



Québec, le 10 septembre 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-08-21-004

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 21 août dernier concernant les rapports d'inspection et autres documents visant le Grand Marché Col-Fax Inc.

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.

Ainsi, nous avons caviardé des renseignements en applications des articles 23, 24, 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. En effet, 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.

Ainsi, en vertu, des articles 23 et 24 de cette loi, nous ne pouvons vous communiquer certains renseignements fournis par un tiers sans son consentement.

Nous avons aussi caviardé des renseignements en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui 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.

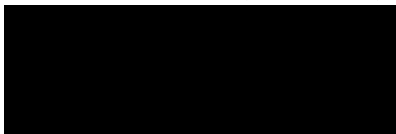
De plus, je vous informe que nous refusons l'accès à certains documents conformément à l'article 14 de la Loi sur l'accès, puisqu'ils sont formés en substance de renseignements visés par les articles 28, 53, 54 et 59 de cette même loi.

...2

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 jours de la présente décision. Vous trouverez ci-joint les explications relatives à l'exercice de ce recours.

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.

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



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

Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels
(Chapitre A-2.1)

Article 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 23

Un organisme public ne peut communiquer le secret industriel d'un tiers ou un renseignement industriel, financier, commercial, scientifique, technique ou syndical de nature confidentielle fourni par un tiers et habituellement traité par un tiers de façon confidentielle, sans son consentement.

Article 24

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement fourni par un tiers lorsque sa divulgation risquerait vraisemblablement d'entraver une négociation en vue de la conclusion d'un contrat, de causer une perte à ce tiers, de procurer un avantage appréciable à une autre personne ou de nuire de façon substantielle à la compétitivité de ce tiers, sans son consentement.

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.

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.



Date: 2025-08-11

Heure d'arrivée: 13:30

Numéro du rapport d'inspection: 3899737

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: GRAND MARCHE COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHE COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentai. et de la pêche

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

REMARQUES

Inspection à la suite d'une plainte pour le prix du lait et pour le goût de l'huile d'avocat de la marque "MUELOLIVA AVOCADO" format 500ml (EXP : 2027/04/22 - LOT# 25112E15).

- L'établissement n'a pas reçu de plainte de client pour ces 2 motifs et aucun retour de produit pour l'huile d'avocat.
- Une copie de la facture d'achat de l'huile d'avocat visé par la plainte m'a été remise. Le lot visé par plainte est en vente (18 bouteilles).

Lors de ma présente intervention, des prix maximums au détail pour le lait de consommation visé par le " Règlement sur les prix du lait de consommation (chapitre M-35.1, r. 206) sont supérieurs eux prix apparaissant à l'Annexe A pour les régions qui y sont indiquées (Région I).

- Un avis de non-conformité est remis pour ce point.
- Une copie du Règlement sur les prix du lait de consommation (chapitre M-35.1, r. 206), ainsi que l'Annexe A (a. 3, 3.1 et 4) a été remise sur place.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1085919

En vertu de la loi :Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentai. et de la pêche	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.206 - REGLEMENT SUR LE PRIX DU LAIT DE CONSOMATION, Article : 3	800.00\$ + Frais
3. Nul ne peut vendre à un consommateur du lait à un prix inférieur à ceux apparaissant à l'Annexe A pour les régions qui y sont indiquées. À l'exception de celui qui vend du lait et le livre directement au domicile d'un consommateur, nul ne peut vendre du lait à un consommateur à un prix supérieur à ceux apparaissant à l'Annexe A pour les régions qui y sont indiquées. Aux fins de l'application du présent article, le lait vendu dans un contenant de 1,89ℓlitre est assimilé à du lait vendu dans un contenant de 2ℓlitres.	

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 :

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN POIRIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5403

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-08-11

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3899737 a été remis à Peter Moutsos

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

Signature :



Date: 2025-07-29

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 3891441
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHÉ COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

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	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.	Conception inadéquate / Utilisation de ruban adhésif noir sur les contours des portes coulissantes du comptoir à viande crue avec service / Des portes sont endommagées
2	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Présence de quelques blattes mortes sur une trappe collante, sur la tablette du réservoir d'eau chaude et sur le sol (fromagerie & charcuterie)

REMARQUES

Suivi d'inspection du 09-06-2025 pour les situations marquées d'un astérisque (*).

L'établissement a un exterminateur, les dernières visites sont les 12 et 17 juin, ainsi que les 9 et 23 juillet (Factures vérifiées sur place). La prochaine visite est prévue pour la semaine prochaine.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

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

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

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN POIRIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5403

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-07-29

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3891441 a été remis à TASO TSIOLIS

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

Signature :



Date: 2025-06-30

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3882655

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: GRAND MARCHE COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHE COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

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

REMARQUES

Intervention suite à un signalement (plainte) concernant l'absence du port de la résille de la part de certains employés du département de la boulangerie ainsi que des personnes du magasin venant à l'intérieur du département.

Lors de la présente intervention, il y a effectivement un employé qui s'affaire à la préparation des aliments qui ne porte pas de filet à cheveux et porte des bijoux (boucles d'oreilles).

Assurez-vous que tout employé qui manipule des aliments ou toute personne qui entre dans les départements et qui manipule les aliments et/ou équipements respecte l'article de règlement 2.2.3 qui suit :

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;
- 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.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

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

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

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ALEXIS MEURS

Adresse: 500 BOUL. DES LAURENTIDES LOC.1645, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)

Téléphone: 450 569-3005 poste 5427

Télécopieur: 450 569-3205

Courriel : Alexis.Meurs@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-30

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3882655 a été remis à Mme Marie Tsiolis

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

Signature :



Date: 2025-06-17

Heure d'arrivée: 09:30

Numéro du rapport d'inspection: 3878525

Raison de la visite: Insp. suivi-autre (14)

Exploitant: GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHÉ COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

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.	Présence d'insectes très nuisibles / Département de la charcuterie : Présence d'une blatte vivante et 2 bébés morts dans pièges collants / Présence de blattes mortes derrière le réservoir d'eau chaude et sur le plancher

REMARQUES

Suivi d'ordonnance de restreindre l'exploitation d'un établissement remis le 09-06-2025.

- Une mainlevée est remise pour l'ordonnance de restreindre l'exploitation d'un établissement.

Une mainlevée est remise, à la suite de la saisie effectuée le 09-06-2025, pour la râpe à fromage électrique. Lors de la saisie, un technicien était passé prendre le poussoir endommagé pour en faire la réparation.

Mme Marie Tsiolis nous informe que l'établissement a fait l'achat d'un nouvel appareil pour râper le fromage. Une copie de la facture nous a été remise. L'ancien appareil va être remis à la compagnie de réparation pour vente.

Voici des recommandations pour la présence de blatte :

Ne pas laisser de nourriture ou de vaisselle sale à la plonge le soir;

Ne pas laisser d'eau stagnante (ex.chaudron);

Vider les poubelles tous les soirs;

Installer divers types de pièges datés.

Il est de votre responsabilité de vous assurer que les aires de préparation et d'entreposage d'aliments et du matériel sont exemptes entre autres d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments. Les pratiques de prévention et de surveillances actuelles sont insuffisantes pour s'en assurer.

Vous devez entre autres :

- Éliminer tous les excréments ;
- Effectuer un nettoyage en profondeur incluant le nettoyage et l'assainissement:
 - * de toutes les surfaces de travail;
 - * de toutes les étagères d'entreposage;
 - * du local d'entreposage;
 - * des planchers sous tous les équipements afin des restreindre l'accès aux sources de nourriture/eau.
- Remplacer les pièges en place par des pièges neufs lorsqu'il y a des prises;
- Boucher les trous et autres accès.

Vous devez aussi :

- Conserver les aliments protégés contre toute contamination et recouvrir tout aliment à découvert en fin de journée;
- Recouvrir tout le matériel à découvert entreposé dans les locaux (aire de préparation, cuisine) et ce, à la fin de chaque journée.

Lors de notre présente intervention, un nouvel exterminateur était présent sur place. Depuis le 9 juin, il y a une nouvelle compagnie d'extermination. L'exterminateur est passé la semaine dernière et aujourd'hui.

- Voir à nous transmettre les bons de travail des 2 journées et les prochaines visites.

L'inspection a conjointement été réalisée avec ma collègue Alexis Meurs, 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

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

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

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

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN POIRIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5403

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-17

Signature :

[Redacted Signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3878525 a été remis à Dimitrios Tsiolis

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

Signature :

[Redacted Signature]

Avis de correction sur le rapport d'analyse

Numéro du dossier : 754 325

Module impliqué : 02

Corrections au rapport du 2025-06-17 11:36

Correction	Effectuée par
Modification: Ajout de la base d'interprétation pour le pourcentage de matière grasse	Grégoire, Alexandre

Le rapport émis le 2025-06-17 12:06 annule et remplace celui émis le 2025-06-17 11:36.

Nous vous prions de détruire la version caduque de ce rapport afin d'éviter toute confusion. Pour toute question ou commentaire concernant cet avis, n'hésitez-pas à nous contacter :

Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires
2700, rue Einstein, bureau C.2.220
Québec (Québec) G1P 3W8

Téléphone : (418) 266-4440
Télécopieur : (418) 266-4438

Laval, le 17 Juin 2025

Exploitant : GRAND MARCHE COL-FAX INC
Adresse : 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc,
Raison sociale / appellation commune : GRAND MARCHE COL-FAX
Numéro dossier MAPAQ : 2134447-0001

Objet : Mainlevée de l'ordonnance de restreindre l'exploitation d'un établissement

Monsieur, Dimitrios Tsiolis

Une ordonnance de restreindre l'exploitation de l'établissement situé au :
3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc, pour une période de 10 jours
a été notifiée le 09 Juin 2025 en vertu des pouvoirs mentionnés à la *Loi sur les produits alimentaires*.

Après vérifications, il s'avère que :

L'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.

En conséquence, mainlevée de cette ordonnance vous est accordée.


Signature de la personne autorisée
Martin Poirier


Signature d'un témoin (présent)
Alexis Meurs

Date et heure de la notification : 17 Juin 2025

11:00

Mainlevée remise à : Monsieur, Dimitrios Tsiolis

- Copie de la personne autorisée -

**CNW TELBEC, RÉGION DE LAVAL
ET LES HEBDOS DE CETTE RÉGION
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE
GQM – 00 – 080**

Présence possible de morceaux de métal dans certains fromages râpés et vendus par l'entreprise Grand Marché Col-Fax inc. ainsi que présence non déclarée de soya et de sulfites dans des brochettes et des mini-brochettes de poulet mariné préparées et vendues par la même entreprise

MISE EN GARDE À LA POPULATION

Québec, le 10 juin 2025. – Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), en collaboration avec l'entreprise Grand Marché Col-Fax inc., située au 3699, desserte nord de l'autoroute 440 (direction ouest), à Laval, avise la population de ne pas consommer les produits indiqués dans le tableau ci-dessous ainsi que tous les fromages râpés à la demande des clients, car ils pourraient contenir des morceaux de métal. Il est à noter que les fromages vendus dans l'emballage d'origine et n'ayant pas été râpés et emballés sur place ne sont pas visés par ce rappel.

Dénomination du produit	Format	Lot visé
« TRE STELLE GRANA PADANO »	UNITAIRE	Unités vendues jusqu'au 9 juin 2025
« LUPA PECORINO ROMANO »		

De plus, le Ministère, en collaboration avec la même entreprise, avise les personnes qui souffrent d'une allergie au soya ou aux sulfites de ne pas consommer les produits indiqués dans le tableau suivant. En effet, en plus des allergènes déjà déclarés, ces produits contiennent de ces substances allergéniques sans qu'il en soit fait mention sur l'étiquette.

Dénomination du produit	Allergènes	Format	Lot visé
« MINI BROCHETTE DE POULET MARINÉ »	Soya Sulfites	Variable	Tous les lots dont l'étiquette ne comporte aucune mention de la présence des allergènes indiqués dans ce tableau

« BROCHETTE DE POULET MARINÉ »			
-----------------------------------	--	--	--

Les produits qui font l'objet de la présente mise en garde ont été offerts à la vente uniquement à l'établissement désigné ci-dessus. Les brochettes étaient emballées dans une barquette de styromousse recouverte d'une pellicule de plastique transparent. Les fromages râpés étaient emballés dans des contenants de plastique transparent. Tous les produits étaient vendus en libre-service à l'état réfrigéré ou remis à la demande par un préposé.

L'exploitant procède au rappel des produits en question. Il a convenu avec le Ministère de diffuser cette mise en garde par mesure de précaution. Cette mise en garde ne concerne que les personnes qui souffrent d'une allergie au soya ou aux sulfites ou qui ont acheté du fromage râpé en magasin. De plus, les personnes concernées qui ont l'un de ces produits en leur possession sont avisées de ne pas le consommer. Elles doivent le retourner à l'établissement où elles l'ont acheté ou le jeter. Pour obtenir de l'information sur les allergènes, plus précisément sur leurs diverses appellations et sur les aliments dans lesquels ils peuvent se retrouver, il est possible de consulter la page [Allergènes et leurs différentes appellations](#) sur Québec.ca.

Lors de l'apparition de symptômes liés à la consommation d'un produit, il est conseillé de consulter un professionnel de la santé.

Il est à noter qu'aucun cas de réaction allergique ou de blessure associées à la consommation de ces aliments n'a été signalé au MAPAQ jusqu'à présent.

Information additionnelle

Le Ministère publie différents documents d'information concernant la sécurité des aliments. Les personnes intéressées peuvent consulter la section [Alimentation](#) du site Web du gouvernement du Québec. Elles ont également la possibilité de s'inscrire en ligne pour recevoir, par courriel, les communiqués de [rappels d'aliments](#) publiés par le Ministère. Enfin, il est possible de suivre « MAPAQaliments » sur la plateforme X à cette adresse : www.twitter.com/MAPAQaliments.

Classification du risque : classe 1

Numéro de référence : 5291

Source :

Relations médias

Direction des communications

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

Tél. : 418 380-2100, poste 3512

www.mapaq.gouv.qc.ca

**CNW TELBEC, RÉGION DE LAVAL
ET LES HEBDOS DE CETTE RÉGION
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE
GQM – 00 – 080**

Présence possible de morceaux de métal dans certains fromages râpés et vendus par l'entreprise Grand Marché Col-Fax inc. ainsi que présence non déclarée de soya et de sulfites dans des brochettes et des mini-brochettes de poulet mariné préparées et vendues par la même entreprise

MISE EN GARDE À LA POPULATION

Québec, le 10 juin 2025. – Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), en collaboration avec l'entreprise Grand Marché Col-Fax inc., située au 3699, desserte nord de l'autoroute 440 (direction ouest), à Laval, avise la population de ne pas consommer les produits indiqués dans le tableau ci-dessous ainsi que tous les fromages râpés à la demande des clients, car ils pourraient contenir des morceaux de métal. Il est à noter que les fromages vendus dans l'emballage d'origine et n'ayant pas été râpés et emballés sur place ne sont pas visés par ce rappel.

Dénomination du produit	Format	Lot visé
« TRE STELLE GRANA PADANO »	UNITAIRE	Unités vendues jusqu'au 9 juin 2025
« LUPA PECORINO ROMANO »		

De plus, le Ministère, en collaboration avec la même entreprise, avise les personnes qui souffrent d'une allergie au soya ou aux sulfites de ne pas consommer les produits indiqués dans le tableau suivant. En effet, en plus des allergènes déjà déclarés, ces produits contiennent de ces substances allergéniques sans qu'il en soit fait mention sur l'étiquette.

Dénomination du produit	Allergènes	Format	Lot visé
« MINI BROCHETTE DE POULET MARINÉ »	Soya Sulfites	Variable	Tous les lots dont l'étiquette ne comporte aucune mention de la présence des allergènes indiqués dans ce tableau

« BROCHETTE DE POULET MARINÉ »			
-----------------------------------	--	--	--

Les produits qui font l'objet de la présente mise en garde ont été offerts à la vente uniquement à l'établissement désigné ci-dessus. Les brochettes étaient emballées dans une barquette de styromousse recouverte d'une pellicule de plastique transparent. Les fromages râpés étaient emballés dans des contenants de plastique transparent. Tous les produits étaient vendus en libre-service à l'état réfrigéré ou remis à la demande par un préposé.

L'exploitant procède au rappel des produits en question. Il a convenu avec le Ministère de diffuser cette mise en garde par mesure de précaution. Cette mise en garde ne concerne que les personnes qui souffrent d'une allergie au soya ou aux sulfites ou qui ont acheté du fromage râpé en magasin. De plus, les personnes concernées qui ont l'un de ces produits en leur possession sont avisées de ne pas le consommer. Elles doivent le retourner à l'établissement où elles l'ont acheté ou le jeter. Pour obtenir de l'information sur les allergènes, plus précisément sur leurs diverses appellations et sur les aliments dans lesquels ils peuvent se retrouver, il est possible de consulter la page [Allergènes et leurs différentes appellations](#) sur Québec.ca.

Lors de l'apparition de symptômes liés à la consommation d'un produit, il est conseillé de consulter un professionnel de la santé.

Il est à noter qu'aucun cas de réaction allergique ou de blessure associées à la consommation de ces aliments n'a été signalé au MAPAQ jusqu'à présent.

Information additionnelle

Le Ministère publie différents documents d'information concernant la sécurité des aliments. Les personnes intéressées peuvent consulter la section [Alimentation](#) du site Web du gouvernement du Québec. Elles ont également la possibilité de s'inscrire en ligne pour recevoir, par courriel, les communiqués de [rappels d'aliments](#) publiés par le Ministère. Enfin, il est possible de suivre « MAPAQaliments » sur la plateforme X à cette adresse : www.twitter.com/MAPAQaliments.

Classification du risque : classe 1

Numéro de référence : 5291

Source :

Relations médias
Direction des communications
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation
Tél. : 418 380-2100, poste 3512
www.mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2025-06-09

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3862447

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: GRAND MARCHE COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHE COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Mentionner toutes les substances à déclaration obligatoires 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.	Aliment contenant une substance à déclaration obligatoire alors qu'elle n'est pas mentionnée sur le produit / Absence de la déclaration d'allergène obligatoire pour des emballages de brochettes de poulet marinée et mini brochette de poulet marinée / Étiquette corrigée / Rappel de produit amorcé.
2 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / Préparation d'aliments dans des conditions de danger imminent / Ordonnance de restreindre les opérations a été remise (Section arrière charcuterie) Aliment dont l'innocuité est non assurée / Parmesan râpé (Râpe à fromage endommagée - INA GER) / Aliment détruit volontairement par l'exploitant / Rappel de produit amorcé.

3 *	Mentionner toutes les substances à déclaration obligatoires 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 triticales, œufs, lait, soja, poissons, crustacés, mollusques, graines de moutarde). Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Allergènes prioritaires non déclarés / Mini brochette de poulet marinées/Brochette de poulet marinées : Soya (Base de poulet) et sulfite (Jus de citron) / Étiquette corrigée / Rappel de produit amorcé
4 *	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 / Planches de travail usées, fissurées et tachées (Fruits&légumes)
5 *	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.	Conception inadéquate / Utilisation de ruban adhésif noir sur les contours des portes coulissantes du comptoir à viande crue avec service / Des portes sont endommagées État inadéquat de l'équipement / Râpe à fromage très endommagée / Procès-verbal de saisie rédigé
6 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Présence d'une grande quantité de blattes vivantes et mortes dans la section arrière du département de la charcuterie / Ordonnance de restreindre les opérations Présence d'excréments / Présence d'excréments de rongeur au bas de l'escalier du local d'épices
7	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / Pieuvre et poisson entier dans la chambre de congélation
8	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.	Outil inadéquat / Tampon métallique
9	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de savon dans des distributeurs (local d'épices et section viandes crues avec service Distributeur à savon malpropre Distributeur de papier essuie-main malpropre
10	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 / Comptoir réfrigéré viande crue avec service et section charcuterie, dessus de la machine à glace (pelles et contenants), porte-couteaux boucherie, machines pour la coupe de viande, étagères de rangement, tables de travail, plaques à cuisson et moules de cuisson pour les pains très calcinées,
11	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 / Accumulation de résidus sur la ventilation de l'unité de réfrigération de la chambre froide des fruits et légumes /

12	Entreposer les produits de nettoyage, les assainisseurs et les autres produits toxiques dans un endroit où ils ne sont pas susceptibles de contaminer les aliments.	Ouverture dans la bas de la porte de garage (Côté fruits&légumes) Sources de contamination chimique / Palettes de caisse de produit chimique entreposées au-dessus de contenants d'olives dans l'entrepôt
----	---	--

REMARQUES

Suite à la présence de blattes dans l'aire de préparation du département de charcuterie/fromagerie, une ordonnance de restreindre les opérations pour l'arrière du département est remise.

L'avis d'intention de restreindre l'exploitation d'un établissement a été remis à M. Demetre Tsiolis.

Après le délai accordé, les responsables ont débuté le nettoyage complet du département et l'exterminateur a été contacté. Celui-ci est arrivé sur place très rapidement.

L'ordonnance de restreindre l'exploitation de l'établissement est entrée en vigueur à 11h45 le lundi 9 juin 2025.

Le département pourrait être fermé pour un maximum de 10 jours.

Le nettoyage de toutes les surfaces de travail et des lieux doit être fait AVANT et APRÈS le traitement-choc.

Recommandations :

Ne pas laisser de nourriture ou de vaisselle sale à la plonge le soir;

Ne pas laisser d'eau stagnante (ex.chaudron);

Vider les poubelles tous les soirs;

Installer divers types de pièges datés.

Il est de votre responsabilité de vous assurer que les aires de préparation et d'entreposage d'aliments et du matériel sont exemptes entre autres d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments. Les pratiques de prévention et de surveillances actuelles sont insuffisantes pour s'en assurer.

