv.qc.ca

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 courriel à Dominique Matteau, n.carriere@msp.gouv.qc.ca

Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2021-03-08

Signature :



Numéro de dossier : 320198-15-22214 Date : 2019-12-02

Type d'intervention : Conversation téléphonique/courriel

Exploitant : MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE

Raison Sociale : CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Adresse : 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

Commentaires :

APPEL FAIT AUPRÈS DE M. JÉRÉMIE AUBÉ, GESTIONNAIRE DU SERVICE ALIMENTAIRE DU CENTRE DE DÉTENTION DE TROIS-RIVIÈRES AFIN DE DISCUTER DE LA PLAINTÉ #1123533 QUI CONCERNE LA TEMPÉRATURE INADÉQUATE DES REPAS CHAUDS DE TYPE "DIÈTE" CAR CES REPAS NE SERAIENT PAS TRANSPORTÉS DANS LES RÉCHAUDS. CE DERNIER M'INFORME QUE LES REPAS DE LA CATÉGORIE "DIÈTE" SONT DES REPAS QUI RESPECTENT LES ALLERGIES, CONTRAINTES ALIMENTAIRES OU CONTRAINTES MÉDICALES DES DÉTENUS. CES REPAS NE SONT DONC PAS PLACÉS DANS LES CAMBROS POUR LE TRANSPORT PAR RISQUE DE CONTAMINATION CROISÉE OU PAR MANQUE DE PLACE. LES REPAS DE TYPE "DIÈTE" SONT DISPOSÉS DANS DES PLATEAUX DE TRANSPORT EN STYROMOUSSE FERMÉS. POUR REMÉDIER À LA SITUATION À COURT TERME, FAUTE D'ESPACE POUR L'ACHAT DE CAMBRO ADDITIONNELLE, IL VA EFFECTUER L'ACHAT DE SACS DE TRANSPORT THERMIQUE (DE TYPE "SAC À PIZZA") SPÉCIFIQUEMENT DESTINÉ AUX REPAS DIÈTES. CELA PERMETTRA D'ASSURER UNE CONSERVATION DE LA CHALEUR SUFFISANTE DURANT LE TRANSPORT D'ICI LA RÉORGANISATION DU SERVICE ALIMENTAIRE QUI LUI PERMETTRA L'ACHAT DE NOUVEAUX CAMBROS POUR LES REPAS "DIÈTE".

No inspecteur : 846

GENEVIEVE, DAVID



Date: 2019-03-11

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3087937

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Bannière: Sans objet

Responsable: MAXIME LYSIGHT

Adresse de l'établissement: 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 320198 - 15

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 (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 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 / Présence de résidus d'aliments séché sur des contenants de denrées sèches
2	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbologique.	Sources de contamination microbologique / Présence de moisissures sur les murs et étagères de chambre froide (surtout #2516) Sources de contamination microbologique / Présence de poussière sur des unités de réfrigération, des murs et la porte de chambre froide

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: MARJOLAINE NADEAU

Adresse: 767, BOUL. PIERRE-ROUX EST, BUR. 100, VICTORIAVILLE, G6T1S7, (Québec)

Téléphone: 819 758-1591 poste 4231

Télécopieur: 819 758-2132

Courriel : Marjolaine.Nadeau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-03-11

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3087937 a été remis à Michel Brunelle

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

Signature :



Date: 2017-08-24

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 2920005

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Bannière: Sans objet

Responsable: NICOLE CARRIERE

Adresse de l'établissement: 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

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

Numéro de dossier: 320198 - 15

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

REMARQUES

Le refroidissement est maintenant

conforme.....

La température du lave-vaisselle n'est toujours pas conforme mais un moyen manuel est utilisé pour assainir.

