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 : 2026-10-22-001

[redacted]

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 21 octobre dernier, concernant l'établissement de Santé-Québec, situé au 1755, rue René-Laennec, Laval, Québec, H7M 3L9.

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53 et 54 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 ». Ces articles ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations, puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

De plus, je vous informe que nous ne pouvons vous transmettre certains documents, et ce, conformément aux articles 14, 28, 53 et 54 de la Loi sur l'accès.

Ainsi, conformément à l'article 14 de la Loi sur l'accès, des documents détenus par le MAPAQ sont formés en substance de renseignements visés par les articles 28, 53 et 54 de cette même loi.

L'article 28 de cette même loi 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.

Les articles 53 et 54, énoncés précédemment, visent la protection des renseignements personnels.

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.

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

Orignal 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 14
Un organisme public ne peut refuser l'accès à un document pour le seul motif que ce document comporte certains renseignements qu'il doit ou peut refuser de communiquer en vertu de la présente loi.

Accès non autorisé.

Si une demande porte sur un document comportant de tels renseignements, l'organisme public peut en refuser l'accès si ces renseignements en forment la substance. Dans les autres cas, l'organisme public doit donner accès au document demandé après en avoir extrait uniquement les renseignements auxquels l'accès n'est pas autorisé.

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 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.

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2025-07-31 Heure d'arrivée: 15:10 Numéro du rapport d'inspection: 3893287
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
Établissement: CITE DE LA SANTE #45404
Bannière: COMPASS
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 1755 RUE RENE-LAENNEC, LAVAL, H7M3L9, (Québec)
Numéro de dossier: 1070040 - 61
Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

-Suivi de la visite du 22 avril 2025 concernant l'absence d'indication des allergènes présents ou pouvant être contenus sur les produits ré-emballés.
-Les mentions d'ingrédients ont été complètement retirées pour être conservées dans un cartable disponible sur demande.
Les autres mentions de conservation, de nom et de MA demeurent.

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]

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2025-04-22 Heure d'arrivée: 11:05 Numéro du rapport d'inspection: 3855269
Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
Établissement: CITE DE LA SANTE #45404
Bannière: COMPASS
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 1755 RUE RENE-LAENNEC, LAVAL, H7M3L9, (Québec)
Numéro de dossier: 1070040 - 61
Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Faible** 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)
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 *	Mentionner toutes les substances à déclaration obligatoire présentes dans le produit et, s'il existe un risque de contamination croisée lors de la fabrication du produit, ajouter la mention peut contenir : sulfites, gluten et allergènes prioritaires (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches ou noix, arachides, graines de sésame, blé ou triticale, œufs, lait, soja, poissons, crustacés, mollusques, graines de moutarde). Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	La mention "peut contenir" : œufs, moutarde, sésame et soja figure sur le contenant maître de la salade grecque à l'orzo, mais n'est pas retranscrit sur les contenants destinés à la vente aux consommateurs.
2	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme, se servir d'un objet personnel ou d'un contenant pour boire) / Téléphone cellulaire sur une surface de travail et sur une boîte de gant Un sac à main et un manteau sont entreposés sur de la vaisselle propre. Présence d'un breuvage personnel sur une surface de rangement

3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Tels que : Les rangements à couteaux, la vaisselle "propre" dans le grand tiroir et dans l'armoire contenant les insertions métalliques, les tablettes de rangement dans la section service, ainsi que les rails du rack amovible.
4	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Malfonctionnement d'un équipement / L'unité de refroidissement du petit réfrigérateur à sandwich coule.

REMARQUES

Un suivi sera effectué prochainement

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1081965

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 : 3.3.3	500 $ + frais

3.3.3 Inscriptions obligatoires: Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient:
a) les inscriptions nécessaires pour révéler:
i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballeur, fournisseur ou distributeur;
iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;
b) (paragraphe abrogé).
L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.
L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.
En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusques ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.
De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.
Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.
R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.3; D. 725-94, a. 17; D. 403-99, a. 3.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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]

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2025-10-06 Heure d'arrivée: 11:15 Numéro du rapport d'inspection: 3924565
Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: CENTRE INTEGRE DE SANTE ET DE SERVICES SOCIAUX DE LAVAL
Établissement: CITE DE LA SANTE DE LAVAL
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 1755 BOUL. RENE LAENNEC, LAVAL, H7M3L9, (Québec)
Numéro de dossier: 2326950 - 3
Numéro spécifique: Sans objet

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présence des mouches drosophiles et coccinelles au coin de la plonge.