Vous devez entre autres :

- Éliminer tous les excréments ;

- Effectuer un nettoyage en profondeur incluant le nettoyage et l'assainissement:

* de toutes les surfaces de travail;

* de toutes les étagères d'entreposage;

* du local d'entreposage;

* des planchers sous tous les équipements afin des restreindre l'accès aux sources de nourriture/eau.

- Remplacer les pièges en place par des pièges neufs lorsqu'il y a des prises;

- Boucher les trous et autres accès.

Vous devez aussi :

- Conserver les aliments protégés contre toute contamination et recouvrir tout aliment à découvert en fin de journée;

- Recouvrir tout le matériel à découvert entreposé dans les locaux (aire de préparation, cuisine) et ce, à la fin de chaque journée.

Suite à la présence d'un équipement (râpe à fromage) endommagée, une saisie a été faite (voir procès-verbal #0196766 remis en annexe de ce rapport) et une évaluation de l'innocuité des fromages râpés a été demandée à l'équipe d'évaluation du risque.

- Un communiqué de mise en garde va être publié pour innocuité non assuré pour le fromage râpé

Une demande d'évaluation concernant l'absence de déclaration d'allergène a été faite. Un communiqué de mise en garde va être publié.

Un constat d'infraction est remis.
Des photos ont été prises.

Prélèvements effectués pour la programmation analytique #NF-01-02-397 pour l'étude sur la prévalence des pathogènes dans la viande hachée dans les ateliers de transformation et vérification de l'étiquetage (espèce, gras).

Cette inspection a conjointement été réalisée avec mes collègues Alexis Meurs & Josée Bureau.

PRÉLÈVEMENT No 754325

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
- 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	BOEUF HACHE MAIGRE / Col-Fax						
	626g	15kg		2025-06-09			7871
2	BOEUF HACHE MAIGRE / Col-Fax						
	626g	15kg		2025-06-09			7871

Condition d'expédition

Date: 2025-06-09 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

PRÉLÈVEMENT No 754327

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
- 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	VEAU HACHE regulier /						
	500g	5kg		2025-06-09			7871

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
2	VEAU HACHE regulier /						
	500g	5kg		2025-06-09			7871

Condition d'expédition

Date: 2025-06-09 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 :

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN POIRIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5403

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-09

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

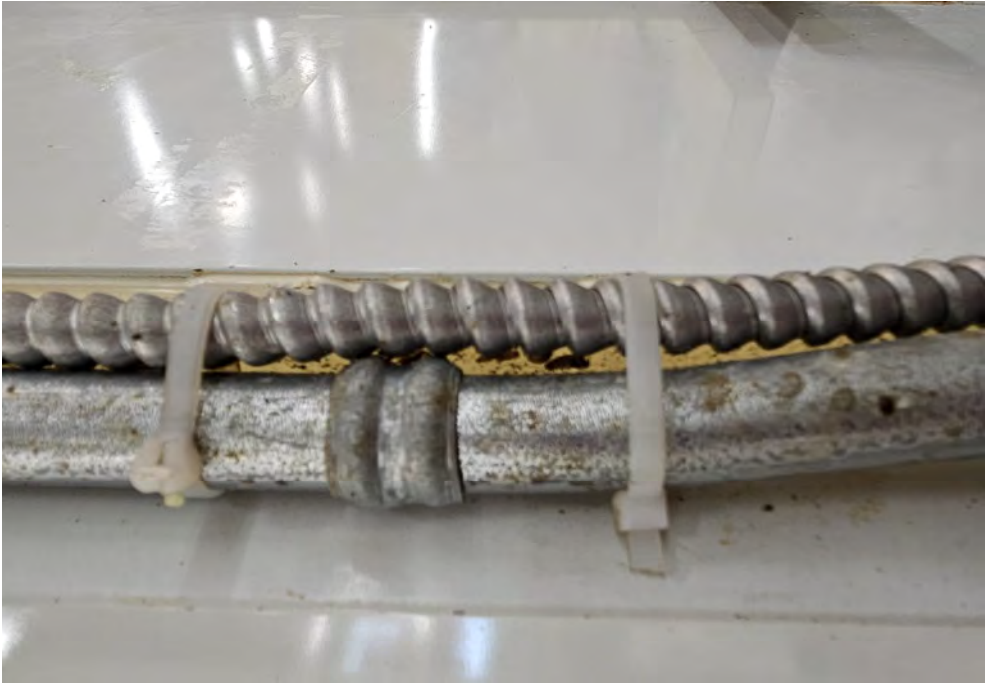
Le rapport d'inspection No 3862447 a été remis à Dimitrios Tsiolis

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

Signature :

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





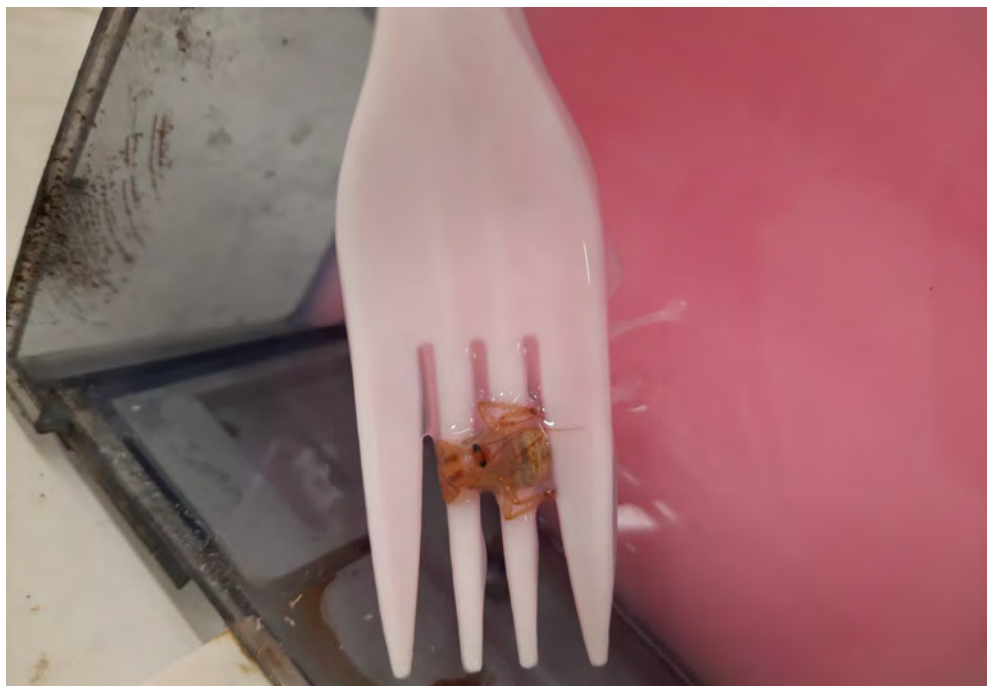
















Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
POIRIER MARTIN		2134447-0001		2134447-0001
1041, BL.DES LAURENTIDES BUR 2		GRAND MARCHE COL-FAX		GRAND MARCHE COL-FAX
LAVAL		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
450-972-3020	H7G 2W2	LAVAL		LAVAL
		450-688-7773	H7P 5P6	H7P 5P6
Région: 220309				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
ESPAE	Espèce animale	LEAA-M-BIO-ESPAE		
GRASS	Gras	LEAA-M-BIO-GRASS		

Échantillons prélevés le 2025/06/09 à 12:00 et reçus le 2025/06/10 à 08:05

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	ESPAE	GRASS
01 VEAU HACHE REGULIER Lot: Scellé:7871	---	---
02 VEAU HACHE REGULIER Lot: Scellé:7871	<5 %	9 % (P/P)

1. Conclusion

Méthode d'essai LEAA-M-BIO-ESPAE
Détection d'espèce animale étrangère par immunoélectrophorèse
Essai qualitatif

Aliment conforme
L'espèce étrangère porcine n'a pas été détectée dans cet échantillon.
L'espèce animale est conforme au libellé de l'étiquette.

Méthode LEAA-M-BIO-GRASS
Pourcentage de matière grasse dans les viandes par la méthode de Randall
Analyse quantitative

L'analyse du gras est donné à titre informatif car la catégorie de viande ne correspond pas aux normes d'identité canadiennes.

2. Base d'interprétation

Règlement sur les aliments (L.R.Q., c. P-29, r.1).

3. Remarque
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: Alexandre Grégoire

chimiste
Module: Biochimie et physico-chimie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le jeudi 19 juin 2025
LEAA-F-INF-200
AEV 2025-03-21

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
POIRIER MARTIN		2134447-0001		2134447-0001
1041, BL.DES LAURENTIDES BUR 2		GRAND MARCHÉ COL-FAX		GRAND MARCHÉ COL-FAX
LAVAL		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
450-972-3020	H7G 2W2	LAVAL		LAVAL
		450-688-7773	H7P 5P6	H7P 5P6
Région: 220309				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
ESPAE	Espèce animale	LEAA-M-BIO-ESPAE		
GRASS	Gras	LEAA-M-BIO-GRASS		

Échantillons prélevés le 2025/06/09 à 12:00 et reçus le 2025/06/10 à 08:00

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	ESPAE	GRASS
01 BOEUF HACHE MAIGRE Lot: Scellé:7871	---	---
02 BOEUF HACHE MAIGRE Lot: Scellé:7871	<5 %	9 % (P/P)

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://ecn-scc.ca/accreditation/laboratoires/ministere-de-lagriculture-despecheries-et-de-lalimentation-du-quebec-0>.

Analyste: Alexandre Grégoire

chimiste

Module: Biochimie et physico-chimie

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

À Québec, le mardi 17 juin 2025

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
POIRIER MARTIN		2134447-0001		2134447-0001
1041, BL.DES LAURENTIDES BUR 2		GRAND MARCHE COL-FAX		GRAND MARCHE COL-FAX
LAVAL		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
450-972-3020	H7G 2W2	LAVAL		LAVAL
		450-688-7773	H7P 5P6	H7P 5P6
Région: 220309				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
ESPAE	Espèce animale	LEAA-M-BIO-ESPAE		
GRASS	Gras	LEAA-M-BIO-GRASS		

Modification: Ajout de la base d'interprétation pour le pourcentage de matière grasse

1. Conclusion

Méthode d'essai LEAA-M-BIO-ESPAE
Détection d'espèce animale étrangère par immunoelectrophorèse
Essai qualitatif

Aliment conforme
L'espèce étrangère porcine n'a pas été détectée dans cet échantillon.
L'espèce animale est conforme au libellé de l'étiquette.

Méthode LEAA-M-BIO-GRASS
Pourcentage de matière grasse dans les viandes par la méthode de Randall
Analyse quantitative

Aliment conforme
Le pourcentage de gras de cet aliment est conforme.

2. Base d'interprétation

Règlement sur les aliments (L.R.Q., c. P-29, r.1).
Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)
Normes d'identité canadiennes Volume 7 - Produit de viande.
Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (DORS/2018-108)

3. Remarque
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://ecn-scc.ca/accreditation/laboratoires/ministere-de-lagriculture-despecheries-et-de-lalimentation-du-quebec-0>.

Analyste: Alexandre Grégoire

chimiste
Module: Biochimie et physico-chimie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le mardi 17 juin 2025
LEAA-F-INF-200
AEV 2025-03-21

Ce rapport annule et remplace celui émis le 2025/06/17

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
POIRIER MARTIN		2134447-0001		2134447-0001
1041, BL.DES LAURENTIDES BUR 2		GRAND MARCHÉ COL-FAX		GRAND MARCHÉ COL-FAX
LAVAL		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
450-972-3020	H7G 2W2	LAVAL		LAVAL
		450-688-7773	H7P 5P6	H7P 5P6
Région: 220309				
Client: MAPAQ - SMSAIA				

Code	Paramètre	Méthode
CJLPC	Détection Campylobacter par PCR (aliments)	LEAA-M-MIC-063
LISOM	Dépistage de Listeria monocytogenes par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-178
LMOPR	Détection des Listeria spp. dans les aliments	MFHPB-07 modifiée
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217
STXD	Dépistage STEC (aliments)	LEAA-M-MIC-215

Échantillons prélevés le 2025/06/09 à 12:00 et reçus le 2025/06/10 à 08:00

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	CJLPC (3)	LISOM	LMOPR	SALOM	STXD
01 BOEUF HACHE MAIGRE Lot: Scellé:7871	Negatif /25 g	Positif /25 g	Presence /25 g	Negatif /25 g	Negatif /25 g
02 BOEUF HACHE MAIGRE Lot: Scellé:7871	---	---	---	---	---

Voir les pages suivantes

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: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le jeudi 26 juin 2025
LEAA-F-INF-200
AEV 2025-03-21

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
POIRIER MARTIN		2134447-0001		2134447-0001
1041, BL.DES LAURENTIDES BUR 2		GRAND MARCHÉ COL-FAX		GRAND MARCHÉ COL-FAX
LAVAL		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
450-972-3020	H7G 2W2	LAVAL		LAVAL
		450-688-7773	H7P 5P6	H7P 5P6
Région: 220309				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobie totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		

Échantillons prélevés le 2025/06/09 à 12:00 et reçus le 2025/06/10 à 08:00

Condition d'expédition: Réfrigéré

Condition à la réception: Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-AC	T-EC
01 BOEUF HACHE MAIGRE Lot: Scellé:7871	1900000 UFC/g	10 UFC/g
02 BOEUF HACHE MAIGRE Lot: Scellé:7871	---	---

CONCLUSION(S)

754 325 01: Présence de Listeria monocytogenes et Listeria innocua dans de la viande hachée crue. Cet aliment est exclu de la procédure d'intervention : " Détection de Listeria monocytogenes dans un aliment prêt à manger", actuellement en vigueur au SMSAISA.

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’accreditation 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: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste
Module: Microbiologie
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8
À Québec, le jeudi 26 juin 2025
LEAA-F-INF-200
AEV 2025-03-21

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Constat d'infraction 100400 5060461863

N° de client	50001
District judiciaire	Laval
Numéro de dossier du Greffe	
Poursuivant	Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Eglise, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1

A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale	Nom Grand marché Col-Fax inc. Prénom(s)
	3	
	App.	
	Défendeur	Adresse 3699 Autoroute Laval Ouest, Laval, QC, H7P 5P6 Localité Laval Province / État QC Code postal H7P 5P6

☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
 ☐ Permis MAPAQ n° ☒ N° d'entreprise du Québec ☐ Autre permis n°
 24 1117311737842

B	Titre de la loi : Loi sur les produits alimentaires			
	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1	Article app. 1 2.1.2 al. 1
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 102	
	Description de l'infraction A exploité un lieu visé à l'article 2.1.1, qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou leurs excréments.			

Infraction

C	Lieu	Endroit	Grand marché Col-fax, aire de préparation du département de la charcuterie, 3699 Autoroute Laval Ouest, Laval, QC, H7P 5P6	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ)	2025-06-09	Heure (HH:MM)	10:15
		Localisation	65005				

D	\$	Peine minimale	Frais	Contribution	Montant réclamé
		PEINE	1000 \$ + 336 \$ + 250 \$ =	1586 \$	

E	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction	
	☒ A ☒ B ☒ C		un double du constat : ☐ au défendeur ☒ autrement à (nom et titre / fonction) Président Dénatich Tsiplos	
	et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		Nom (Lettres moulées) Poirier, Martin	
	Nom (Lettres moulées) Poirier, Martin		Région 22-3-9	
	Personne autorisée [Signature]		Personne autorisée [Signature]	
	Personne chargée de l'application de la loi Inspecteur		Personne chargée de l'application de la loi Inspecteur	
	Qualité Inspecteur		Qualité Inspecteur	

☐ Je n'ai pas remis le double du constat
 ☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature requise ci-après)
 Signature [Signature]

Heure (HH:MM) 17:23 Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2025-06-09

100400 5060461863

Numéro d'exploitant

2134447-0001

Numéro de dossier

F

FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒; des clients sont présents ☒; on entrepose ☒;
 on sert ☒; on offre en vente ☒; on vend ☒; on fournit ☒; on prépare ☒;
 on conditionne ☒; on transforme ☒; on manipule des produits ☒ tels que :

Produits carnés, produits végétaux, poissons, produits
 laitiers, charcuteries, produits de pâtisserie et boulangerie,

destinés à la consommation humaine ☒; destinés aux animaux ☐.

Je me suis présentée comme étant une personne autorisée
 par le MAPAQ, accompagné par ma collègue Alexis Mars,
 pour effectuer une visite d'inspection à l'établissement
 "GRAND MARCHÉ COL-FAX INC." sur un enseigne qui
 est sur la façade avant du bâtiment je lis "Grand
 MARCHÉ - supermarché" comme nom commercial.
 L'établissement est un atelier de charcuterie de gros,
 où l'on déti^{ent} des produits en vue de la vente et

G la distribution en gros, ainsi qu'un commerce
 de vente au détail. J'ai rencontré M. Anastasios
 Tsolis, vice-président, M. Peter Moutsoos, secrétaire,
 ainsi que M. Dimitrios Tsolis, président de la compagnie.
 Lors de l'intervention et des intervention précédentes
 dans le dossier, 2 administrateurs se présentent et
 se font nommer par un autre nom, M. Anastasios
 Tsolis se nomme comme étant Tasso et M. Dimitrios
 Tsolis se nomme comme étant Jimmy ou Dimitrie
 ou Demetre. L'établissement est en opération. Dans le
 local de préparation de l'atelier de charcuterie de gros,

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:	
☒ F ☒ G		☐ F ☐ G	
Qualité Personne chargée de l'application de la loi		Qualité Personne chargée de l'application de la loi	
Inspecteur			
Nom et prénom (lettres moulées)		Nom et prénom (lettres moulées)	
Poirier Martin			
Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)	Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)
	20250630		
Signature		Signature	

CQ

Numéro d'exploitant	Numéro de dossier
2134447-0001	

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ ; des clients sont présents ☒ ; on entrepose ☒ ;
on sert ☒ ; on offre en vente ☒ ; on vend ☒ ; on fournit ☒ ; on prépare ☒ ;
on conditionne ☒ ; on transforme ☒ ; on manipule des produits ☐ tels que :
Produits carnés, produits végétariens, poissons, produits
lactiers, charcuteries, produits de pâtisserie et boulangerie
destinés à la consommation humaine ☒ ; destinés aux animaux ☐.

des employés font le désossage de poulet cru, un employé est à l'emballage et emballe des viandes crues pour la vente au détail et des employés font la coupe de viandes de bœuf crues. De plus, dans les aires de la vente au détail, il y a des employés qui manipulent des aliments (coupe de fromage et de charcuterie et préparation de pâtisserie) dans les départements de la charcuterie-Fromagerie et de

G la pâtisserie-boulangerie. Des clients sont présents dans les aires de vente au détail, ainsi qu'aux caisses et payent leurs factures. Lorsqu'on entre dans le département de la charcuterie-Fromagerie (Photo 1), il y a un évier avec un distributeur à savon liquide rose et un distributeur à papier à main, situé sur le côté d'un mur des chambres froides. On retrouve sur le mur, à gauche de l'évier, une gaine électrique et un tube en métal avec un interrupteur, ainsi qu'un tuyau de plastique relié au réservoir d'eau chaude situé sous le comptoir de l'évier. Ces équipements sont attachés ensemble. Entre le mur et ces

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:	
☒ F ☒ G		☒ F ☒ G	
Qualité		Qualité	
Personne chargée de l'application de la loi		Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (lettres moulées)		Nom et prénom (lettres moulées)	
Poirier Martin		Meurs Alexis	
Matricule		Matricule	
Date (AAAA-MM-JJ)		Date (AAAA-MM-JJ)	
20 25 06 30		20 05 08 11	
Signature		Signature	

Numéro d'exploitant	Numéro de dossier
2134447-0001	

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ ; des clients sont présents ☒ ; on entrepose ☒ ;
on sert ☒ ; on offre en vente ☒ ; on vend ☒ ; on fournit ☒ ; on prépare ☒ ;
on conditionne ☒ ; on transforme ☒ ; on manipule des produits ☒ tels que :

Produits carnés, produits végétaux, poissons, produits laitiers, charcuteries, produits de pâtisserie et boulangerie

destinés à la consommation humaine ☒ ; destinés aux animaux ☐ .

Équipements attachés, je vois des blattes vivantes qui bougent et marche vers le haut ou vers le bas de cet assemblage (photo 2). Lorsqu'on regarde sous le comptoir, je vois 9 blattes vivantes sur le dessus du réservoir d'eau chaude et sur le côté du réservoir (photo 3). Je vois 3 blattes mortes sur la tablette du bas du comptoir de travail où se situe l'évier. Il y a une blatte vivante sur le plancher sous cette table

G de travail. Lorsque je regarde le distributeur à savon transparent, je vois le savon liquide rose et des tâches brune et des lignes brunes qui ressemblent à des antennes (photo 4). Lorsque j'ouvre le couvercle du distributeur à savon, je vois 2 blattes mortes (photos 5-6). Je vide le savon liquide rose du distributeur dans une barquette en styromousse et je compte 15 blattes mortes (photo 7). Les manipulateurs d'aliments utilisent un savon liquide contaminé par des insectes très visibles, pour se laver les mains. Dans le registre des entreprises du Québec (REQ-A4), je lis que le 1^{er} secteur d'activité

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:	
☒ F ☒ G		☒ F ☒ G	
Qualité		Qualité	
Personne chargée de l'application de la loi		Personne chargée de l'application de la loi	
Inspecteur		Inspectrice	
Nom et prénom (lettres moulées)		Nom et prénom (lettres moulées)	
Poirier Martin		Meurs Alexis	
Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)	Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)
	20250630		20250811
Signature		Signature	

Numéro d'exploitant
2134447-0001

Numéro de dossier
- - - - -

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒; des clients sont présents ☒; on entrepose ☒;
on sert ☒; on offre en vente ☒; on vend ☒; on fournit ☒; on prépare ☒;
on conditionne ☒; on transforme ☒; on manipule des produits ☒ tels que :

Produits carnés, produits végétaux, poissons, produits
laitiers, charcuteries, produits de pâtisserie et boulangerie

destinés à la consommation humaine ☒; destinés aux animaux ☐.

de l'entreprise "GRAND MARCHE COL-FAX INC." située au
3699 Desserte nord Autoroute Laval O Laval (Québec)
H7P 5P6 Canada, est "Supermarchés d'alimentation"
et que son 2^e secteur d'activité est "Autres magasins
d'alimentation spécialisés n.c.a.". L'établissement
"GRAND MARCHE COL-FAX INC." situé au 3699 Desserte
nord Autoroute Laval O Laval (Québec), H7P 5P6
Canada, est titulaire d'un permis d'atelier charcuterie

G de gros, en vigueur (A8). L'entreprise "GRAND
MARCHE COL-FAX INC." détient également un permis
de vente au détail en vigueur (A3), de catégorie
préparation générale par son établissement situé au
3699 Desserte nord Autoroute Laval O Laval (Québec),
H7P 5P6 Canada. Une copie de facture de la cliente
présentée à une caisse via été remise par la caissière
(A7). Dans l'entête de la facture on peut lire:
Grand MARCHÉ - Grand Marché Col-Fax - Épicerie
Méditerranéenne Grossiste - 3699 Desserte Nord Autoroute 44
O Laval, Québec, H7P 5P6. La facture est datée du 06/09/2025, le jour
de mon intervention.