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: NANCY DESROSIERS

Adresse: 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4658

Télécopieur: 819 371-4907

Courriel : Nancy.Desrosiers@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2017-08-24

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2920005 a été remis à Nicole Carrière

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: 2017-04-12

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 2661466

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Bannière: Sans objet

Responsable: NICOLE CARRIERE

Adresse de l'établissement: 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

Raison de la visite : visite toxi-BR (06)

Numéro de dossier: 320198 - 15

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)

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 *	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / Absence d'assainissement des surfaces en contact avec les aliments et des équipements
2	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C. (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / Viande / présence de boulettes de viande laissées trop longtemps à la température ambiante durant le refroidissement

REMARQUES

Cette visite est effectuée suite à une possible toxi-infection alimentaire. Des prélèvements sont faits.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1159536

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 : 6.4.1.5	250 + frais
6.4.1.5. Nettoyage, désinfection des instruments et accessoires: Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être nettoyés et désinfectés: a) à la fin des opérations de la journée; ou b) avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.5.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

PRÉLÈVEMENT No 883516							
Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé. Mode de prélèvement : - Procédure générale de prélèvement des aliments							
No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	PATES ALIMENTAIRES CUITES macaroni /						
	200g	4kg			2017-04-12	2017-04-13	
2	RIZ /						
	200g	1kg			2017-04-11	2017-04-13	
3	PLAT CUISINE VIANDE (PAC) /						
	200g	4kg			2017-04-11	2017-04-14	
Condition d'expédition Date: 2017-04-12 heure : 16:15 Réfrigéré Expédié par : Dicom							

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: NANCY DESROSIERS

Adresse: 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4658

Télécopieur: 819 371-4907

Courriel : Nancy.Desrosiers@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 centre de détention, Trois-Rivières

Fait à TROIS-RIVIERES ce 2017-04-20

Signature :



PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1077985
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Centre de détention Trois-Rivières
Adresse : 7600, boul.Parent
Municipalité : TROIS-RIVIERES
0320198-0015

RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG
Autre source : Plainte en ligne
Transféré à le
PRIORITÉ : 24

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2017-04-07 10:42:01	BOISVERT LUCIE	1	6	1
2017-04-07 08:30:01	MORIN-LEFEBVRE CATHERINE	1	9	0

MOTIFS :

TOXI-INFECTION

PRODUITS IMPLIQUÉS :

SAUCE AUX FRUITS DE MER

Description complémentaire :
Un cuisinier m'a confirmé verbalement que des crevettes avaient été dégelés le mardi et servies seulement le vendredi dans une sauce aux fruits de mer. La sauce à surie et le personnel de la cuisine en place le savait et aurait décidé de le servir quand même en demandant au cuisinier de ne pas le dire.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2661466	2017-04-12	883516	320198	15	MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp

Prise en charge

NANCYDESROSIERERS2017-04-07

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2017-04-07

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : résultats prélèvements conformes

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2017-04-12 00:00:00
Plainte réglée le : 2017-04-12

* * * FIN DU RAPPORT * * *

PLAIGNANT :

Dossier plainte no 1077977
ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : Centre de détention Trois-Rivières
Adresse : 7600, boul. Parent
Municipalité : TROIS-RIVIERES
0320198-0015

RÉCEPTION :

Plainte transmise : COG
Autre source : Plainte en ligne
Transféré à le
PRIORITÉ : 24

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
2017-04-07 10:29:01	BOISVERT LUCIE	1	6	1
2017-04-07 08:30:01	MORIN-LEFEBVRE CATHERINE	1	9	0

MOTIFS :

TOXI-INFECTION

PRODUITS IMPLIQUÉS :

SAUCE AUX FRUITS DE MER

Description complémentaire :
J'ai mangé à la cafétéria pour le diner. Il y avait de la sauce aux fruits de mer, Après le diner j'ai commencé à avoir mal au ventre. J'ai été malade durant 3 jours. Plusieurs de mes collègues ont aussi eu des malaises suite a la consommation de cette sauce. À l'heure du soupe la même sauce aux fruits de mer a été servie, mais un cuisinier a dit au personnel de ne pas en manger car les crevettes avaient été dégelées depuis le lundi. Le personnel de la cuisine aurait ajouté des épices dans la sauce afin de camoufler le gout.

