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

Bureau du sous-ministre

Québec, le 30 octobre 2026

[redacted]

Objet : **Demande d'accès aux documents**
N/Réf : 2026-10-19-001

[redacted]

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 14 janvier dernier, concernant tous les documents de la plainte portant le numéro 1206559.

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

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 28, 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès.

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

Enfin, l'article 28 de la Loi sur l'accès oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande, puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

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

..2

200, chemin Sainte-Foy, 12e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 418 380-2136
Télécopieur : 418 380-2171

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 agréer, [redacted] l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Original signé

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 28
Un organisme public doit refuser de confirmer l'existence ou de donner communication d'un renseignement contenu dans un document qu'il détient dans l'exercice d'une fonction, prévue par la loi, de prévention, de détection ou de répression du crime ou des infractions aux lois ou dans l'exercice d'une collaboration, à cette fin, avec une personne ou un organisme chargé d'une telle fonction, lorsque sa divulgation serait susceptible:

1° d'entraver le déroulement d'une procédure devant une personne ou un organisme exerçant des fonctions juridictionnelles;

2° d'entraver une enquête à venir, en cours ou sujette à réouverture;

3° de révéler une méthode d'enquête, une source confidentielle d'information, un programme ou un plan d'action destiné à prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois;

4° de mettre en péril la sécurité d'une personne;

5° de causer un préjudice à une personne qui est l'auteur du renseignement ou qui en est l'objet;

6° de révéler les composantes d'un système de communication destiné à l'usage d'une personne chargée d'assurer l'observation de la loi;

7° de révéler un renseignement transmis à titre confidentiel par un corps de police ayant compétence hors du Québec;

8° de favoriser l'évasion d'un détenu; ou

9° de porter atteinte au droit d'une personne à une audition impartiale de sa cause.

Il en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

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.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

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

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2025-03-25 Heure d'arrivée: 08:00 Numéro du rapport d'inspection: 3844607
Raison de la visite: Insp. toxi-IBR (06)

Exploitant: 9407-4341 QUEBEC INC.
Établissement: SEL, POIVRE & POMMES-CHOMEDEY
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 4840 BOUL. SAMSON, LAVAL, H7W2H7, (Québec)
Numéro de dossier: 2636977 - 1
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	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Méthode d'entreposage inadéquate / Une assiette de service est entreposée directement dans les fruits.
2	Se laver les mains après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée et après s'être mouché.	Absence de lavage de mains après la consommation d'eau avec un contenant / Comportement hygiénique inadéquat: Des employés consomment leur café à l'intérieur des aires de préparation.
3	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planche en résine fissurée et noircie.

REMARQUES

Visite d'inspection suite à la réception d'une plainte concernant deux cas de toxi-infection alimentaire. L'aliment en commun dans les deux repas consommés sont les fruits coupés.

En vue de nous garantir l'innocuité de vos fruits coupés, un prélèvement a été effectué.

Il n'y a actuellement aucun manipulateur d'aliments malade. De plus, il n'y a eu aucun cas d'employé malade, autant en cuisine qu'en salle à manger, correspondant aux journées avant ou après la date des repas mentionnés dans la plainte.

Concernant les symptômes de gastroentérite, le responsable est au courant qu'il y a un temps de retrait de 48 heures après l'arrêt complet des symptômes.

Les méthodes de nettoyage et d'assainissement sont conformes.

Afin d'éviter les risques de contamination, je vous suggère d'utiliser une pelle ou un contenant avec poignée, entreposé à l'extérieur du bac de fruits coupés, pour pouvoir vous servir des fruits facilement.

Le propriétaire m'a également mentionné que la machine a glace a été nettoyée et assainie durant la période des fêtes. Il s'engage a effectuer un nouveau nettoyage complet rapidement.

Autres exigences règlementaires:

Absence de filets à barbe pour le cuisinier et de filet à cheveux pour le plongeur.

Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits. Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac. Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent:

1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;
4° (paragraphe abrogé);
5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;
6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.
(P-29, art. 2.2.3)

PRÉLÈVEMENT No 752563

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :
- Prélèvement aseptique

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	**Quantité du lot**	**Lot No**	**Emballé le**	**Préparé le**	**Meilleur av.**	**No scellé**
1	FRUITS DIVERS - Fruits frais coupés (pomme, cantaloup, melon miel et orange) /						
	300g	8kg			2025-03-24		

Condition d'expédition

Date: 2025-03-25 heure : 16:30
Réfrigéré
Expédié par : Purolator

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 :
Québec.ca/étiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

[redacted]

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-03-25

Signature : [redacted]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3844607 a été remis à [redacted]

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

Signature : [redacted]

Dossier plainte no 1206559

PLAIGNANT :

[redacted]

ÉTABLISSEMENT IMPLIQUÉ :

Nom : SEL, POIVRE & POMMES-CHOMEDEY
Adresse : 4840 Blvd. Samson Laval, QC H7W 2H7
MunicipalitéK:2LAVAL7-0001

RÉCEPTION :

Plainte transmise : SITE INTERNET MAPAQ
Autre source :
Transféré à le
PRIORITÉ : 24

Date_réception	Recue_par	Dir	Adm_Reg	Adm_Loc
[redacted]				

MOTIFS :

TOXI-INFECTION

PRODUITS IMPLIQUÉS :

PATATE
OEUFS CUITS
GAUFRE
FRUITS DIVERS
FROMAGE
FEVES AUX LARDS
BAGEL
BACON

Description complémentaire :
J'ai consommée un bagel, fromage à la crème,
pommes de terre et un bol de fruits.