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:	
☒ F ☒ G		☒ F ☒ G	
Qualité		Qualité	
Personne chargée de l'application de la loi		Personne chargée de l'application de la loi	
Inspecteur		Inspectrice	
Nom et prénom (lettres moulées)		Nom et prénom (lettres moulées)	
Poirier Martin		Meurs, Alexis	
Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)	Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)
	20250630		20251011
Signature		Signature	

Numéro d'exploitant
2134447-0001

Numéro de dossier
| | | - | | |

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ ; des clients sont présents ☒ ; on entrepose ☒ ;
on sert ☒ ; on offre en vente ☒ ; on vend ☒ ; on fournit ☒ ; on prépare ☒ ;
on conditionne ☒ ; on transforme ☒ ; on manipule des produits ☒ tels que :

Produits carnés, produits végétaux, poissons, produits
laitiers, charcuteries, produits de pâtisserie et boulangerie

destinés à la consommation humaine ☒ ; destinés aux animaux ☐ .

Dans le bas de cette même facture, on voit les numéros
de TPS (n° 141777276) et TVQ (n° 1019967812). Une
vérification de la validation du numéro d'inscription
au fichier de la TPS (A5) et de la TVQ (A6) a
été effectuée, les numéros sont valides et correspondent
à l'entreprise "GRAND MARCHÉ COL-FAX INC." A la
suite des constatations décrites précédemment,
j'en conclus que "GRAND MARCHÉ COL-FAX INC."

détenteur d'un permis qui exploite un atelier de
préparation, de conditionnement ou de transformation,
pour fins de vente en gros de viandes ou d'aliments
carnés destinés à la consommation humaine (A8),
ainsi qu'un permis de préparation générale de
catégorie vente au détail (A3), exploite un lieu
où est exercée l'activité de détaillant et de vente
en gros de charcuterie, qui n'est pas exempt de
toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et
les insectes ou leurs excréments.

enD

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:	
☒ F ☒ G		☒ F ☒ G	
Qualité		Qualité	
Personne chargée de l'application de la loi		Personne chargée de l'application de la loi	
Inspecteur		Inspectrice	
Nom et prénom (lettres moulées)		Nom et prénom (lettres moulées)	
Poirier Martin		Meurs, Alexis	
Matricule		Matricule	
[REDACTED]		[REDACTED]	
Date (AAAA-MM-JJ)		Date (AAAA-MM-JJ)	
20250630		20250611	
Signature		Signature	
[REDACTED]		[REDACTED]	

Numéro d'exploitant
2134447-0001

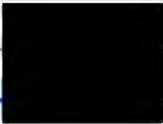
Numéro de dossier
| | | | - | | | |

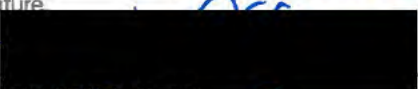
F

FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ des clients sont présents ☒ on entrepose ☒ :
on sert ☒ on offre en vente ☒ on vend ☒ on fournit ☒ on prépare ☒ :
on conditionne ☒ on transforme ☒ on manipule des produits ☒ tels que :
Produits carnés, produits végétaux, poissons, produits
laitiers, charcuteries, produits de pâtisserie et boulangerie
destinés à la consommation humaine ☒ destinés aux animaux ☐ :
Erratum :
À la section E « Attestation / Signification », à
« Signification », la case « Même que attestation »
aurait dû être cochée.

G

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en :		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en :	
☒ F ☒ G		☒ F ☒ G	
Personne chargée de l'application de la loi	Qualité Inspecteur	Personne chargée de l'application de la loi	Qualité Inspectrice
Nom et prénom (lettres moulées) Poirier Martin		Nom et prénom (lettres moulées) Meurs Alexis	
Matricule	Date (AAAA-MM-JJ) 20250630	Matricule	Date (AAAA-MM-JJ) 20251011
Signature 		Signature 	



Date: 2025-06-09

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3862447

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHÉ COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE	
Charge de risque précédente: Moyenne élevée	Charge de risque actuelle: Élevé
Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.	

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Mentionner toutes les substances à déclaration obligatoires 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 triticales, œufs, lait, soja, poissons, crustacés, mollusques, graines de moutarde). Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Aliment contenant une substance à déclaration obligatoire alors qu'elle n'est pas mentionnée sur le produit / Absence de la déclaration d'allergène obligatoire pour des emballages de brochettes de poulet marinée et mini brochette de poulet marinée / Étiquette corrigée / Rappel de produit amorcé.
2 *	Détenir des aliments non altérés, non contaminés, propres à la consommation humaine et dont l'innocuité est assurée.	Aliment dont l'innocuité est non assurée / Préparation d'aliments dans des conditions de danger imminent / Ordonnance de restreindre les opérations a été remise (Section arrière charcuterie) Aliment dont l'innocuité est non assurée / Parmesan râpé (Râpe à fromage endommagée - INA GER) / Aliment détruit volontairement par l'exploitant / Rappel de produit amorcé.

3 *	Mentionner toutes les substances à déclaration obligatoires 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.	Allergènes prioritaires non déclarés / Mini brochette de poulet marinées/Brochette de poulet marinées : Soya (Base de poulet) et sulfite (Jus de citron) / Étiquette corrigée / Rappel de produit amorcé
4 *	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 / Planches de travail usées, fissurées et tachées (Fruits&légumes)
5 *	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.	Conception inadéquate / Utilisation de ruban adhésif noir sur les contours des portes coulissantes du comptoir à viande crue avec service / Des portes sont endommagées État inadéquat de l'équipement / Râpe à fromage très endommagée / Procès-verbal de saisie rédigé
6 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / Présence d'une grande quantité de blattes vivantes et mortes dans la section arrière du département de la charcuterie / Ordonnance de restreindre les opérations Présence d'excréments / Présence d'excréments de rongeur au bas de l'escalier du local d'épices
7	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / Pieuvre et poisson entier dans la chambre de congélation
8	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.	Outil inadéquat / Tampon métallique
9	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de savon dans des distributeurs (local d'épices et section viandes crues avec service Distributeur à savon malpropre Distributeur de papier essuie-main malpropre
10	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 / Comptoir réfrigéré viande crue avec service et section charcuterie, dessus de la machine à glace (pelles et contenants), porte-couteaux boucherie, machines pour la coupe de viande, étagères de rangement, tables de travail, plaques à cuisson et moules de cuisson pour les pains très calcinées.
11	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 / Accumulation de résidus sur la ventilation de l'unité de réfrigération de la chambre froide des fruits et légumes /

12	Entreposer les produits de nettoyage, les assainisseurs et les autres produits toxiques dans un endroit où ils ne sont pas susceptibles de contaminer les aliments.	Ouverture dans la bas de la porte de garage (Côté fruits&légumes) Sources de contamination chimique / Palettes de caisse de produit chimique entreposées au-dessus de contenants d'olives dans l'entrepôt
----	---	--

REMARQUES

Suite à la présence de blattes dans l'aire de préparation du département de charcuterie/fromagerie, une ordonnance de restreindre les opérations pour l'arrière du département est remise.

L'avis d'intention de restreindre l'exploitation d'un établissement a été remis à M. Demetre Tsiolis.
Après le délai accordé, les responsables ont débuté le nettoyage complet du département et l'exterminateur a été contacté. Celui-ci est arrivé sur place très rapidement.

L'ordonnance de restreindre l'exploitation de l'établissement est entrée en vigueur à 11h45 le lundi 9 juin 2025.
Le département pourrait être fermé pour un maximum de 10 jours.
Le nettoyage de toutes les surfaces de travail et des lieux doit être fait AVANT et APRÈS le traitement-choc.

Recommandations :

Ne pas laisser de nourriture ou de vaisselle sale à la plonge le soir;
Ne pas laisser d'eau stagnante (ex.chaudron);
Vider les poubelles tous les soirs;
Installer divers types de pièges datés.

Il est de votre responsabilité de vous assurer que les aires de préparation et d'entreposage d'aliments et du matériel sont exemptes entre autres d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments. Les pratiques de prévention et de surveillances actuelles sont insuffisantes pour s'en assurer.

Vous devez entre autres :

- Éliminer tous les excréments ;
- Effectuer un nettoyage en profondeur incluant le nettoyage et l'assainissement:
 - * de toutes les surfaces de travail;
 - * de toutes les étagères d'entreposage;
 - * du local d'entreposage;
 - * des planchers sous tous les équipements afin des restreindre l'accès aux sources de nourriture/eau.
- Remplacer les pièges en place par des pièges neufs lorsqu'il y a des prises;
- Boucher les trous et autres accès.

Vous devez aussi :

- Conserver les aliments protégés contre toute contamination et recouvrir tout aliment à découvert en fin de journée;
- Recouvrir tout le matériel à découvert entreposé dans les locaux (aire de préparation, cuisine) et ce, à la fin de chaque journée.

Suite à la présence d'un équipement (râpe à fromage) endommagée, une saisie a été faite (voir procès-verbal #0196766 remis en annexe de ce rapport) et une évaluation de l'innocuité des fromages râpés a été demandée à l'équipe d'évaluation du risque.

- Un communiqué de mise en garde va être publié pour innocuité non assuré pour le fromage râpé

Une demande d'évaluation concernant l'absence de déclaration d'allergène a été faite. Un communiqué de mise en garde va être publié.

Un constat d'infraction est remis.
Des photos ont été prises.

Prélèvements effectués pour la programmation analytique #NF-01-02-397 pour l'étude sur la prévalence des pathogènes dans la viande hachée dans les ateliers de transformation et vérification de l'étiquetage (espèce, gras).

Cette inspection a conjointement été réalisée avec mes collègues Alexis Meurs & Josée Bureau.

PRÉLÈVEMENT No 754325

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
 - 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	BOEUF HACHE MAIGRE / Col-Fax						
	626g	15kg		2025-06-09			7871
2	BOEUF HACHE MAIGRE / Col-Fax						
	626g	15kg		2025-06-09			7871

Condition d'expédition

Date: 2025-06-09 heure : 16:30
Réfrigéré
Expédié par : Purolator

PRÉLÈVEMENT No 754327

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
 - 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	VEAU HACHE regulier /						
	500g	5kg		2025-06-09			7871

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
2	VEAU HACHE regulier /						
	500g	5kg		2025-06-09			7871

Condition d'expédition

Date: 2025-06-09 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 : Quebec.ca/etiquetage-aliments

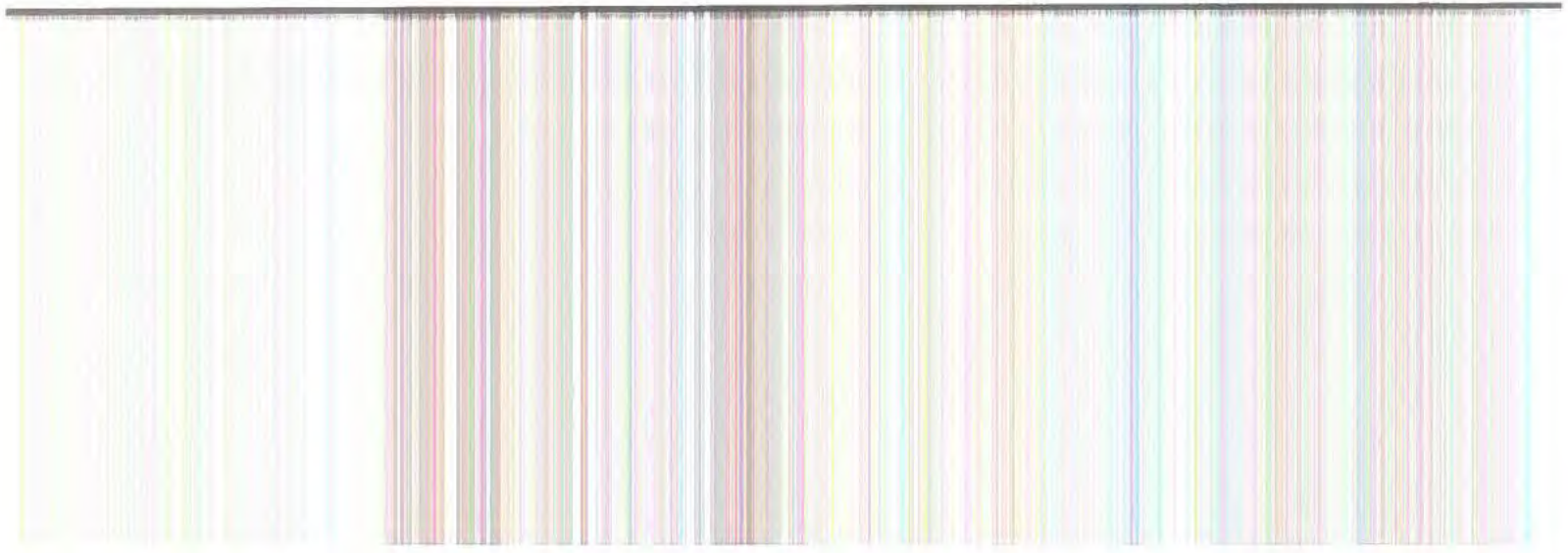
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN POIRIER
Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)
Téléphone: 450 972-3020 poste 5403
Télécopieur: 450 972-3019
Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-09

Signature : 

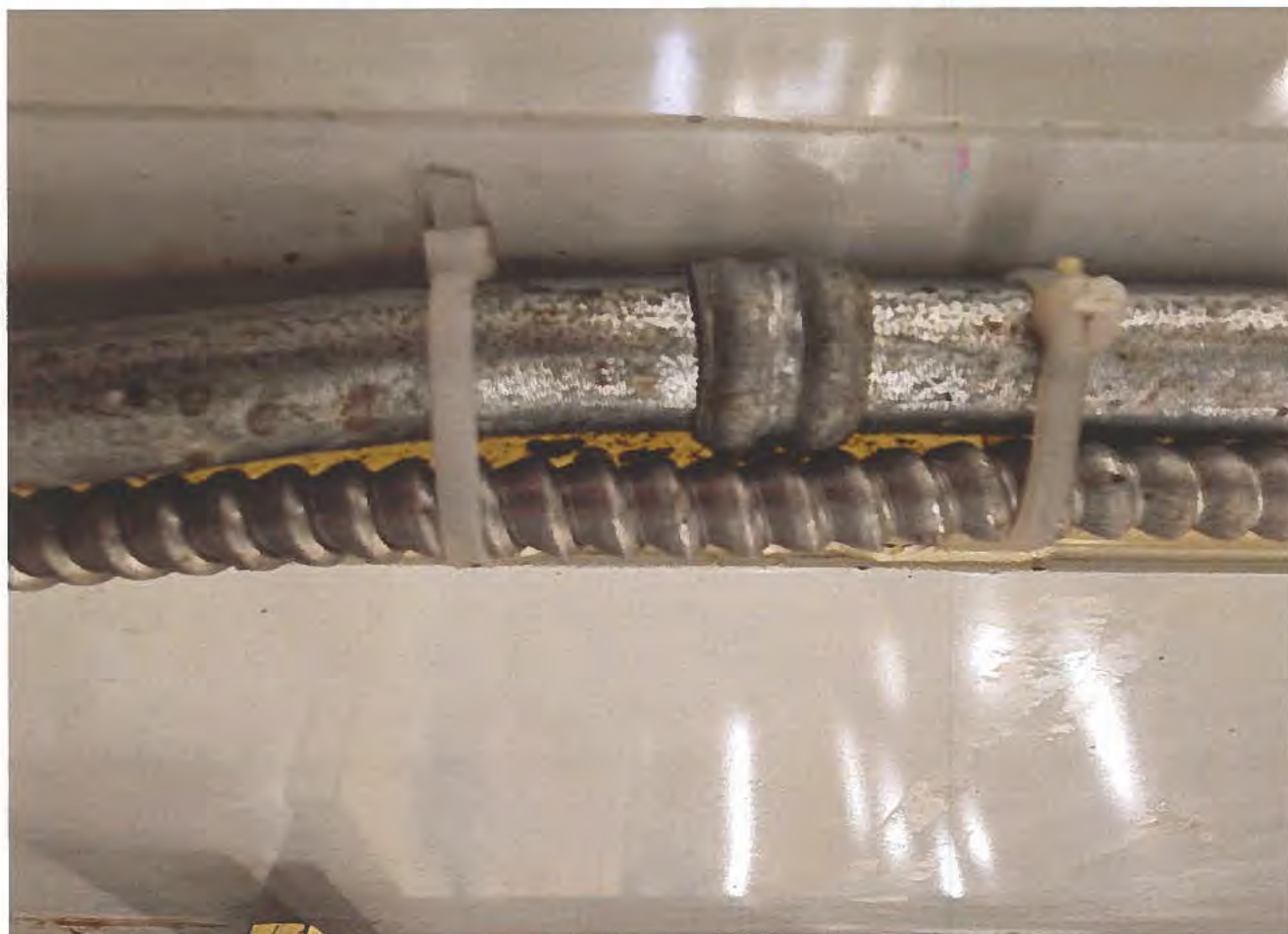
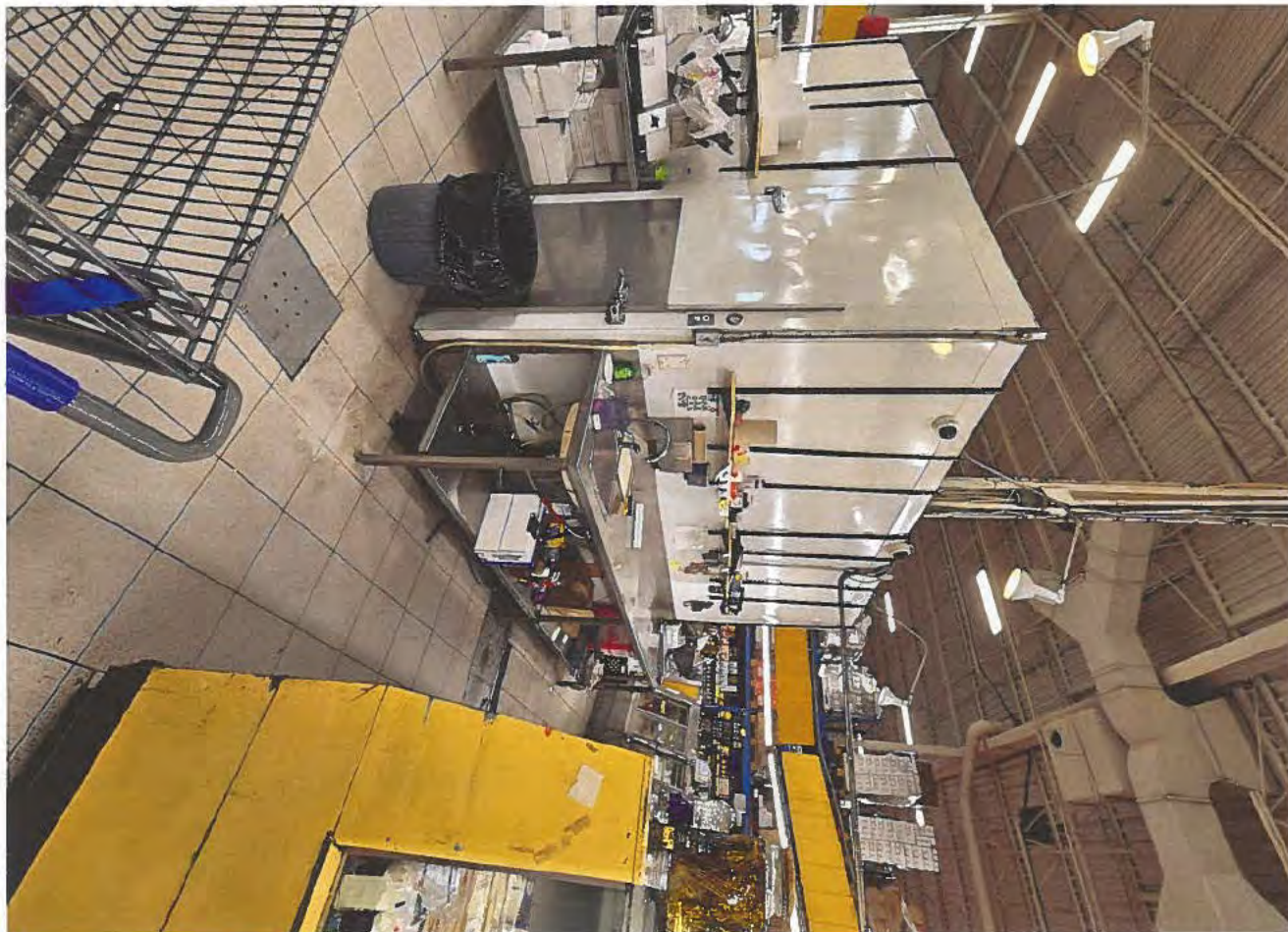
SIGNATURE DE L'EXPLOITANT	
Le rapport d'inspection No 3862447 a été remis à Dimitrios Tsiolis	
L'exploitant ou son représentant reconnait avoir pris connaissance de ce rapport.	
Signature :	