REMARQUES

Visite d'inspection suite à une plainte concernant la présence d'insectes dans l'établissement.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

[redacted]

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2025-05-06 Heure d'arrivée: 09:00 Numéro du rapport d'inspection: 3861725
Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: CENTRE INTEGRE DE SANTE ET DE SERVICES SOCIAUX DE LAVAL
Établissement: CITE DE LA SANTE DE LAVAL
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 1755 BOUL. RENE LAENNEC, LAVAL, H7M3L9, (Québec)
Numéro de dossier: 2326950 - 3
Numéro spécifique: Sans objet

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

REMARQUES

Inspection réalisée suite à la réception d'une plainte concernant la qualité des boulettes de viande servies.

Le responsable de la cuisine est informé de la plainte. Lors du signalement, les responsables ont vérifié les températures de cuisson, qui ont atteint 88¿°C.

La même viande a été utilisée pour d'autres plats, tels que le pâté chinois. Aucune plainte n'a été formulée à propos de ces produits.

Des tests organoleptiques ont également été réalisés. Tout était conforme, bien que les responsables aient eux aussi trouvé la viande plus rosée qu'à l'habitude. Toutefois, la cuisson était adéquate.

Inspection réalisée avec Josée Bureau

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

[redacted]

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2023-10-05 Heure d'arrivée: 10:00 Numéro du rapport d'inspection: 3624655
Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: CENTRE INTEGRE DE SANTE ET DE SERVICES SOCIAUX DE LAVAL
Établissement: CITE DE LA SANTE DE LAVAL
Bannière: Sans objet
Responsable: [redacted]
Adresse de l'établissement: 1755 BOUL. RENE LAENNEC, LAVAL, H7M3L9, (Québec)
Numéro de dossier: 2326950 - 3
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	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 / Certains interstices de la table froide ne sont pas en contact avec les glaçons. Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Dans la section de la courroie, des bananes coupées en deux sont laissées à température pièce.
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 règlementation en vigueur.	Causes d'introduction de contaminants physiques / Présence, dans la section de la pâtisserie, d'un babillard avec punaises, installé directement au-dessus d'une surface de travail. Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Dans le réfrigérateur #77, une cuillère de portionnement est enfouie dans un bac d'aliments.
3	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / Présence, dans la chambre froide, de plusieurs cabarets de muffins et de gâteaux (déjà refroidis), non couverts, ainsi que des ingrédients secs, dans l'armoire à épices à salades.

4	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme, se servir d'un objet personnel ou d'un contenant pour boire) / Présence de plusieurs breuvages personnels, entamés, et des filets, déposés sur des surfaces de travail, ainsi que des crayons, des crèmes à mains (et du Ozonol), entreposés à même les aliments et/ou des ustensiles.
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.	État inadéquat de l'équipement / Utilisation de spatules en caoutchouc abîmées, de moules en plastique (chocolat), de couvercles en plastique, et d'un four à micro-ondes, abîmés. État inadéquat de l'équipement / Utilisation de boîtes distributrices de pellicule plastique (originales), abîmées et gondolées. Entretien inadéquat / Le scellant entre la table froide et le comptoir de service de la cafétéria (section sandwich) est abîmé, rendu non lisse, ni lavable. État inadéquat de l'équipement / Utilisation, près de la courroie, d'un accoudoir dont le revêtement est déchiré, laissant voir le rembourrage. Entretien inadéquat / Utilisation, dans la section pâtisserie, d'un banc rond, dont le revêtement en liège se désagrège.
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.	Entretien inadéquat / Le chariot bleu (section production viande et légumes) est couvert de rouille.
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 / Des palettes en bois usées, moisies et dont des échardes se détachent, sont entreposées en contact direct avec des caisses d'aliments. Sources de contamination microbiologique / Présence de moisissures entre les tuiles céramiques derrière l'évier (près du bureau de Kim).

REMARQUES

Malgré que les lieux sont, en général, très propres, il y a présence, sur une tablette de l'entrepôt (mélasse noire), de résidus alimentaires noirs, collants et moisis. Voir à ce qu'il soit nettoyé immédiatement.

Cette inspection a été effectuée en présence de ma collègue, Yesenia Alvis, inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

[redacted]