Mon amie a consommé une assiette avec oeufs,
bacon, pommes de terre, fève au lard, gauffre et
fruits

Description complémentaire :

INTERVENTIONS :

No visite	Date visite	No dem.anal.	No expl	No enti	Nom expl
3844607	2025-03-25	752563	2636977	1	9407-4341 QUEBEC INC.

INSPECTEUR(S) AYANT PRIS CHARGE DE LA PLAINTE :

Nom insp	Prise en charge
[redacted]	

DÉBUT TRAITEMENT DE LA PLAINTE : 2025-03-24

CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS :

Conclusion : Aucun employé malade, ni en salle à manger, ni en cuisine, depuis l'intervention téléphonique du 18 mars.

Politique de retrait connue et appliquée.

Aucune autre plainte similaire signalée à l'établissement.

Résultat de l'évaluation du produit :
Responsabilité :
Plainte fondée :
Retour information au plaignant :
Plainte réglée le :
[redacted]

* * * FIN DU RAPPORT * * *

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

Sous-ministériat à la salubrité alimentaire,
à l'inspection et à la santé animale

NO PLAINTE : **1206559** EN DATE DE : **2025-03-22**

CONCLUSION – Toxi-infection alimentaire	**CONCORDANCE ☐**

Microbiologie ☐ Virale ☐ Parasitologie ☐ Chimie ☐ Allergie ☐

Autres : Agent inconnu ☐ **Probabilité microbiologique** ☒ Probabilité chimique ☐ Probabilité allergique ☐
Probabilité intolérance ☐ Probabilité autre ☐

DOSSIER TIA : **Confirmé** ☐ **Présumé** ☒ **Infirmé** ☐

CONCLUSION DE L'ENQUÊTE

Deux plaintes pour intoxication alimentaire ont été reçues au cours de la même semaine, concernant des dates de consommation différentes. Les symptômes rapportés ainsi que les délais d'incubation étaient similaires.

Un manipulateur d'aliments a présenté des symptômes de gastroentérite durant la semaine précédente. Toutefois, cet employé n'a pas travaillé durant sa période symptomatique et la période de retrait prescrite a été respectée. Aucun autre cas de maladie n'a été signalé parmi les employés par la suite.

Lors de la visite d'inspection, un prélèvement de fruits coupés a été effectué. Les résultats des analyses microbiologiques étaient conformes.

Les méthodes de nettoyage et d'assainissement observées étaient conformes.

Des recommandations ont été émises pour éviter les risques de contamination potentiels, notamment concernant :

- le lavage systématique des melons ;
- l'entretien de la machine à glace ;
- le matériel utilisé pour le service des fruits coupés.

Fait par_____

Kim Weaver, coordonnatrice aux toxi-infections alimentaires

Direction des services aux clientèles
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 418 380-2100, poste 3997
Télécopieur : 418 266-1241

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Projet: NE-01-06-900
Rapport d'analyse: 752 563

Toxi-infection
Module(s) impliqué(s): (01)

Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
POIRIER MYRIAM	2636977-0001	2636977-0001
202 1041 BOUL.DES LAURENTIDES	SEL, POIVRE & POMMES-CHOMEDEY	SEL, POIVRE & POMMES-CHOMEDEY
LAVAL	4840, BOUL. SAMSON	4840, BOUL. SAMSON
450-972-3020 H7G 2W2	LAVAL	LAVAL
	450-688-0328 H7W 2H7	H7W 2H7

Région: 210309

Client: MAPAQ - SMSAIA

Code	Paramètre	Méthode
ECTGD	Méthode horizontale pour le dénombrement des E.coli	ISO16649-2 modifiée
SMD	Salmonella (MDS)	MFLP-100 modifiée
STAPG	Staphylococcus aureus (dénombrement)	MFHPB-21 modifiée

Échantillons prélevés le 2025/03/25 à 08:15 et reçus le 2025/03/26 à 08:32

Condition d'expédition: Réfrigéré
Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	ECTGD	SMD	STAPG
01 FRUITS DIVERS - FRUITS FRAIS COUPÉS (POMME, CANTALOUP, MELON Lot: Scellé:	**<5 UFC/g**	**Negatif /25 g**	**<25 UFC/g**

CONCLUSION(S)

Tous les résultats énoncés dans le tableau « Résultats analytiques » sont déclarés comme étant conformes lorsque des critères sont établis.

BASE(S) D'INTERPRÉTATION

- Lignes directrices et normes pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire.

REMARQUE(S)

S/O

Les résultats se rapportent aux échantillons soumis à l'essai tels que reçus au laboratoire.

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

Le laboratoire est accrédité selon la norme ISO/IEC 17025 pour de multiples analyses. La portée d'accréditation accordée par le Conseil canadien des normes est disponible au https://ccn-scc.ca/accreditation/laboratoires/ministere-de-lagriculture-despecheries-et-de-lalimentation-du-quebec-0.

Analyste: Geneviève Couture

microbiologiste
Module: Microbiologie

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

À Québec, le mardi 1 avril 2025

Date d'exécution des essais disponible sur demande

13:03