PCO no:100400 5060460461863 Photo no: 1
Rapport d'inspection no: 3862447
Date de la prise de la photo: 09-06-2025
Photo prise par: Alexis Meurs
Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Alexis Meurs
Date : 2025-06-30
Signature : [REDACTED]

A2



PCO no:100400 5060460461863 Photo no: 2
Rapport d'inspection no: 3862447
Date de la prise de la photo: 09-06-2025
Photo prise par: Alexis Meurs
Signature : [REDACTED]

PCO no:100400 5060460461863 Photo no: 3
Rapport d'inspection no: 3862447
Date de la prise de la photo: 09-06-2025
Photo prise par: Alexis Meurs
Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Alexis Meurs
Date : 2025-06-30
Signature [REDACTED]



PCO no:100400 5060460461863 Photo no: 4
Rapport d'inspection no: 3862447
Date de la prise de la photo: 09-06-2025
Photo prise par: Martin Poirier
Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Martin Poirier
Date : 30-06-2025
Signature : [REDACTED]

PCO no:100400 5060460461863 Photo no: 5
Rapport d'inspection no: 3862447
Date de la prise de la photo: 09-06-2025
Photo prise par: Martin Poirier
Signature : [redacted]



PCO no:100400 5060460461863 Photo no: 6
Rapport d'inspection no: 3862447
Date de la prise de la photo: 09-06-2025
Photo prise par: Martin Poirier
Signature : [redacted]

Copie conforme à l'original
Par : Martin Poirier
Date : 30-06-2025
Signature : [redacted]

PCO no:100400 5060460461863 Photo no: 7
Rapport d'inspection no: 3862447
Date de la prise de la photo: 09-06-2025
Photo prise par: Martin Poirier
Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original
Par : Martin Poirier
Date : 30-06-2025
Signature : [REDACTED]





Le 19 juin 2025

Monsieur Martin Poirier
Inspecteur de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
1041, Boul. Des Laurentides, bureau 202
Laval (Québec) H7G 2W2

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2134447-0001-02
Nom de l'exploitant :	Grand-Marché Col-Fax Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	
Adresse de l'établissement :	3699 autoroute Laval Ouest Laval (Québec) H7P 5P6
Nature du permis	Vente au détail
Catégorie du permis	Préparation générale
Date de validité du permis :	2025-04-06 au 2025-04-05

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

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2025.06.19
16:19:06 -04'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

État des informations
Convention unanime, actionnaires, administrateurs, dirigeants, bénéficiaires ultimes et fondé de pouvoir
Établissements
Index des documents
Index des noms
Historique

ÉTAT DE RENSEIGNEMENTS D'UNE PERSONNE MORALE AU
REGISTRE DES ENTREPRISES

Renseignements en date du 2025-06-09 00:00:00

État des informations

Identification de l'entreprise

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ)	1173177842
Nom	GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.

Adresse du domicile

Adresse	3699 Desserte nord Autoroute Laval O Laval (Québec) H7P5P6 Canada
---------	---

Adresse du domicile élu

Adresse	Aucune adresse
---------	----------------

Immatriculation

Date d'immatriculation	2017-10-27
Statut	Immatriculée
Date de mise à jour du statut	2017-10-27

Date de fin d'existence prévue	Aucune date de fin d'existence n'est déclarée au registre.
--------------------------------	--

Forme juridique

Forme juridique	Société par actions ou compagnie
Date de la constitution	2017-11-01 Constitution
Régime constitutif	QUÉBEC : Loi sur les sociétés par actions (RLRQ, C. S-31.1)
Régime courant	QUÉBEC : Loi sur les sociétés par actions (RLRQ, C. S-31.1)

Dates des mises à jour

Date de mise à jour de l'état de renseignements	2025-03-27
Date de la dernière déclaration de mise à jour annuelle	2025-03-27 2024
Date de fin de la période de production de la déclaration de mise à jour annuelle de 2025	2026-05-01
Date de fin de la période de production de la déclaration de mise à jour annuelle de 2024	2025-05-01

Faillite



L'entreprise n'est pas en faillite.

Fusion, scission et conversion



La personne morale a fait l'objet de fusion(s).

Fusion, scission et conversion

Type	Loi applicable	Date	Nom et domicile de la personne morale	Composante	Résultante
------	----------------	------	---------------------------------------	------------	------------

Type	Loi applicable	Date	Nom et domicile de la personne morale	Composante	Résultante
Fusion ordinaire	QUÉBEC : Loi sur les sociétés par actions (RLRQ, C. S-31.1)	2017-11-01	LES ENTREPRISES COL-FAX INC. 3699 Desserte nord Autoroute Laval O Laval (Québec) H7P5P6 Canada	1143841428	1173177842
Fusion ordinaire	QUÉBEC : Loi sur les sociétés par actions (RLRQ, C. S-31.1)	2017-11-01	GRAND MARCHÉ COL-FAX INC. 3699 Desserte nord Autoroute Laval O Laval (Québec) H7P5P6 Canada	1146367488	1173177842

Continuation et autre transformation

 Aucune continuation ou autre transformation n'a été déclarée.

Liquidation ou dissolution

 Aucune intention de liquidation ou de dissolution n'a été déclarée.

Activités économiques et nombre de salariés

1er secteur d'activité

Code d'activité économique (CAE)	6011
Activité	Supermarchés d'alimentation
Précisions (facultatives)	-

2e secteur d'activité

Code d'activité économique (CAE)	6019
Activité	Autres magasins d'alimentation spécialisés n.c.a.
Précisions (facultatives)	-

Nombre de salariés

Nombre de salariés au Québec	De 50 à 99
Proportion de salariés qui ne sont pas en mesure de communiquer en français au travail	Non tenue de déclarer cette information

CONVENTION UNANIME, ACTIONNAIRES, ADMINISTRATEURS, DIRIGEANTS, BÉNÉFICIAIRES ULTIMES ET FONDÉ DE POUVOIR

Actionnaires

Premier actionnaire	Le premier actionnaire n'est pas majoritaire.
Nom	9402-0005 Québec Inc.
Adresse du domicile	115 rue des Joncs Laval (Québec) H7X4H2 Canada

Deuxième actionnaire	
Nom	9402-0021 Québec Inc.
Adresse du domicile	959 av. Châtelaine Laval (Québec) H7W4J2 Canada

Troisième actionnaire	
Nom	9402-0062 Québec Inc.
Adresse du domicile	4983 rue Faulkner Laval (Québec) H7W1J2 Canada

Convention unanime des actionnaires



Il n'existe pas de convention unanime des actionnaires conclue en vertu d'une loi du Québec ou d'une autre autorité législative du Canada.

Administrateurs

Liste des administrateurs

Nom de famille	Tsiolis
Prénom	Dimitrios
Date du début de la charge	2017-11-01

Fonctions actuelles	Président
Adresse du domicile	115 rue des Joncs Laval (Québec) H7X4H2 Canada

Nom de famille	Tsiolis
Prénom	Anastasios
Date du début de la charge	2017-11-01
Fonctions actuelles	Vice-président
Adresse du domicile	959 av. Châtelaine Laval (Québec) H7W4J2 Canada

Nom de famille	Moutsos
Prénom	Peter
Date du début de la charge	2019-02-21
Fonctions actuelles	Secrétaire Trésorier
Adresse du domicile	4983 rue Faulkner Laval (Québec) H7W1J2 Canada

Historique	
Nom de famille	Moutsos
Prénom	Konstandina
Date du début de la charge	2017-11-01
Date de la fin de la charge	2019-02-21
Fonctions actuelles	Secrétaire Trésorier Administrateur
Adresse du domicile	4983 rue Faulkner Laval (Québec) H7W1J2 Canada

Dirigeants non membres du conseil d'administration

 Aucun dirigeant non membre du conseil d'administration n'a été déclaré.

Déclaration relative aux Bénéficiaires ultimes

 Tous les bénéficiaires ultimes de l'entreprise ont été retracés et identifiés.

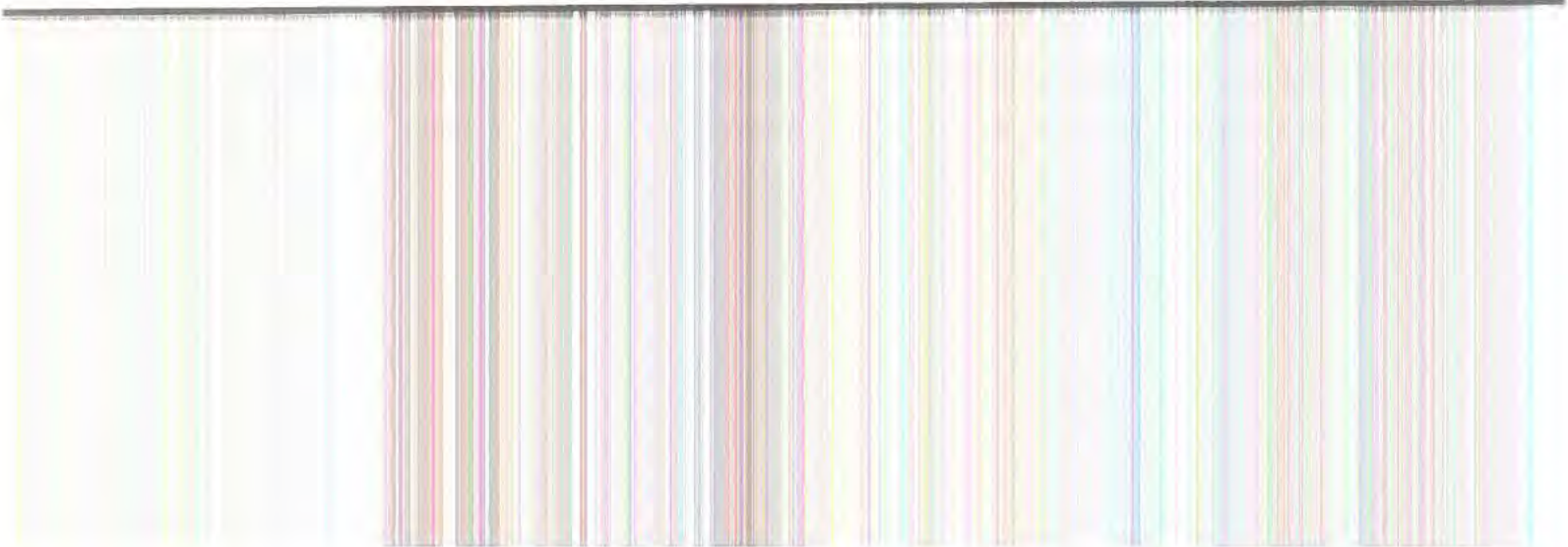
Listes des bénéficiaires ultimes

Nom de famille	Tsiolis
Prénom	Dimitrios
Date du début du statut	2017-11-01
Situations applicables au bénéficiaire ultime	Autre situation applicable
Adresse du domicile	115 rue des Joncs Laval (Québec) H7X4H2 Canada

Nom de famille	Tsiolis
Prénom	Anastasios
Date du début du statut	2017-11-01
Situations applicables au bénéficiaire ultime	Autre situation applicable
Adresse du domicile	959 av. Châtelaine Laval (Québec) H7W4J2 Canada

Nom de famille	Tsiolis Moutsos
Prénom	Konstantina
Date du début du statut	2017-11-01
Situations applicables au bénéficiaire ultime	Autre situation applicable
Adresse du domicile	4983 rue Faulkner Laval (Québec) H7W1J2 Canada

Fondé de pouvoir



i Aucun fondé de pouvoir n'a été déclaré.

Administrateurs du bien d'autrui

i Aucun administrateur du bien d'autrui n'a été déclaré.

ÉTABLISSEMENTS

i Aucun établissement n'a été déclaré.

INDEX DES DOCUMENTS

Documents en traitement

i Aucun document n'est actuellement traité par le Registraire des entreprises.

Documents conservés

Documents conservés

Type de document	Date de dépôt au registre
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2024	2025-03-27
Déclaration de mise à jour courante	2024-09-26
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2023	2024-04-04
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2022	2023-01-17
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2021	2021-12-16
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2020	2020-12-01
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2019	2019-12-11
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2018	2019-10-07
Déclaration initiale	2017-11-13
Certificat de fusion	2017-10-27

INDEX DES NOMS

Date de mise à jour de l'index des noms	2017-11-13
---	------------

Nom

Nom	GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.
Versions du nom dans une autre langue	
Date de déclaration du nom	2017-11-01
Date de déclaration du retrait du nom	
Situation	En vigueur

Autres noms utilisés au Québec

Autre nom	Col-fax
Versions du nom dans une autre langue	
Date de déclaration du nom	2017-11-13
Date de déclaration du retrait du nom	
Situation	En vigueur



Résultat de la recherche au registre de la TPS/TVH

Numéro de TPS/TVH

[REDACTED]

Nom commercial

GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.

Date de transaction

2025-06-09

Résultat

Le numéro de TPS/TVH inscrit à cette date de transaction.

Précédent

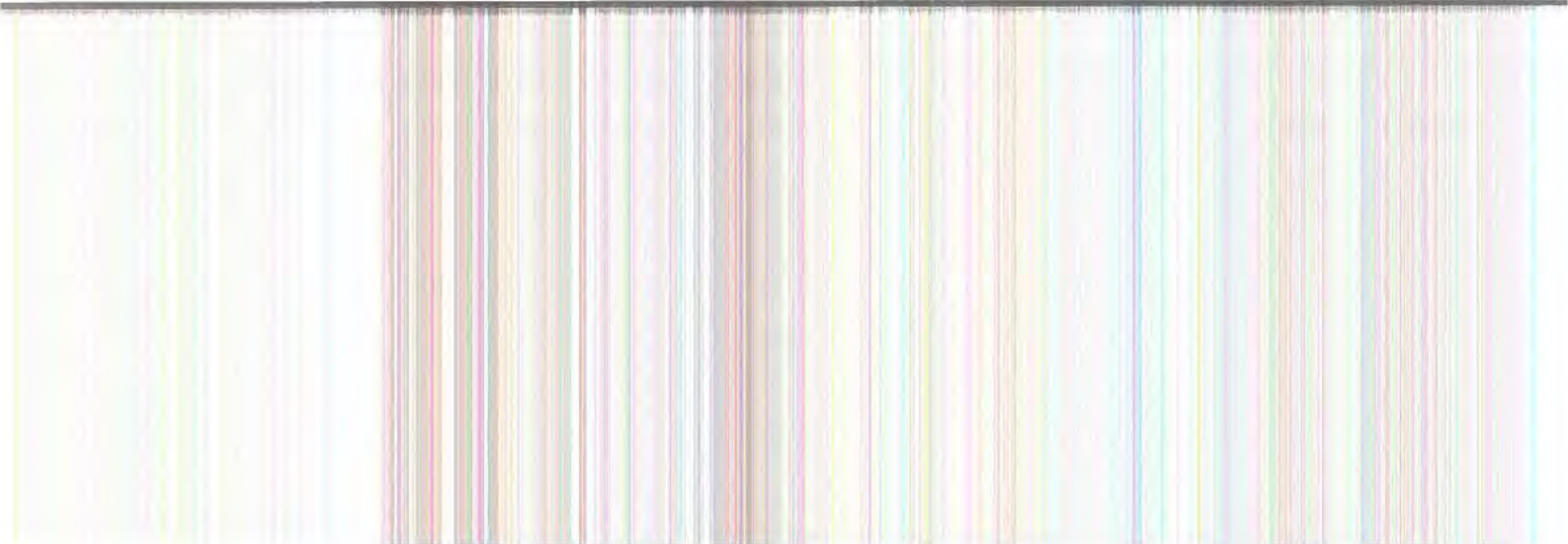
Imprimer

Nouvelle recherche

[Retour à la page d'accueil du Registre de la TPS/TVH.](#)

ID écran : B-BN-REG-02

Date de modification : 2023-10-11



VÉRIFIER LA VALIDITÉ D'UN NUMÉRO D'INSCRIPTION AU FICHIER DE LA TVQ

INSCRIPTION DES DONNÉES

Ce service vous permet de vérifier la validité du numéro d'inscription d'une entreprise au fichier de la TVQ.

Notez que le service permet également de vérifier la validité du numéro d'inscription d'un fournisseur hors Québec. En effet, depuis le 1^{er} janvier 2019, certains fournisseurs hors Québec sont tenus de s'inscrire au fichier de la TVQ et de percevoir cette taxe sur certaines fournitures taxables effectuées au Québec.

Pour vérifier la validité d'un numéro d'inscription au fichier de la TPS/TVH, vous devez utiliser le registre de la TPS/TVH, accessible dans le site du gouvernement du Canada.

L'achat d'un bien (corporel ou incorporel) ou d'un service auprès d'un fournisseur hors Québec inscrit au fichier de la TVQ (dont le numéro d'inscription débute par NR) ne donne pas droit à des remboursements de la taxe sur les intrants (RTI), et ce, même si le bien ou le service est acquis dans le cadre des activités commerciales de l'entreprise. Veuillez consulter la page Crédit de taxe sur les intrants (CTI) et remboursement de la taxe sur les intrants (RTI) | Revenu Québec (revenuquebec.ca) pour plus d'information.

Numéro d'inscription à vérifier

1019967812

RÉSULTAT DE LA RECHERCHE

Numéro d'inscription	1019967812
État du numéro d'inscription	Valide à compter de la date d'effet
Date d'effet de l'état	1997-03-01
Date de consultation	2025-06-09
Nom de l'entité	GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.
Nom commercial	Ne figure pas dans nos dossiers.

Grand Marché Col-Fax
Épicerie Méditerranéenne Grossiste
3699 Desserte Nord Autoroute 440 0
Laval, Québec H7P 5P6
4506887773 www.colfax.ca

Lundi Mardi Mercredi: 8h00-18h00
Jeudi: 8h00-20h00 Vendredi: 8h00-20h00
Samedi: 8h00-17h00 Dimanche: 9h00-17h00
#001-007 06/09/2025 11:51:47

NISHA

Fac#:00273838 Trs#:276848

***** DUPLICATA *****

CELERI REGULIER	\$1.69
* LAITUE VERT FRISE	\$0.85
0.945 kg @ \$6.60/kg	
RAISINS NOIRS	\$6.24
0.990 kg @ \$1.98/kg	
BANANE	\$1.96
0.280 kg @ \$6.60/kg	
PIMENTS ORANGES	\$1.85
WILD WONDERS TOMATES 681 G	\$3.99
0.725 kg @ \$2.09/kg	
* POIRES BARTLETT	\$1.52

Vente nette	\$18.10
VENTE TOTALE	\$18.10

SOUS-TOTAL	\$18.10
MasterCard	\$18.10
# *****0853	
A payer	\$0.00

Informations

Décompte produits 7
=RELEVÉ DE TRANSACTION=
==TRANSACTION RECORD==

TPVQA041185 MARCH49745314
GRAND MARCHÉ COL FAX INC
3699 NORD LAVAL (A-440) W
LAVAL, QC

CARTE/CARD: MASTERCARD

NO. **** * 0853
AID: A0000000041010
APPL: Mastercard
SANS CONTACT / CONTACTLESS
EMPL/CLERK: 000
#FACTURE:276848
SEQ.: 033 LOT/BATCH: 146
NO. REFERENCE: 133004
2025/06/09 11:51:44 QN1

ACHAT/PURCHASE \$18.10
AUTOR./AUTHOR.: 04340E

00 APPROUVEE - MERCI

Conserver cette copie
pour vos dossiers.

COPIE : CLIENT

Grand Marché Col-Fax
Épicerie Méditerranéenne Grossiste
3699 Desserte Nord Autoroute 440 0
Laval, Québec H7P 5P6
4506887773 www.colfax.ca

Lundi Mardi Mercredi: 8h00-18h00
Jeudi: 8h00-20h00 Vendredi: 8h00-20h00
Samedi: 8h00-17h00 Dimanche: 9h00-17h00
#001-007 06/09/2025 11:51:47

NISHA

#:00273838 Trs#:276848

***** DUPLICATA *****

CELERI REGULIER	\$1.69
LAITUE VERT FRISE	\$0.85
0.945 kg @ \$6.60/kg	
RAISINS NOIRS	\$6.24
0.990 kg @ \$1.98/kg	
BANANE	\$1.96
0.280 kg @ \$6.60/kg	
PIMENTS ORANGES	\$1.85
WILD WONDERS TOMATES 681 G	\$3.99
0.725 kg @ \$2.09/kg	
POIRES BARTLETT	\$1.52

Vente nette	\$18.10
VENTE TOTALE	\$18.10

SOUS-TOTAL	\$18.10
MasterCard	\$18.10
# *****0853	
A payer	\$0.00

Informations

Décompte produits 7
=RELEVÉ DE TRANSACTION=
==TRANSACTION RECORD==

IA041185 MARCH49745314
GRAND MARCHÉ COL FAX INC
3699 NORD LAVAL (A-440) W
LAVAL, QC

CARTE/CARD: MASTERCARD

**** * 0853
AID: A0000000041010
APPL: Mastercard
SANS CONTACT / CONTACTLESS
EMPL/CLERK: 000
#FACTURE:276848
SEQ.: 033 LOT/BATCH: 146
NO. REFERENCE: 133004
2025/06/09 11:51:44 QN1

ACHAT/PURCHASE \$18.10
AUTOR./AUTHOR.: 04340E

00 APPROUVEE - MERCI

Conserver cette copie
pour vos dossiers.