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
2661466	2017-04-12	883516	320198	15	MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTÉ :

Nom insp	Prise en charge
NANCY	DESROSIERS 2017-04-07

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTÉ : 2017-04-07

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : résultats prélèvements conformes

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée : F
Retour information au plaignant : 2017-04-12 00:00:00
Plainte réglée le : 2017-04-12

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
DESROSIERS NANCY		0320198-0015		0320198-0015
5195 BOUL. DES FORGES BUR. 55		CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVI		CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVI
TROIS-RIVIERES		7600, BOUL. PARENT		7600, BOUL. PARENT
819-371-6844	G8Y 4Z3	TROIS-RIVIERES		TROIS-RIVIERES
Région: 010601		819-372-1311	G9A 5E1	G9A 5E1
Client: MAPAQ - SMSAIA				

Code	Paramètre	Méthode
BCERG	Bacillus cereus (dénombrement)	MFLP-42
CPERG	Clostridium perfringens (dénombrement)	LEAA-M-MIC-030
ECTGD	Méthode horizontale pour le dénombrement des E.coli	ISO16649-2
NAMGD	Numération aérobie mésophile	MFHPB-18
STAPG	Staphylococcus aureus (dénombrement)	MFHPB-21

Échantillons prélevés le 2017/04/12 à 14:30 et reçus le 2017/04/13 à 08:03

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	BCERG	CPERG	ECTGD	NAMGD	STAPG
01 PATES ALIMENTAIRES CUITES MACARONI Lot: Scellé:	<250 /g	---	<5 /g	<5000 /g	<250 /g
02 RIZ Lot: Scellé:	<250 /g	---	<5 /g	<5000 /g	<250 /g
03 PLAT CUISINE VIANDE (PAC) Lot: Scellé:	<250 /g	<50 /g	<5 /g	<5000 /g	<250 /g

REMARQUE(S)

L'interprétation des résultats analytiques de ce rapport est prescrite selon le recueil " Lignes directrices et normes pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire", en fonction des exigences de la Loi sur les produits alimentaires (P-29) et de ses règlements d'application.

Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis au laboratoire.

Toute reproduction partielle de ce document est interdite sans une autorisation écrite du laboratoire

Analyste:

microbiologiste

Module:Microbiologie

Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le lundi 24 avril 2017

LEAA-F-INF-200
AEV 2016-05-26

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2014-11-19

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 2644531

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Bannière: Sans objet

Responsable: NICOLE CARRIERE

Adresse de l'établissement: 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 320198 - 15

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyen-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	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.	Produit de nettoyage inadéquat / Présence d'eau résiduel à l'intérieur des plats de stainless après le lavage au lave-vaisselle.
2	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / L'intérieur du lave-vaisselle, les coupes-froid et les grilles de ventilation des unités de réfrigération.

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.
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: CATHERINE DESMARAIS

Adresse: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

Téléphone: 450 589-1796 poste 5081

Télécopieur: 450 589-8965

Courriel : Catherine.Desmarais@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2014-11-19

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2644531 a été remis à Mme Nicole Carrière^989

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

Signature :



Date: 2011-06-06

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 2277585

Exploitant: MINISTERE DE LA SECURITE PUBLIQUE

Établissement: CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES

Bannière: Sans objet

Responsable: BENOIT POIRIER

Adresse de l'établissement: 7600 BOUL. PARENT, TROIS-RIVIERES, G9A5E1, (Québec)

Numéro de dossier: 320198 - 15

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyen-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)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Les restes du buffet à salades libre-service sont récupérés après les périodes de repas.
2	Organiser le travail du personnel de façon à minimiser les déplacements entre des aires de niveaux sanitaires différents (d'une zone contaminée à une zone de détention ou de préparation alimentaire).	Déplacements inappropriés d'une zone contaminée vers une zone sanitaire / Personnel non-affecté aux cuisines se déplacent dans les aires de préparation.
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 / Petit réfrigérateur près de l'aire de service varie entre 6 et 8° C.

REMARQUES

Visite d'inspection régulière.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MICHEL PATRY

Adresse: 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4668

Télécopieur: 819 371-4907

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

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2277585 a été remis à M. Benoit Poirier

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

Signature :

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



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

Nature **RESTAURATEUR**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET**

Période **2026-03-23 au 2027-03-22**

Lieu ou véhicule exploité

**CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES
7600, BOUL. PARENT
TROIS-RIVIERES, (Qc)
G9A 5E1**

Exploitant **MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE**

Tél. : 1 800 463-6210

Permis alimentaires
200, chemin Sainte-Foy, 10e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Donald Martel

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

a/s DIR. DU SOUTIEN AUX ACTIVITES
MINISTÈRE DE LA SÉCURITÉ PUBLIQUE
CENTRE DE DETENTION TROIS-RIVIERES
2525-11E, BOULEVARD LAURIER 11E ETAGE ST-LAURENT
QUEBEC, (Qc)
G1V 2L2