COPIE : CLIENT

PERMIS

2134447-0001-03

C-147

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

CHARCUTERIE DE GROS

CATÉGORIE: CHARCUTERIE GÉNÉRALE

CONDITIONS: LIMITE A LA PREPARATION D'ALIMENTS A BASE DE PRODUITS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE CUISSON ET DE FUMAGE.

MAPAQ

Copie conforme à l'original

Date : Johanne
Signature : Corneau

Signature numérique
de Johanne Corneau
Date : 2025.06.18
14:47:21 -04'00'

NOM ET ADRESSE DE L'EXPLOITANT:

GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.
3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
LAVAL, (Qc)
H7P 5P6

LIEU D'EXPLOITATION:

3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
LAVAL, (Qc)
H7P 5P6



André Lamontagne

CE PERMIS PREND EFFET LE 2025-04-08 ET EXPIRE LE 2026-04-07

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



chapitre P-29, r. 1

**Règlement sur les
aliments**

Loi sur les produits
alimentaires (chapitre
P-29, a. 40)

2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.

Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.2; D. 1573-91, a. 16; D. 725-94, a. 1; D. 477-2010, a. 9



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Alexis Meurs
Signature : [REDACTED]

Signée le : 2025-06-30



Copie conforme à l'original
 Date de la prise de la photo : 09-06-2025
 Photo prise par : Alexis Meurs
 Signature : [REDACTED]
 Signée le : 2025-06-30



Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 09-06-2025

Photo prise par : Alexis Meurs

Signature : [REDACTED]

Signée le : 2025-06-30



Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 09-06-2025

Photo prise par : Alexis Meurs

Signature : [REDACTED]

Signée le : 2025-06-30



Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 09-06-2025

Photo prise par : Alexis Meurs

Signature : [REDACTED]

Signée le : 2025-06-30



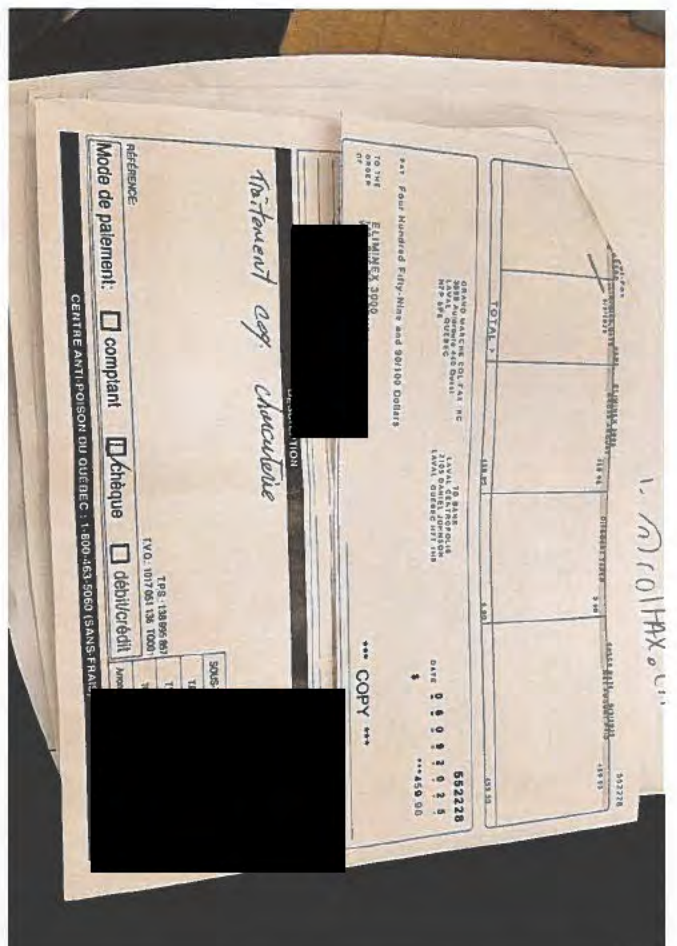
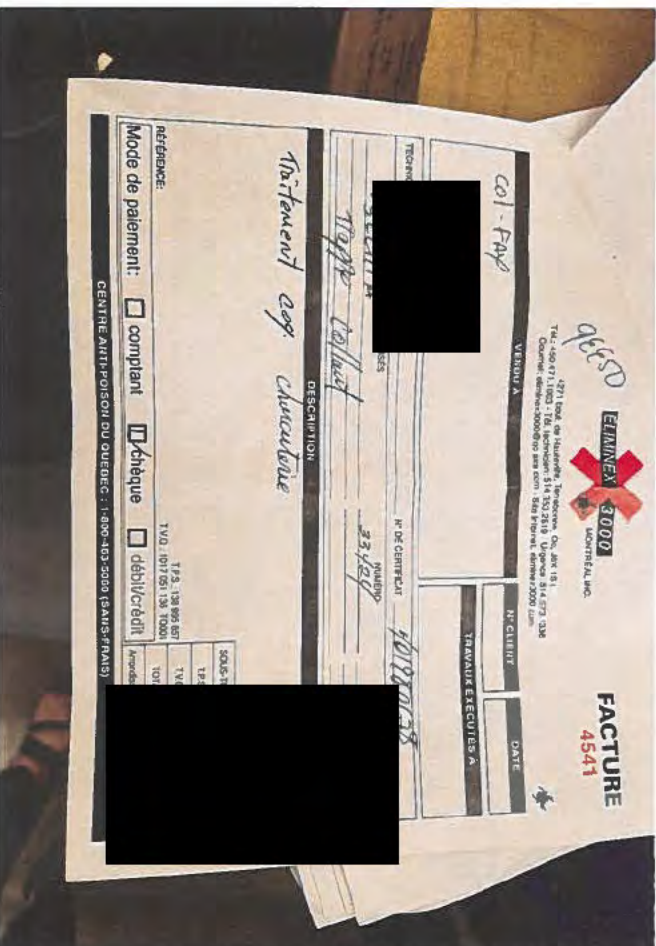
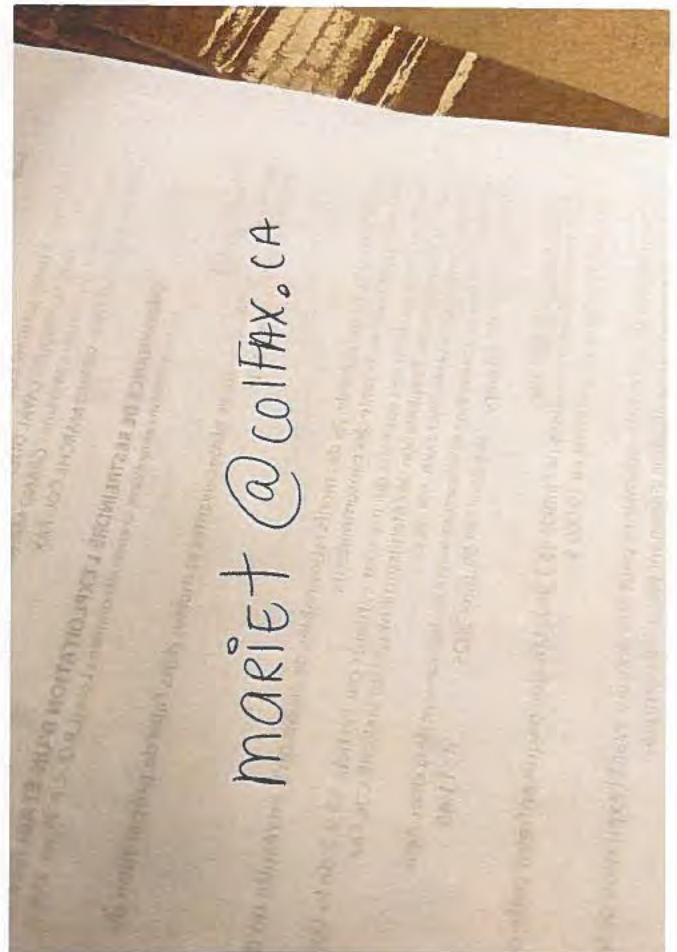
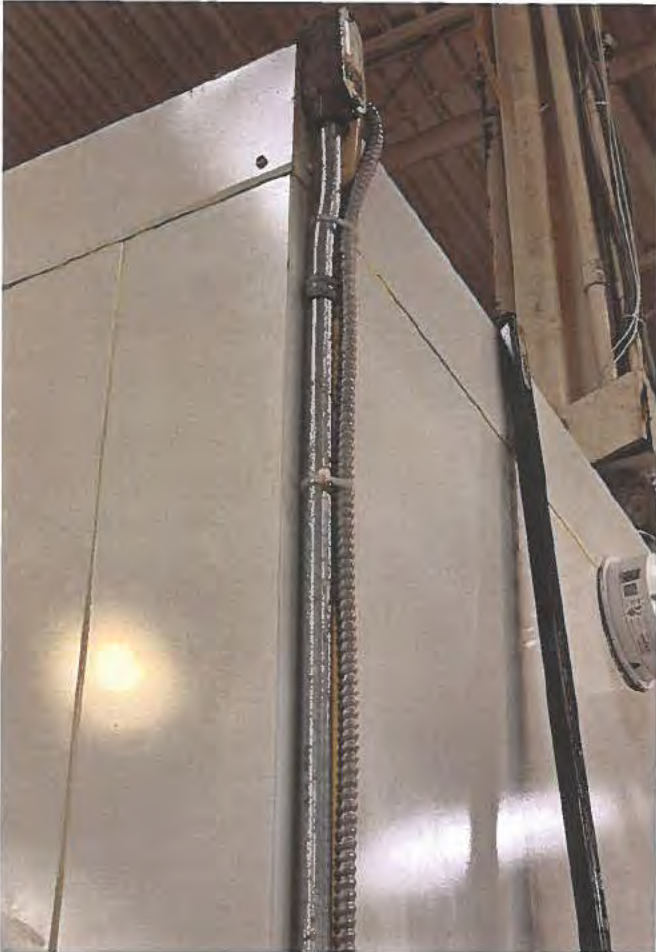
Copie conforme à l'original
 Date de la prise de la photo : 09-06-2025
 Photo prise par : Alexis Meurs
 Signature : [REDACTED]

Signée le : 2025-06-30



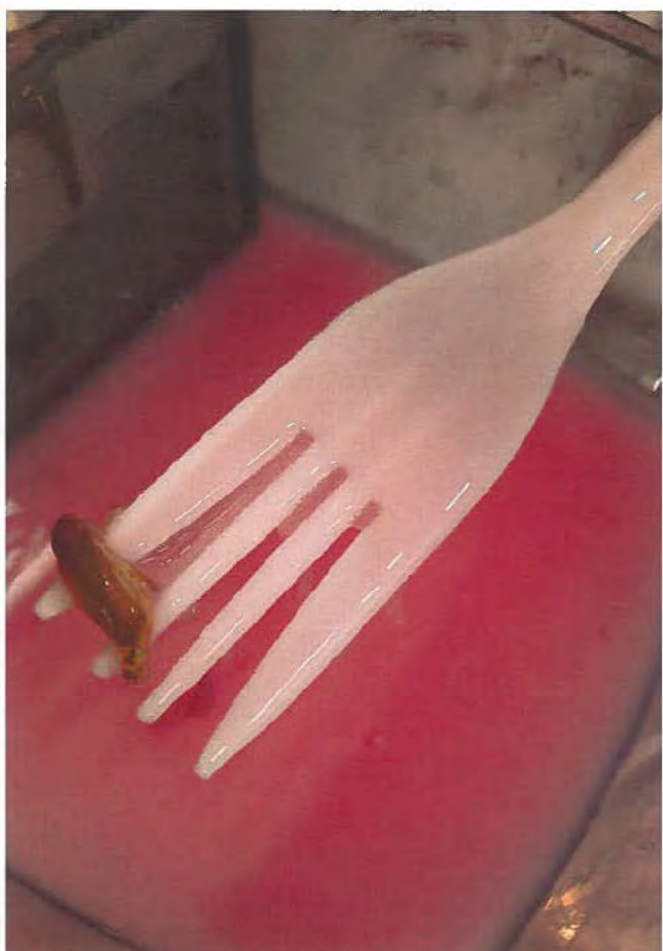
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Alexis Meurs
Signature : [Redacted]

Signée le : 2025-06-30

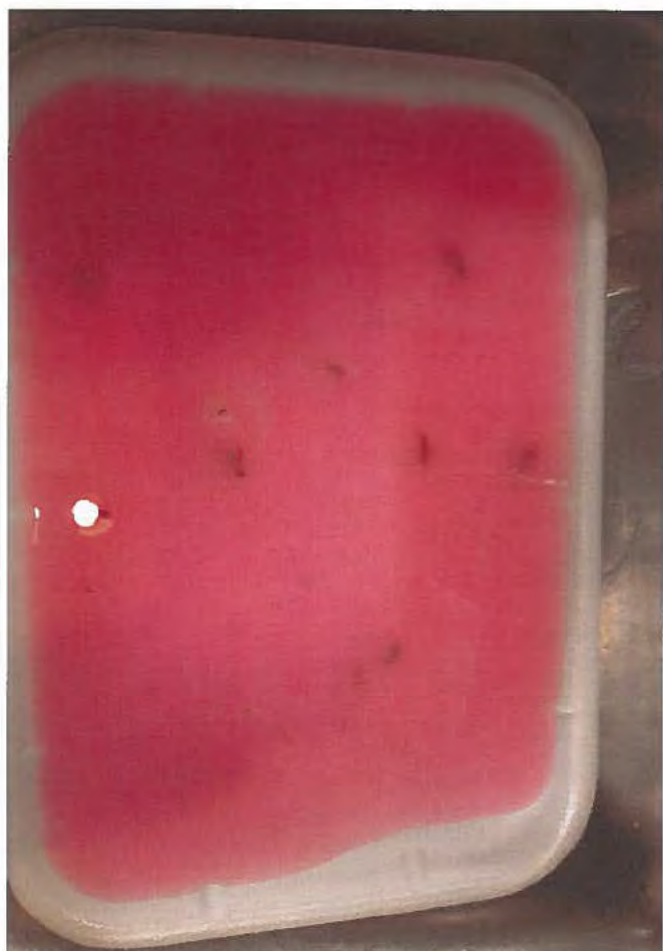


Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Alexis Meure
Signature : [Redacted]

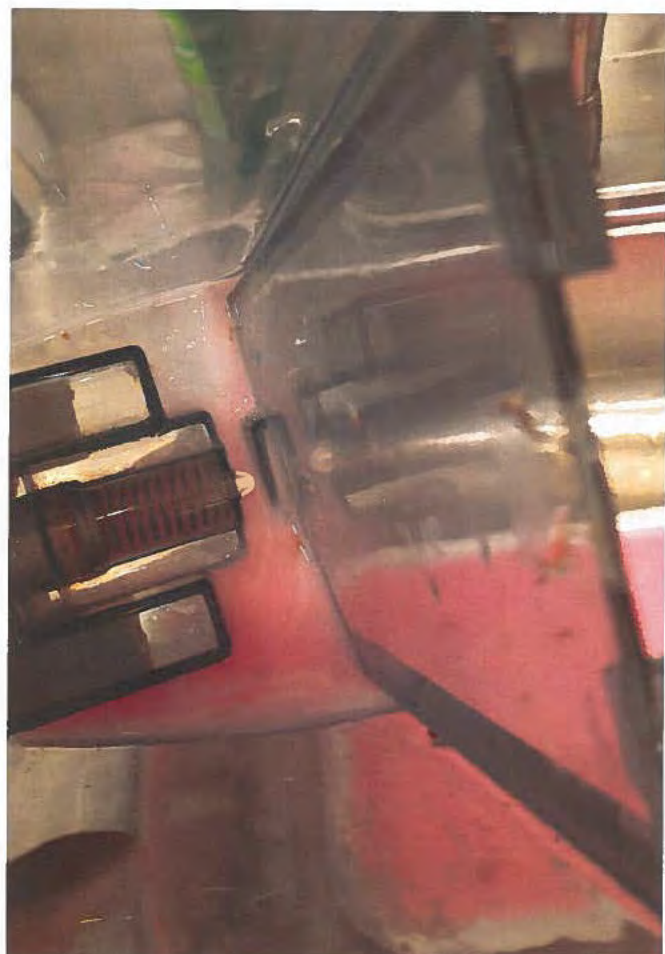
Signée le : 2025-06-30



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2025-06-30



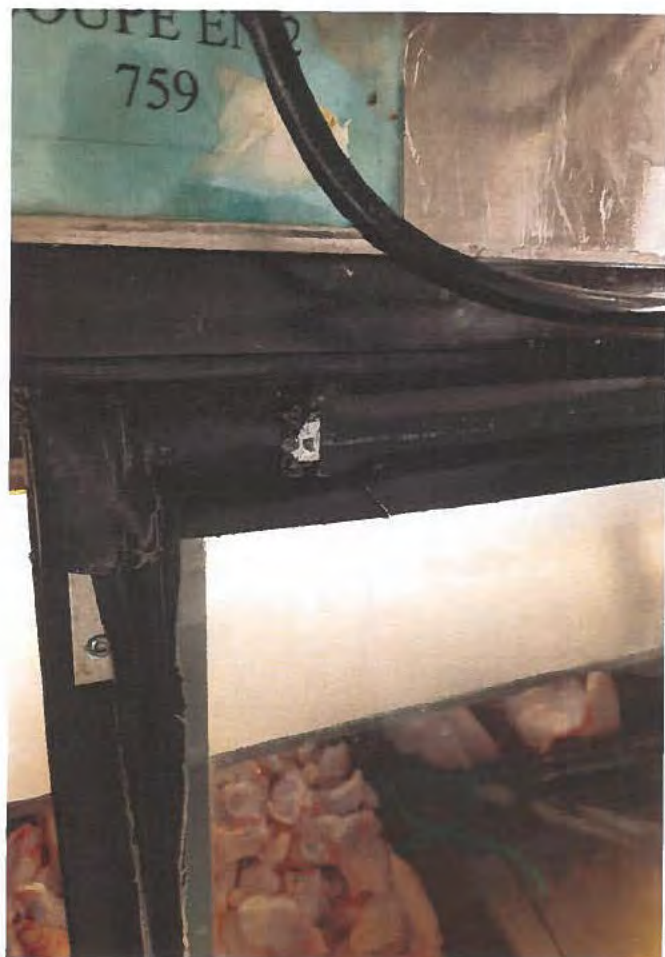
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : [REDACTED]
Signée le : [REDACTED]
2025-06-30



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : [REDACTED]
Signée le : [REDACTED]
2025-06-30



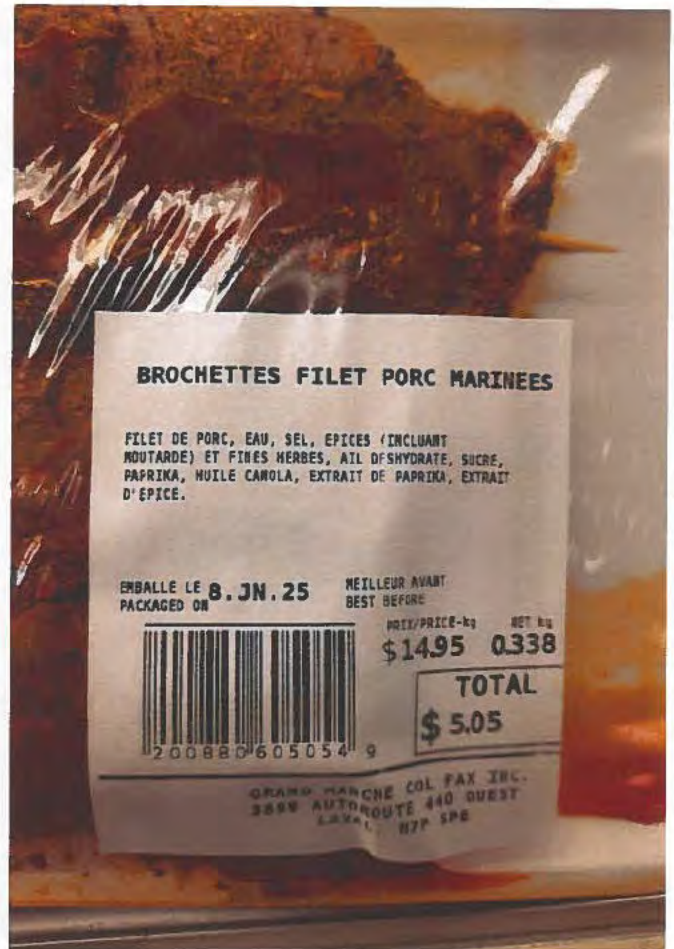
Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : 
Signée le : 
2025-06-30



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2025-06-30

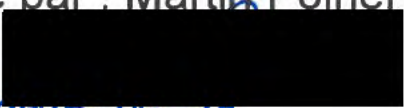


Copie conforme à l'original
 Date de la prise de la photo : 09-06-2025
 Photo prise par : Martin Poirier
 Signature : [REDACTED]
 Signée le : 2025-06-30



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : 
Signée le : 2025-06-30

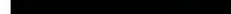


Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : 
Signée le : 2025-06-30



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : 
Signée le : 2025-06-30

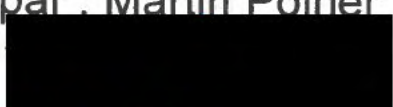


Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : 
Signée le : 
2025-06-30



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : 
Signée le : 2025-06-30



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : 
Signée le : 2025-06-30



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 09-06-2025
Photo prise par : Martin Poirier
Signature : [REDACTED]
Signée le : 2025-06-30

2025-06-09

DA 754325 Boal ⁵²⁶ ~~mach~~ ⁵²⁶ ~~mach~~ ⁵²⁰ ~~mach~~ ⁵⁰⁴ ~~mach~~
 DA 754327 veau ⁵²⁰ ~~mach~~ ⁵⁰⁴ ~~mach~~
 veau régulier

≠ papier section poulet détaché ok

Machine glacière pelles 2x
 Bac à pelle + déchets
 machine

porte couvert poulet sale ✓

machine steak grillé ✓

laine d'acier machoir
 pelle sable lavasse

Copie conforme à l'original

Par : Martin Poirier

Date : 23-07-2025

Signature

(C) $\Rightarrow$ position entrer sur bourse
n-product

peut pas bien protéger

(B) $\Rightarrow$ bourse + politique $\neq$ protéger $\Rightarrow$ C

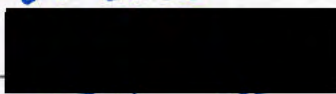
(K) $\Rightarrow$ crédit change $\Rightarrow$ c'est la bourse
fluo

(L) $\Rightarrow$ bourse $\Rightarrow$ produit complet

Copie conforme à l'original

Par : Martin Poirier

Date : 23-07-2025

Signature : 

(N) Balayage
(N) intérieur distillé papier

✓ laine d'oeuf

✓ Plaque + plaque cuisson papier

✓ toûtt calage

✓ Végétal CF

(N) section détail papier cre
(N) bannière sale

porte calicane papier + end

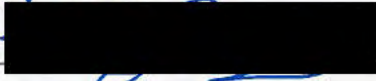
17.80 49 T₁ 5,2⁴⁹ / 3,2

haver rice laine d'oeuf

Copie conforme à l'original

Par : Martin Poirier

Date : 23-07-2025

Signature : 

déjàl ⇒ Galle de breud

(W) ⇒ absence ⇒ dérang

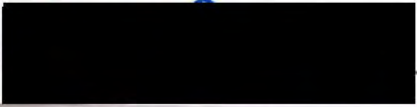
① hultet kya
⇒ Belate jela

② Je Heron, Roug

Copie conforme à l'original

Par : Martin Poirier

Date : 23-07-2025

Signature : 

Par : Alexis Meuris

Date : 2025-08-21

Signature : [REDACTED]

A12

Deme tre Tsiolis

2.3 Papier Se Le .

4.2 elager serail 6
4.1 etiser plature
meisic .

5.2 paruee VAC

4.2 planche decaper fetl

5.2 susl. ref. Cf fetl

2.3 d Savon en haut

5.3 excremon IS

5.2 porte gares de fonde

4.1 por les coulissent
Chacun.

Laval, le 17 Juin 2025

Exploitant : GRAND MARCHÉ COL-FAX INC
Adresse : 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc,
Raison sociale / appellation commune : GRAND MARCHÉ COL-FAX
Numéro dossier MAPAQ : 2134447-0001

Objet : Mainlevée de l'ordonnance de restreindre l'exploitation d'un établissement

Monsieur, Dimitrios Tsiolis

Une ordonnance de restreindre l'exploitation de l'établissement situé au :
3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc, pour une période de 10 jours
a été notifiée le 09 Juin 2025 en vertu des pouvoirs mentionnés à la *Loi sur les produits alimentaires*.

Après vérifications, il s'avère que :
L'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.

En conséquence, mainlevée de cette ordonnance vous est accordée.


Signature de la personne autorisée
Martin Poirier


Signature d'un témoin (si présent)
Alexis Meurs

Date et heure de la notification : 17 Juin 2025 11:00

Mainlevée remise à : Monsieur, Dimitrios Tsiolis

Copie de la personne autorisée -

Laval, le 09 June 2025

Exploitant : GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.
Adresse : 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc,
Raison sociale / appellation commune : GRAND MARCHÉ COL-FAX
Numéro dossier MAPAQ : 2134447 -0001

OBJET : AVIS D'INTENTION D'ORDONNER DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT
(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires) (L.R.Q., c. P-29, L.Q., 2000, c. 26, a.32)

Monsieur, Demetre Tsiolis

J'ai, à titre de personne autorisée, des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs à savoir :

la présence d'une grande quantité de blattes vivantes et mortes dans l'aire de préparation du département de la charcuterie.

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29), je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser ou de restreindre l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus 10 jours. En conséquence, j'ai l'intention d'ordonner de restreindre l'exploitation de l'établissement situé au :
3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc pour une période de 10 jours.

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue.

À cet effet, un délai de 15 minutes vous est accordé à partir du moment de la notification de la présente pour me présenter vos observations ou documents.

Signature de la personne autorisée

Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 09 June 2025

11:00

Avis d'intention remis à : Monsieur, Demetris Tsiolis

- Copie de l'exploitant ou son représentant -

Laval, le 09 June 2025

Exploitant : GRAND MARCHÉ COL-FAX INC
Adresse : 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc,
Raison sociale / appellation commune : GRAND MARCHÉ COL-FAX
Numéro dossier MAPAQ : GRAND MARCHÉ COL-FAX

ORDONNANCE DE RESTREINDRE L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT

Loi sur les produits alimentaires, ci-après dénommée « Loi » (L.R.Q., c. P-29, art. 33.9.2)

Attendu que ☒

présence d'une grande quantité de blattes vivantes et mortes dans l'aire de préparation du département de la charcuterie.

Compte tenu de ce qui précède, j'ai des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.

Par conséquent, en vertu des pouvoirs qui me sont conférés par l'article 33.9.2 de la Loi, je vous ordonne de restreindre, l'exploitation de l'établissement GRAND MARCHÉ COL-FAX situé au 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc, en cessant de faire de la préparation dans la section arrière du département de la charcuterie pour une période de 10 jours, soit jusqu'au 09 June 2025 à 11:45.

Prenez également avis que :

Conformément aux dispositions de l'article 45.3 de la Loi, quiconque enfreint cette ordonnance est passible d'une amende minimale de 10 000 \$.

Une mainlevée de la présente ordonnance peut être donnée avant l'expiration de la période précitée, si vous démontrez que la situation y donnant lieu a été corrigée.

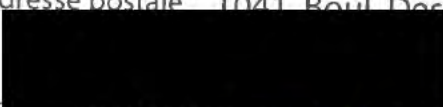
Que la présente ordonnance prend effet au moment de sa notification à vous ou à toute autre personne responsable de l'établissement.

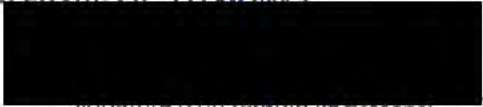
Nom de la personne autorisée : Martin Poirier, inspecteur

Numéro de téléphone : 450-972-3020 Poste : 5403

Autre : 1-800-463-5023, option 1

Adresse postale : 1041, Boul. Des Laurentides, bureau 202 Laval, Qc H7C 2W2


Signature de la personne autorisée


Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 09 June 2025

11:45

Ordonnance remise à : Monsieur, ☒ Demetre Tsiolis

- Copie de la personne autorisée -

Laval

, le 09 June 2025

Exploitant : GRAND MARCHÉ COL-FAX INC

Adresse : 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc,

Raison sociale / appellation commune : GRAND MARCHÉ COL-FAX

Numéro dossier MAPAQ : GRAND MARCHÉ COL-FAX

ORDONNANCE DE RESTREINDRE L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT

Loi sur les produits alimentaires, ci-après dénommée « Loi » (L.R.Q., c. P-29, art. 33.9.2)

Attendu que 

présence d'une grande quantité de blattes vivantes et mortes dans l'aire de préparation du département de la charcuterie.

Compte tenu de ce qui précède, j'ai des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.

Par conséquent, en vertu des pouvoirs qui me sont conférés par l'article 33.9.2 de la Loi, je vous ordonne de restreindre, l'exploitation de l'établissement GRAND MARCHÉ COL-FAX situé au 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc,

en cessant de faire de la préparation dans la section arrière du département de la charcuterie pour une période de 10 jours, soit jusqu'au 09 June 2025 à 11:45.

Prenez également avis que :

Conformément aux dispositions de l'article 45.3 de la Loi, quiconque enfreint cette ordonnance est passible d'une amende minimale de 10 000 \$.

Une mainlevée de la présente ordonnance peut être donnée avant l'expiration de la période précitée, si vous démontrez que la situation y donnant lieu a été corrigée.

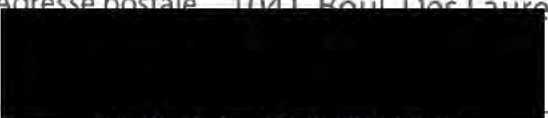
Que la présente ordonnance prend effet au moment de sa notification à vous ou à toute autre personne responsable de l'établissement.

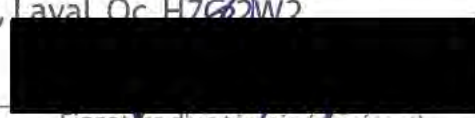
Nom de la personne autorisée : Martin Poirier, inspecteur

Numéro de téléphone : 450-972-3020 Poste : 5403

Autre : 1-800-463-5023, option 1

Adresse postale : 1041, Boul. Des Laurentides, bureau 202, Laval, Qc H7G 2W2


Signature de la personne autorisée


Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 09 June 2025

11:45

Ordonnance remise à : Monsieur,  Demetre Tsiolis

- Copie de la personne autorisée -

Laval, le 09 June 2025

Exploitant : GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.
Adresse : 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc,
Raison sociale / appellation commune : GRAND MARCHÉ COL-FAX
Numéro dossier MAPAQ : 2134447 -0001

OBJET : AVIS D'INTENTION D'ORDONNER DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT
(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires) (L.R.Q., c. P-29, L.Q., 2000, c. 26, a.32)

Monsieur, Demetre Tsiolis

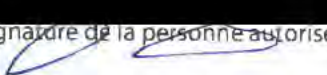
J'ai, à titre de personne autorisée, des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs à savoir :

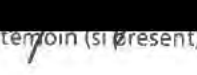
la présence d'une grande quantité de blattes vivantes et mortes dans l'aire de préparation du département de la charcuterie.

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29), je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser ou de restreindre l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus 10 jours. En conséquence, j'ai l'intention d'ordonner de restreindre l'exploitation de l'établissement situé au : 
3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, Qc pour une période de 10 jours.

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue.

À cet effet, un délai de 15 minutes vous est accordé à partir du moment de la notification de la présente pour me présenter vos observations ou documents.


Signature de la personne autorisée


Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 09 June 2025

11:00

Avis d'intention remis à : Monsieur, Demetris Tsiolis

- Copie de l'exploitant ou son représentant -

Numéro de dossier : 2134447-1-47731 Date : 2025-06-09

Type d'intervention : Ord 10jrs restr opérations (5 avant2021)

Exploitant : GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.

Raison Sociale :

Adresse : 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Commentaires :

ATTENDU QUE PRÉSENCE D'UNE GRANDE QUANTITÉ DE BLATTES VIVANTES ET MORTES DANS L'AIRE DE PRÉPARATION DU DÉPARTEMENT DE LA CHARCUTERIE. COMPTE TENU DE CE QUI PRÉCÈDE, J'AI DES MOTIFS RAISONNABLES DE CROIRE QU'IL EN RÉSULTE UN DANGER IMMINENT POUR LA VIE OU LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS. PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA LOI, JE VOUS ORDONNE DE RESTREINDRE, L'EXPLOITATION DE L'ÉTABLISSEMENT GRAND MARCHÉ COL-FAX SITUÉ AU 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, QC, EN CESSANT DE FAIRE DE LA PRÉPARATION DANS LA SECTION ARRIÈRE DU DÉPARTEMENT DE LA CHARCUTERIE POUR UNE PÉRIODE DE 10 JRS, SOIT JUSQU'AU 16-06-2025 À 11H45. PRENEZ ÉGALEMENT AVIS QUE: CONFORMÉMENT AUX DISPOSITIONS DE L'ARTICLE 45.3 DE LA LOI, QUICONQUE ENFREINT CETTE ORDONNANCE EST PASSIBLE D'UNE AMENDE MINIMALE DE 10 000 \$. UNE MAINLEVÉE DE LA PRÉSENTE ORDONNANCE PEUT ÊTRE DONNÉE AVANT L'EXPIRATION DE LA PÉRIODE PRÉCITÉE, SI VOUS DÉMONTREZ QUE LA SITUATION Y DONNANT LIEU A ÉTÉ CORRIGÉE. QUE LA PRÉSENTE ORDONNANCE PREND EFFET AU MOMENT DE SA NOTIFICATION À VOUS OU À TOUTE AUTRE PERSONNE RESPONSABLE DE L'ÉTABLISSEMENT.

No inspecteur : 

MARTIN, POIRIER



Numéro de dossier : 2134447-1-47730

Date : 2025-06-09

Type d'intervention : Avis intention de cesser les opérations

Exploitant : GRAND MARCHE COL-FAX INC.

Raison Sociale :

Adresse : 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Commentaires :

M. DEMETRE TSIOLIS, J'AI, À TITRE DE PERSONNE AUTORISÉE, DES MOTIFS RAISONNABLES DE CROIRE QUE L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SE FAIT DANS DES CONDITIONS OÙ IL EN RÉSULTE UN DANGER IMMINENT POUR LA VIE OU LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS À SAVOIR : LA PRÉSENCE D'UNE GRANDE QUANTITÉ DE BLATTES VIVANTES ET MORTES DANS L'AIRE DE PRÉPARATION DU DÉPARTEMENT DE LA CHARCUTERIE. AUSSI, PRENEZ AVIS QU'EN VERTU DE L'ARTICLE 33.9.2 DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29), JE PEUX ÉMETTRE, À TITRE DE PERSONNE AUTORISÉE, UNE ORDONNANCE DE CESSER OU DE RESTREINDRE L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT POUR UNE PÉRIODE D'AU PLUS 10 JOURS. EN CONSÉQUENCE, J'AI L'INTENTION D'ORDONNER DE RESTREINDRE L'EXPLOITATION DE L'ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU : 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P 5P6, QC, POUR UNE PÉRIODE DE 10JRS. DATE ET HEURE DE LA NOTIFICATION : 9 JUIN 2025 À 11 :00. AVIS D'INTENTION REMIS À : DEMETRIS TSIOLIS.

No inspecteur :



MARTIN, POIRIER



Communiqué de presse

xxxCNW TELBEC, RÉGION DE LAVAL
ET LES HEBDOS DE CETTE RÉGION
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE
GQM-00-080

Avis de ne pas consommer de pistaches vendues par l'entreprise Grand Marché Col-Fax

MISE EN GARDE À LA POPULATION

Québec, le 9 décembre 2025. – Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), en collaboration avec l'entreprise Grand Marché Col-Fax, située au 3699, Desserte Nord Autoroute 440 Ouest, à Laval, avise la population de ne pas consommer le produit indiqué dans le tableau ci-dessous, car il est susceptible de contenir la bactérie *Salmonella*.

La présente mise en garde fait suite à des rappels de produits alimentaires émis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, en raison d'une éclosion nationale d'infections à *Salmonella* liée à des pistaches contaminées, importées d'Iran et distribuées dans divers établissements à travers le Canada.

Dénomination du produit	Format	Lot visé
« PISTACHES »	500 g	Unités vendues entre le 12 mai et le 1er septembre 2025

Le produit qui fait l'objet de la présente mise en garde a été offert à la vente entre le 12 mai et le 1er septembre 2025, et ce, uniquement à l'établissement désigné ci-dessus. Le produit était emballé en sac et vendu à la température ambiante.

L'exploitant procède au rappel du produit en question. Il a convenu avec le Ministère de diffuser cette mise en garde par mesure de précaution. De plus, les personnes qui ont ce produit en leur possession sont avisées de ne pas le consommer. Elles doivent le retourner à l'établissement où elles l'ont acheté ou le jeter. Même si le produit visé ne présente pas de signe d'altération ni d'odeur suspecte, sa consommation peut représenter un risque pour la santé.

La consommation d'aliments contaminés par la bactérie *Salmonella* peut causer la salmonellose, une maladie d'origine alimentaire. Chez les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli, cette maladie peut causer des infections graves et parfois mortelles. Chez les personnes en bonne santé, elle peut se manifester par des symptômes de courte durée comme de la fièvre, des maux de tête, des vomissements, des nausées, des douleurs abdominales et de la diarrhée parfois accompagnée de sang dans les selles. Les symptômes apparaissent généralement de 6 à 72 heures après la consommation d'un aliment contaminé. Ils durent en moyenne de 3 à 7 jours.

La salmonellose peut entraîner des complications à long terme, notamment une forme grave d'arthrite.

Lors de l'apparition de symptômes liés à la consommation d'un produit, il est conseillé de consulter un professionnel de la santé.

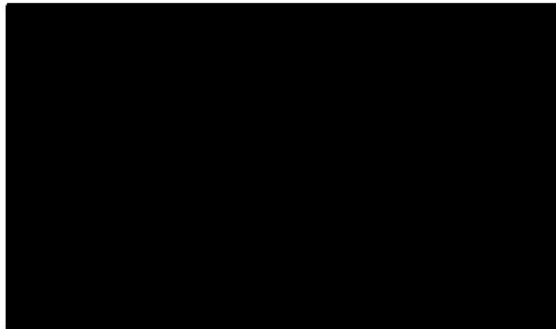
Information additionnelle

Le Ministère publie différents documents d'information concernant la sécurité des aliments. Les personnes intéressées peuvent consulter la section Alimentation du site Web du gouvernement du Québec. Elles ont également la possibilité de s'inscrire en ligne pour recevoir, par courriel, les communiqués de rappels d'aliments publiés par le Ministère. Enfin, il est possible de suivre « MAPAQaliments » sur la plateforme X à l'adresse suivante : www.X.com/MAPAQaliments.

Classification du risque : classe 1
Numéro de référence : 5492

– 30 –

Source :
Relations médias
Direction des communications
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation
Tél. : 418 380-2100, poste 3512
www.mapaq.gouv.qc.ca





Date: 2024-12-19

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'intervention: 3809137

Exploitant: GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHÉ COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

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

RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 7 573

Mode de Communication : Appel / Conférence téléphonique

Initiateur de la communication : MAPAQ - Inspection

Personnes impliquées: Martin Poirier, inspecteur - MAPAQ - Inspecteur; TASO TSIOLIS - Exploitant / Propriétaire / Représentant (Famille);

Éléments déclencheurs : Réception de résultats d'analyse

Sujet : Transmission des informations

DETAILS:

Discussion téléphonique avec M.TASO TSIOLIS, pour l'informer que les échantillons de veau haché prélevé le 05-11-2024, DA no.749877 non pas de porc, mais numération des bactéries aérobies mésophiles élevée, qualité microbiologique médiocre. Voir à faire attention avec les parures utilisées provenant des carcasses et pièces de viandes parés sur place. Le rapport d'analyse a été transmis.

IDENTIFICATION DE L'INTERVENANT MAPAQ

Nom de l'intervenant MAPAQ: MARTIN POIRIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5403

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-12-19

Signature :

Commentaire:	Fourier
S/N	19102945
Capteur:	Internal NTC (ML II)
Faible	
Pré_basse	
Pré_haute	
Forte	

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
1	05-11-24 10:43:34	5,64°C
2	05-11-24 10:44:34	7,20°C
3	05-11-24 10:45:34	7,39°C
4	05-11-24 10:46:34	7,06°C
5	05-11-24 10:47:34	6,62°C
6	05-11-24 10:48:34	6,19°C
7	05-11-24 10:49:34	5,81°C
8	05-11-24 10:50:34	5,44°C
9	05-11-24 10:51:34	5,07°C
10	05-11-24 10:52:34	4,79°C
11	05-11-24 10:53:34	4,52°C
12	05-11-24 10:54:34	4,25°C
13	05-11-24 10:55:34	4,01°C
14	05-11-24 10:56:34	3,77°C
15	05-11-24 10:57:34	3,56°C
16	05-11-24 10:58:34	3,37°C
17	05-11-24 10:59:34	3,18°C
18	05-11-24 11:00:34	3,00°C
19	05-11-24 11:01:34	2,87°C
20	05-11-24 11:02:34	2,73°C
21	05-11-24 11:03:34	2,57°C
22	05-11-24 11:04:34	2,48°C
23	05-11-24 11:05:34	2,36°C
24	05-11-24 11:06:34	2,24°C
25	05-11-24 11:07:34	2,16°C
26	05-11-24 11:08:34	2,08°C
27	05-11-24 11:09:34	1,99°C
28	05-11-24 11:10:34	1,92°C
29	05-11-24 11:11:34	1,82°C
30	05-11-24 11:12:34	1,78°C
31	05-11-24 11:13:34	1,76°C
32	05-11-24 11:14:34	1,70°C
33	05-11-24 11:15:34	1,64°C
34	05-11-24 11:16:34	1,58°C
35	05-11-24 11:17:34	1,56°C
36	05-11-24 11:18:34	1,52°C
37	05-11-24 11:19:34	1,46°C
38	05-11-24 11:20:34	1,42°C
39	05-11-24 11:21:34	1,41°C
40	05-11-24 11:22:34	1,39°C
41	05-11-24 11:23:34	1,36°C
42	05-11-24 11:24:34	1,31°C
43	05-11-24 11:25:34	1,31°C
44	05-11-24 11:26:34	1,27°C
45	05-11-24 11:27:34	1,27°C
46	05-11-24 11:28:34	1,23°C
47	05-11-24 11:29:34	1,24°C
48	05-11-24 11:30:34	1,22°C
49	05-11-24 11:31:34	1,20°C
50	05-11-24 11:32:34	1,21°C
51	05-11-24 11:33:34	1,20°C
52	05-11-24 11:34:34	1,19°C
53	05-11-24 11:35:34	1,18°C
54	05-11-24 11:36:34	1,18°C
55	05-11-24 11:37:34	1,15°C
56	05-11-24 11:38:34	1,16°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
57	05-11-24 11:39:34	1,14°C
58	05-11-24 11:40:34	1,16°C
59	05-11-24 11:41:34	1,16°C
60	05-11-24 11:42:34	1,16°C
61	05-11-24 11:43:34	1,13°C
62	05-11-24 11:44:34	1,13°C
63	05-11-24 11:45:34	1,15°C
64	05-11-24 11:46:34	1,15°C
65	05-11-24 11:47:34	1,16°C
66	05-11-24 11:48:34	1,16°C
67	05-11-24 11:49:34	1,16°C
68	05-11-24 11:50:34	1,16°C
69	05-11-24 11:51:34	1,16°C
70	05-11-24 11:52:34	1,14°C
71	05-11-24 11:53:34	1,17°C
72	05-11-24 11:54:34	1,17°C
73	05-11-24 11:55:34	1,15°C
74	05-11-24 11:56:34	1,18°C
75	05-11-24 11:57:34	1,16°C
76	05-11-24 11:58:34	1,18°C
77	05-11-24 11:59:34	1,19°C
78	05-11-24 12:00:34	1,17°C
79	05-11-24 12:01:34	1,20°C
80	05-11-24 12:02:34	1,20°C
81	05-11-24 12:03:34	1,18°C
82	05-11-24 12:04:34	1,20°C
83	05-11-24 12:05:34	1,21°C
84	05-11-24 12:06:34	1,21°C
85	05-11-24 12:07:34	1,21°C
86	05-11-24 12:08:34	1,21°C
87	05-11-24 12:09:34	1,21°C
88	05-11-24 12:10:34	1,20°C
89	05-11-24 12:11:34	1,21°C
90	05-11-24 12:12:34	1,21°C
91	05-11-24 12:13:34	1,21°C
92	05-11-24 12:14:34	1,19°C
93	05-11-24 12:15:34	1,21°C
94	05-11-24 12:16:34	1,21°C
95	05-11-24 12:17:34	1,21°C
96	05-11-24 12:18:34	1,22°C
97	05-11-24 12:19:34	1,22°C
98	05-11-24 12:20:34	1,23°C
99	05-11-24 12:21:34	1,21°C
100	05-11-24 12:22:34	1,23°C
101	05-11-24 12:23:34	1,24°C
102	05-11-24 12:24:34	1,25°C
103	05-11-24 12:25:34	1,25°C
104	05-11-24 12:26:34	1,26°C
105	05-11-24 12:27:34	1,27°C
106	05-11-24 12:28:34	1,28°C
107	05-11-24 12:29:34	1,25°C
108	05-11-24 12:30:34	1,29°C
109	05-11-24 12:31:34	1,30°C
110	05-11-24 12:32:34	1,31°C
111	05-11-24 12:33:34	1,29°C
112	05-11-24 12:34:34	1,32°C
113	05-11-24 12:35:34	1,32°C
114	05-11-24 12:36:34	1,33°C
115	05-11-24 12:37:34	1,33°C
116	05-11-24 12:38:34	1,33°C
117	05-11-24 12:39:34	1,33°C
118	05-11-24 12:40:34	1,34°C
119	05-11-24 12:41:34	1,33°C
120	05-11-24 12:42:34	1,34°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
121	05-11-24 12:43:34	1,34°C
122	05-11-24 12:44:34	1,30°C
123	05-11-24 12:45:34	1,34°C
124	05-11-24 12:46:34	1,31°C
125	05-11-24 12:47:34	1,31°C
126	05-11-24 12:48:34	1,34°C
127	05-11-24 12:49:34	1,30°C
128	05-11-24 12:50:34	1,30°C
129	05-11-24 12:51:34	1,32°C
130	05-11-24 12:52:34	1,32°C
131	05-11-24 12:53:34	1,32°C
132	05-11-24 12:54:34	1,32°C
133	05-11-24 12:55:34	1,32°C
134	05-11-24 12:56:34	1,32°C
135	05-11-24 12:57:34	1,32°C
136	05-11-24 12:58:34	1,33°C
137	05-11-24 12:59:34	1,32°C
138	05-11-24 13:00:34	1,32°C
139	05-11-24 13:01:34	1,30°C
140	05-11-24 13:02:34	1,30°C
141	05-11-24 13:03:34	1,29°C
142	05-11-24 13:04:34	1,29°C
143	05-11-24 13:05:34	1,28°C
144	05-11-24 13:06:34	1,27°C
145	05-11-24 13:07:34	1,24°C
146	05-11-24 13:08:34	1,25°C
147	05-11-24 13:09:34	1,25°C
148	05-11-24 13:10:34	1,23°C
149	05-11-24 13:11:34	1,22°C
150	05-11-24 13:12:34	1,23°C
151	05-11-24 13:13:34	1,23°C
152	05-11-24 13:14:34	1,21°C
153	05-11-24 13:15:34	1,20°C
154	05-11-24 13:16:34	1,22°C
155	05-11-24 13:17:34	1,22°C
156	05-11-24 13:18:34	1,20°C
157	05-11-24 13:19:34	1,21°C
158	05-11-24 13:20:34	1,21°C
159	05-11-24 13:21:34	1,21°C
160	05-11-24 13:22:34	1,21°C
161	05-11-24 13:23:34	1,21°C
162	05-11-24 13:24:34	1,21°C
163	05-11-24 13:25:34	1,18°C
164	05-11-24 13:26:34	1,20°C
165	05-11-24 13:27:34	1,20°C
166	05-11-24 13:28:34	1,20°C
167	05-11-24 13:29:34	1,20°C
168	05-11-24 13:30:34	1,20°C
169	05-11-24 13:31:34	1,18°C
170	05-11-24 13:32:34	1,20°C
171	05-11-24 13:33:34	1,20°C
172	05-11-24 13:34:34	1,20°C
173	05-11-24 13:35:34	1,20°C
174	05-11-24 13:36:34	1,18°C
175	05-11-24 13:37:34	1,20°C
176	05-11-24 13:38:34	1,20°C
177	05-11-24 13:39:34	1,20°C
178	05-11-24 13:40:34	1,20°C
179	05-11-24 13:41:34	1,20°C
180	05-11-24 13:42:34	1,17°C
181	05-11-24 13:43:34	1,20°C
182	05-11-24 13:44:34	1,17°C
183	05-11-24 13:45:34	1,20°C
184	05-11-24 13:46:34	1,19°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
185	05-11-24 13:47:34	1,19°C
186	05-11-24 13:48:34	1,19°C
187	05-11-24 13:49:34	1,19°C
188	05-11-24 13:50:34	1,17°C
189	05-11-24 13:51:34	1,19°C
190	05-11-24 13:52:34	1,19°C
191	05-11-24 13:53:34	1,19°C
192	05-11-24 13:54:34	1,19°C
193	05-11-24 13:55:34	1,19°C
194	05-11-24 13:56:34	1,19°C
195	05-11-24 13:57:34	1,19°C
196	05-11-24 13:58:34	1,19°C
197	05-11-24 13:59:34	1,19°C
198	05-11-24 14:00:34	1,19°C
199	05-11-24 14:01:34	1,16°C
200	05-11-24 14:02:34	1,19°C
201	05-11-24 14:03:34	1,16°C
202	05-11-24 14:04:34	1,19°C
203	05-11-24 14:05:34	1,19°C
204	05-11-24 14:06:34	1,19°C
205	05-11-24 14:07:34	1,19°C
206	05-11-24 14:08:34	1,16°C
207	05-11-24 14:09:34	1,18°C
208	05-11-24 14:10:34	1,16°C
209	05-11-24 14:11:34	1,18°C
210	05-11-24 14:12:34	1,18°C
211	05-11-24 14:13:34	1,18°C
212	05-11-24 14:14:34	1,18°C
213	05-11-24 14:15:34	1,18°C
214	05-11-24 14:16:34	1,18°C
215	05-11-24 14:17:34	1,18°C
216	05-11-24 14:18:34	1,18°C
217	05-11-24 14:19:34	1,15°C
218	05-11-24 14:20:34	1,15°C
219	05-11-24 14:21:34	1,18°C
220	05-11-24 14:22:34	1,17°C
221	05-11-24 14:23:34	1,18°C
222	05-11-24 14:24:34	1,15°C
223	05-11-24 14:25:34	1,17°C
224	05-11-24 14:26:34	1,15°C
225	05-11-24 14:27:34	1,17°C
226	05-11-24 14:28:34	1,17°C
227	05-11-24 14:29:34	1,14°C
228	05-11-24 14:30:34	1,16°C
229	05-11-24 14:31:34	1,16°C
230	05-11-24 14:32:34	1,16°C
231	05-11-24 14:33:34	1,14°C
232	05-11-24 14:34:34	1,16°C
233	05-11-24 14:35:34	1,16°C
234	05-11-24 14:36:34	1,16°C
235	05-11-24 14:37:34	1,14°C
236	05-11-24 14:38:34	1,16°C
237	05-11-24 14:39:34	1,16°C
238	05-11-24 14:40:34	1,16°C
239	05-11-24 14:41:34	1,16°C
240	05-11-24 14:42:34	1,15°C
241	05-11-24 14:43:34	1,13°C
242	05-11-24 14:44:34	1,13°C
243	05-11-24 14:45:34	1,13°C
244	05-11-24 14:46:34	1,15°C
245	05-11-24 14:47:34	1,12°C
246	05-11-24 14:48:34	1,15°C
247	05-11-24 14:49:34	1,15°C
248	05-11-24 14:50:34	1,15°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
249	05-11-24 14:51:34	1,15°C
250	05-11-24 14:52:34	1,15°C
251	05-11-24 14:53:34	1,15°C
252	05-11-24 14:54:34	1,15°C
253	05-11-24 14:55:34	1,15°C
254	05-11-24 14:56:34	1,12°C
255	05-11-24 14:57:34	1,12°C
256	05-11-24 14:58:34	1,15°C
257	05-11-24 14:59:34	1,14°C
258	05-11-24 15:00:34	1,14°C
259	05-11-24 15:01:34	1,14°C
260	05-11-24 15:02:34	1,14°C
261	05-11-24 15:03:34	1,15°C
262	05-11-24 15:04:34	1,15°C
263	05-11-24 15:05:34	1,15°C
264	05-11-24 15:06:34	1,12°C
265	05-11-24 15:07:34	1,15°C
266	05-11-24 15:08:34	1,12°C
267	05-11-24 15:09:34	1,15°C
268	05-11-24 15:10:34	1,15°C
269	05-11-24 15:11:34	1,12°C
270	05-11-24 15:12:34	1,14°C
271	05-11-24 15:13:34	1,15°C
272	05-11-24 15:14:34	1,11°C
273	05-11-24 15:15:34	1,14°C
274	05-11-24 15:16:34	1,14°C
275	05-11-24 15:17:34	1,14°C
276	05-11-24 15:18:34	1,14°C
277	05-11-24 15:19:34	1,14°C
278	05-11-24 15:20:34	1,14°C
279	05-11-24 15:21:34	1,14°C
280	05-11-24 15:22:34	1,13°C
281	05-11-24 15:23:34	1,14°C
282	05-11-24 15:24:34	1,13°C
283	05-11-24 15:25:34	1,13°C
284	05-11-24 15:26:34	1,11°C
285	05-11-24 15:27:34	1,11°C
286	05-11-24 15:28:34	1,11°C
287	05-11-24 15:29:34	1,11°C
288	05-11-24 15:30:34	1,14°C
289	05-11-24 15:31:34	1,14°C
290	05-11-24 15:32:34	1,14°C
291	05-11-24 15:33:34	1,14°C
292	05-11-24 15:34:34	1,14°C
293	05-11-24 15:35:34	1,14°C
294	05-11-24 15:36:34	1,14°C
295	05-11-24 15:37:34	1,14°C
296	05-11-24 15:38:34	1,15°C
297	05-11-24 15:39:34	1,15°C
298	05-11-24 15:40:34	1,15°C
299	05-11-24 15:41:34	1,13°C
300	05-11-24 15:42:34	1,15°C
301	05-11-24 15:43:34	1,16°C
302	05-11-24 15:44:34	1,16°C
303	05-11-24 15:45:34	1,16°C
304	05-11-24 15:46:34	1,13°C
305	05-11-24 15:47:34	1,15°C
306	05-11-24 15:48:34	1,15°C
307	05-11-24 15:49:34	1,14°C
308	05-11-24 15:50:34	1,14°C
309	05-11-24 15:51:34	1,10°C
310	05-11-24 15:52:34	1,11°C
311	05-11-24 15:53:34	1,11°C
312	05-11-24 15:54:34	1,08°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
313	05-11-24 15:55:34	1,10°C
314	05-11-24 15:56:34	1,09°C
315	05-11-24 15:57:34	1,09°C
316	05-11-24 15:58:34	1,06°C
317	05-11-24 15:59:34	1,09°C
318	05-11-24 16:00:34	1,09°C
319	05-11-24 16:01:34	1,09°C
320	05-11-24 16:02:34	1,09°C
321	05-11-24 16:03:34	1,06°C
322	05-11-24 16:04:34	1,09°C
323	05-11-24 16:05:34	1,09°C
324	05-11-24 16:06:34	1,09°C
325	05-11-24 16:07:34	1,09°C
326	05-11-24 16:08:34	1,07°C
327	05-11-24 16:09:34	1,10°C
328	05-11-24 16:10:34	1,09°C
329	05-11-24 16:11:34	1,07°C
330	05-11-24 16:12:34	1,10°C
331	05-11-24 16:13:34	1,08°C
332	05-11-24 16:14:34	1,11°C
333	05-11-24 16:15:34	1,11°C
334	05-11-24 16:16:34	1,11°C
335	05-11-24 16:17:34	1,11°C
336	05-11-24 16:18:34	1,09°C
337	05-11-24 16:19:34	1,09°C
338	05-11-24 16:20:34	1,11°C
339	05-11-24 16:21:34	1,11°C
340	05-11-24 16:22:34	1,12°C
341	05-11-24 16:23:34	1,12°C
342	05-11-24 16:24:34	1,12°C
343	05-11-24 16:25:34	1,13°C
344	05-11-24 16:26:34	1,13°C
345	05-11-24 16:27:34	1,13°C
346	05-11-24 16:28:34	1,11°C
347	05-11-24 16:29:34	1,11°C
348	05-11-24 16:30:34	1,13°C
349	05-11-24 16:31:34	1,13°C
350	05-11-24 16:32:34	1,14°C
351	05-11-24 16:33:34	1,11°C
352	05-11-24 16:34:34	1,14°C
353	05-11-24 16:35:34	1,11°C
354	05-11-24 16:36:34	1,14°C
355	05-11-24 16:37:34	1,14°C
356	05-11-24 16:38:34	1,14°C
357	05-11-24 16:39:34	1,14°C
358	05-11-24 16:40:34	1,11°C
359	05-11-24 16:41:34	1,12°C
360	05-11-24 16:42:34	1,14°C
361	05-11-24 16:43:34	1,14°C
362	05-11-24 16:44:34	1,14°C
363	05-11-24 16:45:34	1,14°C
364	05-11-24 16:46:34	1,12°C
365	05-11-24 16:47:34	1,12°C
366	05-11-24 16:48:34	1,15°C
367	05-11-24 16:49:34	1,12°C
368	05-11-24 16:50:34	1,12°C
369	05-11-24 16:51:34	1,15°C
370	05-11-24 16:52:34	1,13°C
371	05-11-24 16:53:34	1,13°C
372	05-11-24 16:54:34	1,15°C
373	05-11-24 16:55:34	1,15°C
374	05-11-24 16:56:34	1,12°C
375	05-11-24 16:57:34	1,15°C
376	05-11-24 16:58:34	1,13°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
377	05-11-24 16:59:34	1,12°C
378	05-11-24 17:00:34	1,15°C
379	05-11-24 17:01:34	1,13°C
380	05-11-24 17:02:34	1,15°C
381	05-11-24 17:03:34	1,15°C
382	05-11-24 17:04:34	1,15°C
383	05-11-24 17:05:34	1,15°C
384	05-11-24 17:06:34	1,15°C
385	05-11-24 17:07:34	1,15°C
386	05-11-24 17:08:34	1,15°C
387	05-11-24 17:09:34	1,15°C
388	05-11-24 17:10:34	1,13°C
389	05-11-24 17:11:34	1,15°C
390	05-11-24 17:12:34	1,15°C
391	05-11-24 17:13:34	1,15°C
392	05-11-24 17:14:34	1,13°C
393	05-11-24 17:15:34	1,13°C
394	05-11-24 17:16:34	1,15°C
395	05-11-24 17:17:34	1,16°C
396	05-11-24 17:18:34	1,13°C
397	05-11-24 17:19:34	1,13°C
398	05-11-24 17:20:34	1,16°C
399	05-11-24 17:21:34	1,15°C
400	05-11-24 17:22:34	1,16°C
401	05-11-24 17:23:34	1,16°C
402	05-11-24 17:24:34	1,13°C
403	05-11-24 17:25:34	1,16°C
404	05-11-24 17:26:34	1,13°C
405	05-11-24 17:27:34	1,16°C
406	05-11-24 17:28:34	1,16°C
407	05-11-24 17:29:34	1,16°C
408	05-11-24 17:30:34	1,16°C
409	05-11-24 17:31:34	1,14°C
410	05-11-24 17:32:34	1,14°C
411	05-11-24 17:33:34	1,14°C
412	05-11-24 17:34:34	1,14°C
413	05-11-24 17:35:34	1,14°C
414	05-11-24 17:36:34	1,14°C
415	05-11-24 17:37:34	1,16°C
416	05-11-24 17:38:34	1,14°C
417	05-11-24 17:39:34	1,16°C
418	05-11-24 17:40:34	1,14°C
419	05-11-24 17:41:34	1,16°C
420	05-11-24 17:42:34	1,16°C
421	05-11-24 17:43:34	1,14°C
422	05-11-24 17:44:34	1,16°C
423	05-11-24 17:45:34	1,14°C
424	05-11-24 17:46:34	1,16°C
425	05-11-24 17:47:34	1,14°C
426	05-11-24 17:48:34	1,16°C
427	05-11-24 17:49:34	1,14°C
428	05-11-24 17:50:34	1,17°C
429	05-11-24 17:51:34	1,17°C
430	05-11-24 17:52:34	1,16°C
431	05-11-24 17:53:34	1,15°C
432	05-11-24 17:54:34	1,14°C
433	05-11-24 17:55:34	1,17°C
434	05-11-24 17:56:34	1,15°C
435	05-11-24 17:57:34	1,17°C
436	05-11-24 17:58:34	1,15°C
437	05-11-24 17:59:34	1,14°C
438	05-11-24 18:00:34	1,17°C
439	05-11-24 18:01:34	1,17°C
440	05-11-24 18:02:34	1,15°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
441	05-11-24 18:03:34	1,17°C
442	05-11-24 18:04:34	1,17°C
443	05-11-24 18:05:34	1,17°C
444	05-11-24 18:06:34	1,17°C
445	05-11-24 18:07:34	1,15°C
446	05-11-24 18:08:34	1,14°C
447	05-11-24 18:09:34	1,15°C
448	05-11-24 18:10:34	1,17°C
449	05-11-24 18:11:34	1,15°C
450	05-11-24 18:12:34	1,15°C
451	05-11-24 18:13:34	1,15°C
452	05-11-24 18:14:34	1,17°C
453	05-11-24 18:15:34	1,16°C
454	05-11-24 18:16:34	1,16°C
455	05-11-24 18:17:34	1,14°C
456	05-11-24 18:18:34	1,16°C
457	05-11-24 18:19:34	1,15°C
458	05-11-24 18:20:34	1,16°C
459	05-11-24 18:21:34	1,15°C
460	05-11-24 18:22:34	1,13°C
461	05-11-24 18:23:34	1,13°C
462	05-11-24 18:24:34	1,15°C
463	05-11-24 18:25:34	1,15°C
464	05-11-24 18:26:34	1,15°C
465	05-11-24 18:27:34	1,15°C
466	05-11-24 18:28:34	1,15°C
467	05-11-24 18:29:34	1,12°C
468	05-11-24 18:30:34	1,12°C
469	05-11-24 18:31:34	1,15°C
470	05-11-24 18:32:34	1,15°C
471	05-11-24 18:33:34	1,12°C
472	05-11-24 18:34:34	1,13°C
473	05-11-24 18:35:34	1,15°C
474	05-11-24 18:36:34	1,15°C
475	05-11-24 18:37:34	1,15°C
476	05-11-24 18:38:34	1,15°C
477	05-11-24 18:39:34	1,15°C
478	05-11-24 18:40:34	1,15°C
479	05-11-24 18:41:34	1,13°C
480	05-11-24 18:42:34	1,15°C
481	05-11-24 18:43:34	1,15°C
482	05-11-24 18:44:34	1,15°C
483	05-11-24 18:45:34	1,13°C
484	05-11-24 18:46:34	1,13°C
485	05-11-24 18:47:34	1,12°C
486	05-11-24 18:48:34	1,15°C
487	05-11-24 18:49:34	1,15°C
488	05-11-24 18:50:34	1,13°C
489	05-11-24 18:51:34	1,13°C
490	05-11-24 18:52:34	1,13°C
491	05-11-24 18:53:34	1,13°C
492	05-11-24 18:54:34	1,13°C
493	05-11-24 18:55:34	1,13°C
494	05-11-24 18:56:34	1,15°C
495	05-11-24 18:57:34	1,15°C
496	05-11-24 18:58:34	1,12°C
497	05-11-24 18:59:34	1,12°C
498	05-11-24 19:00:34	1,15°C
499	05-11-24 19:01:34	1,13°C
500	05-11-24 19:02:34	1,12°C
501	05-11-24 19:03:34	1,12°C
502	05-11-24 19:04:34	1,15°C
503	05-11-24 19:05:34	1,12°C
504	05-11-24 19:06:34	1,15°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
505	05-11-24 19:07:34	1,15°C
506	05-11-24 19:08:34	1,14°C
507	05-11-24 19:09:34	1,14°C
508	05-11-24 19:10:34	1,11°C
509	05-11-24 19:11:34	1,12°C
510	05-11-24 19:12:34	1,14°C
511	05-11-24 19:13:34	1,14°C
512	05-11-24 19:14:34	1,11°C
513	05-11-24 19:15:34	1,14°C
514	05-11-24 19:16:34	1,11°C
515	05-11-24 19:17:34	1,11°C
516	05-11-24 19:18:34	1,14°C
517	05-11-24 19:19:34	1,14°C
518	05-11-24 19:20:34	1,11°C
519	05-11-24 19:21:34	1,11°C
520	05-11-24 19:22:34	1,14°C
521	05-11-24 19:23:34	1,11°C
522	05-11-24 19:24:34	1,14°C
523	05-11-24 19:25:34	1,14°C
524	05-11-24 19:26:34	1,14°C
525	05-11-24 19:27:34	1,14°C
526	05-11-24 19:28:34	1,11°C
527	05-11-24 19:29:34	1,11°C
528	05-11-24 19:30:34	1,11°C
529	05-11-24 19:31:34	1,14°C
530	05-11-24 19:32:34	1,11°C
531	05-11-24 19:33:34	1,12°C
532	05-11-24 19:34:34	1,14°C
533	05-11-24 19:35:34	1,14°C
534	05-11-24 19:36:34	1,11°C
535	05-11-24 19:37:34	1,11°C
536	05-11-24 19:38:34	1,11°C
537	05-11-24 19:39:34	1,14°C
538	05-11-24 19:40:34	1,11°C
539	05-11-24 19:41:34	1,14°C
540	05-11-24 19:42:34	1,14°C
541	05-11-24 19:43:34	1,14°C
542	05-11-24 19:44:34	1,11°C
543	05-11-24 19:45:34	1,14°C
544	05-11-24 19:46:34	1,11°C
545	05-11-24 19:47:34	1,14°C
546	05-11-24 19:48:34	1,14°C
547	05-11-24 19:49:34	1,11°C
548	05-11-24 19:50:34	1,14°C
549	05-11-24 19:51:34	1,11°C
550	05-11-24 19:52:34	1,14°C
551	05-11-24 19:53:34	1,11°C
552	05-11-24 19:54:34	1,14°C
553	05-11-24 19:55:34	1,11°C
554	05-11-24 19:56:34	1,13°C
555	05-11-24 19:57:34	1,13°C
556	05-11-24 19:58:34	1,11°C
557	05-11-24 19:59:34	1,11°C
558	05-11-24 20:00:34	1,11°C
559	05-11-24 20:01:34	1,13°C
560	05-11-24 20:02:34	1,11°C
561	05-11-24 20:03:34	1,13°C
562	05-11-24 20:04:34	1,11°C
563	05-11-24 20:05:34	1,13°C
564	05-11-24 20:06:34	1,13°C
565	05-11-24 20:07:34	1,13°C
566	05-11-24 20:08:34	1,13°C
567	05-11-24 20:09:34	1,13°C
568	05-11-24 20:10:34	1,10°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
569	05-11-24 20:11:34	1,13°C
570	05-11-24 20:12:34	1,10°C
571	05-11-24 20:13:34	1,12°C
572	05-11-24 20:14:34	1,12°C
573	05-11-24 20:15:34	1,12°C
574	05-11-24 20:16:34	1,12°C
575	05-11-24 20:17:34	1,12°C
576	05-11-24 20:18:34	1,12°C
577	05-11-24 20:19:34	1,12°C
578	05-11-24 20:20:34	1,13°C
579	05-11-24 20:21:34	1,10°C
580	05-11-24 20:22:34	1,12°C
581	05-11-24 20:23:34	1,10°C
582	05-11-24 20:24:34	1,09°C
583	05-11-24 20:25:34	1,11°C
584	05-11-24 20:26:34	1,11°C
585	05-11-24 20:27:34	1,11°C
586	05-11-24 20:28:34	1,09°C
587	05-11-24 20:29:34	1,08°C
588	05-11-24 20:30:34	1,08°C
589	05-11-24 20:31:34	1,10°C
590	05-11-24 20:32:34	1,08°C
591	05-11-24 20:33:34	1,10°C
592	05-11-24 20:34:34	1,09°C
593	05-11-24 20:35:34	1,13°C
594	05-11-24 20:36:34	1,13°C
595	05-11-24 20:37:34	1,13°C
596	05-11-24 20:38:34	1,13°C
597	05-11-24 20:39:34	1,13°C
598	05-11-24 20:40:34	1,10°C
599	05-11-24 20:41:34	1,11°C
600	05-11-24 20:42:34	1,11°C
601	05-11-24 20:43:34	1,11°C
602	05-11-24 20:44:34	1,11°C
603	05-11-24 20:45:34	1,08°C
604	05-11-24 20:46:34	1,10°C
605	05-11-24 20:47:34	1,09°C
606	05-11-24 20:48:34	1,09°C
607	05-11-24 20:49:34	1,09°C
608	05-11-24 20:50:34	1,09°C
609	05-11-24 20:51:34	1,09°C
610	05-11-24 20:52:34	1,06°C
611	05-11-24 20:53:34	1,09°C
612	05-11-24 20:54:34	1,09°C
613	05-11-24 20:55:34	1,09°C
614	05-11-24 20:56:34	1,09°C
615	05-11-24 20:57:34	1,07°C
616	05-11-24 20:58:34	1,08°C
617	05-11-24 20:59:34	1,08°C
618	05-11-24 21:00:34	1,08°C
619	05-11-24 21:01:34	1,08°C
620	05-11-24 21:02:34	1,10°C
621	05-11-24 21:03:34	1,09°C
622	05-11-24 21:04:34	1,07°C
623	05-11-24 21:05:34	1,09°C
624	05-11-24 21:06:34	1,09°C
625	05-11-24 21:07:34	1,09°C
626	05-11-24 21:08:34	1,08°C
627	05-11-24 21:09:34	1,08°C
628	05-11-24 21:10:34	1,05°C
629	05-11-24 21:11:34	1,05°C
630	05-11-24 21:12:34	1,07°C
631	05-11-24 21:13:34	1,07°C
632	05-11-24 21:14:34	1,04°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
633	05-11-24 21:15:34	1,07°C
634	05-11-24 21:16:34	1,04°C
635	05-11-24 21:17:34	1,04°C
636	05-11-24 21:18:34	1,04°C
637	05-11-24 21:19:34	1,06°C
638	05-11-24 21:20:34	1,06°C
639	05-11-24 21:21:34	1,06°C
640	05-11-24 21:22:34	1,06°C
641	05-11-24 21:23:34	1,04°C
642	05-11-24 21:24:34	1,04°C
643	05-11-24 21:25:34	1,06°C
644	05-11-24 21:26:34	1,06°C
645	05-11-24 21:27:34	1,06°C
646	05-11-24 21:28:34	1,05°C
647	05-11-24 21:29:34	1,03°C
648	05-11-24 21:30:34	1,03°C
649	05-11-24 21:31:34	1,02°C
650	05-11-24 21:32:34	1,02°C
651	05-11-24 21:33:34	1,05°C
652	05-11-24 21:34:34	1,06°C
653	05-11-24 21:35:34	1,03°C
654	05-11-24 21:36:34	1,04°C
655	05-11-24 21:37:34	1,02°C
656	05-11-24 21:38:34	1,00°C
657	05-11-24 21:39:34	0,97°C
658	05-11-24 21:40:34	0,91°C
659	05-11-24 21:41:34	0,91°C
660	05-11-24 21:42:34	0,88°C
661	05-11-24 21:43:34	0,84°C
662	05-11-24 21:44:34	0,84°C
663	05-11-24 21:45:34	0,82°C
664	05-11-24 21:46:34	0,80°C
665	05-11-24 21:47:34	0,78°C
666	05-11-24 21:48:34	0,77°C
667	05-11-24 21:49:34	0,72°C
668	05-11-24 21:50:34	0,73°C
669	05-11-24 21:51:34	0,71°C
670	05-11-24 21:52:34	0,70°C
671	05-11-24 21:53:34	0,66°C
672	05-11-24 21:54:34	0,67°C
673	05-11-24 21:55:34	0,64°C
674	05-11-24 21:56:34	0,63°C
675	05-11-24 21:57:34	0,63°C
676	05-11-24 21:58:34	0,64°C
677	05-11-24 21:59:34	0,63°C
678	05-11-24 22:00:34	0,63°C
679	05-11-24 22:01:34	0,63°C
680	05-11-24 22:02:34	0,62°C
681	05-11-24 22:03:34	0,62°C
682	05-11-24 22:04:34	0,62°C
683	05-11-24 22:05:34	0,62°C
684	05-11-24 22:06:34	0,63°C
685	05-11-24 22:07:34	0,61°C
686	05-11-24 22:08:34	0,61°C
687	05-11-24 22:09:34	0,63°C
688	05-11-24 22:10:34	0,63°C
689	05-11-24 22:11:34	0,63°C
690	05-11-24 22:12:34	0,61°C
691	05-11-24 22:13:34	0,61°C
692	05-11-24 22:14:34	0,62°C
693	05-11-24 22:15:34	0,64°C
694	05-11-24 22:16:34	0,63°C
695	05-11-24 22:17:34	0,65°C
696	05-11-24 22:18:34	0,64°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
697	05-11-24 22:19:34	0,66°C
698	05-11-24 22:20:34	0,67°C
699	05-11-24 22:21:34	0,68°C
700	05-11-24 22:22:34	0,68°C
701	05-11-24 22:23:34	0,67°C
702	05-11-24 22:24:34	0,70°C
703	05-11-24 22:25:34	0,71°C
704	05-11-24 22:26:34	0,70°C
705	05-11-24 22:27:34	0,73°C
706	05-11-24 22:28:34	0,72°C
707	05-11-24 22:29:34	0,71°C
708	05-11-24 22:30:34	0,71°C
709	05-11-24 22:31:34	0,70°C
710	05-11-24 22:32:34	0,70°C
711	05-11-24 22:33:34	0,67°C
712	05-11-24 22:34:34	0,69°C
713	05-11-24 22:35:34	0,66°C
714	05-11-24 22:36:34	0,66°C
715	05-11-24 22:37:34	0,68°C
716	05-11-24 22:38:34	0,68°C
717	05-11-24 22:39:34	0,68°C
718	05-11-24 22:40:34	0,64°C
719	05-11-24 22:41:34	0,65°C
720	05-11-24 22:42:34	0,64°C
721	05-11-24 22:43:34	0,61°C
722	05-11-24 22:44:34	0,59°C
723	05-11-24 22:45:34	0,60°C
724	05-11-24 22:46:34	0,59°C
725	05-11-24 22:47:34	0,58°C
726	05-11-24 22:48:34	0,54°C
727	05-11-24 22:49:34	0,56°C
728	05-11-24 22:50:34	0,53°C
729	05-11-24 22:51:34	0,53°C
730	05-11-24 22:52:34	0,55°C
731	05-11-24 22:53:34	0,55°C
732	05-11-24 22:54:34	0,52°C
733	05-11-24 22:55:34	0,54°C
734	05-11-24 22:56:34	0,54°C
735	05-11-24 22:57:34	0,52°C
736	05-11-24 22:58:34	0,54°C
737	05-11-24 22:59:34	0,54°C
738	05-11-24 23:00:34	0,53°C
739	05-11-24 23:01:34	0,51°C
740	05-11-24 23:02:34	0,50°C
741	05-11-24 23:03:34	0,53°C
742	05-11-24 23:04:34	0,54°C
743	05-11-24 23:05:34	0,54°C
744	05-11-24 23:06:34	0,52°C
745	05-11-24 23:07:34	0,55°C
746	05-11-24 23:08:34	0,56°C
747	05-11-24 23:09:34	0,57°C
748	05-11-24 23:10:34	0,55°C
749	05-11-24 23:11:34	0,56°C
750	05-11-24 23:12:34	0,57°C
751	05-11-24 23:13:34	0,61°C
752	05-11-24 23:14:34	0,62°C
753	05-11-24 23:15:34	0,63°C
754	05-11-24 23:16:34	0,61°C
755	05-11-24 23:17:34	0,64°C
756	05-11-24 23:18:34	0,65°C
757	05-11-24 23:19:34	0,64°C
758	05-11-24 23:20:34	0,64°C
759	05-11-24 23:21:34	0,65°C
760	05-11-24 23:22:34	0,68°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
761	05-11-24 23:23:34	0,69°C
762	05-11-24 23:24:34	0,68°C
763	05-11-24 23:25:34	0,71°C
764	05-11-24 23:26:34	0,72°C
765	05-11-24 23:27:34	0,73°C
766	05-11-24 23:28:34	0,71°C
767	05-11-24 23:29:34	0,72°C
768	05-11-24 23:30:34	0,71°C
769	05-11-24 23:31:34	0,70°C
770	05-11-24 23:32:34	0,70°C
771	05-11-24 23:33:34	0,68°C
772	05-11-24 23:34:34	0,68°C
773	05-11-24 23:35:34	0,68°C
774	05-11-24 23:36:34	0,68°C
775	05-11-24 23:37:34	0,68°C
776	05-11-24 23:38:34	0,68°C
777	05-11-24 23:39:34	0,69°C
778	05-11-24 23:40:34	0,70°C
779	05-11-24 23:41:34	0,68°C
780	05-11-24 23:42:34	0,69°C
781	05-11-24 23:43:34	0,65°C
782	05-11-24 23:44:34	0,66°C
783	05-11-24 23:45:34	0,62°C
784	05-11-24 23:46:34	0,63°C
785	05-11-24 23:47:34	0,59°C
786	05-11-24 23:48:34	0,60°C
787	05-11-24 23:49:34	0,59°C
788	05-11-24 23:50:34	0,55°C
789	05-11-24 23:51:34	0,57°C
790	05-11-24 23:52:34	0,56°C
791	05-11-24 23:53:34	0,53°C
792	05-11-24 23:54:34	0,52°C
793	05-11-24 23:55:34	0,50°C
794	05-11-24 23:56:34	0,52°C
795	05-11-24 23:57:34	0,50°C
796	05-11-24 23:58:34	0,47°C
797	05-11-24 23:59:34	0,48°C
798	06-11-24 00:00:34	0,48°C
799	06-11-24 00:01:34	0,46°C
800	06-11-24 00:02:34	0,45°C
801	06-11-24 00:03:34	0,47°C
802	06-11-24 00:04:34	0,48°C
803	06-11-24 00:05:34	0,47°C
804	06-11-24 00:06:34	0,48°C
805	06-11-24 00:07:34	0,46°C
806	06-11-24 00:08:34	0,48°C
807	06-11-24 00:09:34	0,48°C
808	06-11-24 00:10:34	0,49°C
809	06-11-24 00:11:34	0,49°C
810	06-11-24 00:12:34	0,48°C
811	06-11-24 00:13:34	0,51°C
812	06-11-24 00:14:34	0,52°C
813	06-11-24 00:15:34	0,52°C
814	06-11-24 00:16:34	0,53°C
815	06-11-24 00:17:34	0,52°C
816	06-11-24 00:18:34	0,54°C
817	06-11-24 00:19:34	0,54°C
818	06-11-24 00:20:34	0,55°C
819	06-11-24 00:21:34	0,56°C
820	06-11-24 00:22:34	0,54°C
821	06-11-24 00:23:34	0,57°C
822	06-11-24 00:24:34	0,58°C
823	06-11-24 00:25:34	0,56°C
824	06-11-24 00:26:34	0,56°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
825	06-11-24 00:27:34	0,59°C
826	06-11-24 00:28:34	0,59°C
827	06-11-24 00:29:34	0,60°C
828	06-11-24 00:30:34	0,59°C
829	06-11-24 00:31:34	0,61°C
830	06-11-24 00:32:34	0,62°C
831	06-11-24 00:33:34	0,63°C
832	06-11-24 00:34:34	0,63°C
833	06-11-24 00:35:34	0,63°C
834	06-11-24 00:36:34	0,61°C
835	06-11-24 00:37:34	0,64°C
836	06-11-24 00:38:34	0,64°C
837	06-11-24 00:39:34	0,65°C
838	06-11-24 00:40:34	0,65°C
839	06-11-24 00:41:34	0,66°C
840	06-11-24 00:42:34	0,66°C
841	06-11-24 00:43:34	0,64°C
842	06-11-24 00:44:34	0,66°C
843	06-11-24 00:45:34	0,65°C
844	06-11-24 00:46:34	0,65°C
845	06-11-24 00:47:34	0,68°C
846	06-11-24 00:48:34	0,66°C
847	06-11-24 00:49:34	0,69°C
848	06-11-24 00:50:34	0,68°C
849	06-11-24 00:51:34	0,70°C
850	06-11-24 00:52:34	0,68°C
851	06-11-24 00:53:34	0,66°C
852	06-11-24 00:54:34	0,67°C
853	06-11-24 00:55:34	0,66°C
854	06-11-24 00:56:34	0,66°C
855	06-11-24 00:57:34	0,65°C
856	06-11-24 00:58:34	0,64°C
857	06-11-24 00:59:34	0,62°C
858	06-11-24 01:00:34	0,64°C
859	06-11-24 01:01:34	0,63°C
860	06-11-24 01:02:34	0,63°C
861	06-11-24 01:03:34	0,63°C
862	06-11-24 01:04:34	0,63°C
863	06-11-24 01:05:34	0,63°C
864	06-11-24 01:06:34	0,63°C
865	06-11-24 01:07:34	0,61°C
866	06-11-24 01:08:34	0,61°C
867	06-11-24 01:09:34	0,64°C
868	06-11-24 01:10:34	0,64°C
869	06-11-24 01:11:34	0,64°C
870	06-11-24 01:12:34	0,64°C
871	06-11-24 01:13:34	0,64°C
872	06-11-24 01:14:34	0,62°C
873	06-11-24 01:15:34	0,62°C
874	06-11-24 01:16:34	0,62°C
875	06-11-24 01:17:34	0,63°C
876	06-11-24 01:18:34	0,62°C
877	06-11-24 01:19:34	0,60°C
878	06-11-24 01:20:34	0,59°C
879	06-11-24 01:21:34	0,56°C
880	06-11-24 01:22:34	0,54°C
881	06-11-24 01:23:34	0,50°C
882	06-11-24 01:24:34	0,52°C
883	06-11-24 01:25:34	0,50°C
884	06-11-24 01:26:34	0,49°C
885	06-11-24 01:27:34	0,48°C
886	06-11-24 01:28:34	0,48°C
887	06-11-24 01:29:34	0,47°C
888	06-11-24 01:30:34	0,45°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
889	06-11-24 01:31:34	0,47°C
890	06-11-24 01:32:34	0,45°C
891	06-11-24 01:33:34	0,44°C
892	06-11-24 01:34:34	0,44°C
893	06-11-24 01:35:34	0,46°C
894	06-11-24 01:36:34	0,45°C
895	06-11-24 01:37:34	0,45°C
896	06-11-24 01:38:34	0,45°C
897	06-11-24 01:39:34	0,45°C
898	06-11-24 01:40:34	0,45°C
899	06-11-24 01:41:34	0,46°C
900	06-11-24 01:42:34	0,45°C
901	06-11-24 01:43:34	0,46°C
902	06-11-24 01:44:34	0,44°C
903	06-11-24 01:45:34	0,46°C
904	06-11-24 01:46:34	0,46°C
905	06-11-24 01:47:34	0,46°C
906	06-11-24 01:48:34	0,46°C
907	06-11-24 01:49:34	0,47°C
908	06-11-24 01:50:34	0,47°C
909	06-11-24 01:51:34	0,45°C
910	06-11-24 01:52:34	0,46°C
911	06-11-24 01:53:34	0,46°C
912	06-11-24 01:54:34	0,48°C
913	06-11-24 01:55:34	0,47°C
914	06-11-24 01:56:34	0,49°C
915	06-11-24 01:57:34	0,49°C
916	06-11-24 01:58:34	0,50°C
917	06-11-24 01:59:34	0,50°C
918	06-11-24 02:00:34	0,51°C
919	06-11-24 02:01:34	0,49°C
920	06-11-24 02:02:34	0,51°C
921	06-11-24 02:03:34	0,52°C
922	06-11-24 02:04:34	0,52°C
923	06-11-24 02:05:34	0,52°C
924	06-11-24 02:06:34	0,49°C
925	06-11-24 02:07:34	0,52°C
926	06-11-24 02:08:34	0,51°C
927	06-11-24 02:09:34	0,50°C
928	06-11-24 02:10:34	0,50°C
929	06-11-24 02:11:34	0,49°C
930	06-11-24 02:12:34	0,49°C
931	06-11-24 02:13:34	0,52°C
932	06-11-24 02:14:34	0,50°C
933	06-11-24 02:15:34	0,52°C
934	06-11-24 02:16:34	0,50°C
935	06-11-24 02:17:34	0,53°C
936	06-11-24 02:18:34	0,53°C
937	06-11-24 02:19:34	0,53°C
938	06-11-24 02:20:34	0,53°C
939	06-11-24 02:21:34	0,53°C
940	06-11-24 02:22:34	0,51°C
941	06-11-24 02:23:34	0,53°C
942	06-11-24 02:24:34	0,53°C
943	06-11-24 02:25:34	0,54°C
944	06-11-24 02:26:34	0,54°C
945	06-11-24 02:27:34	0,54°C
946	06-11-24 02:28:34	0,52°C
947	06-11-24 02:29:34	0,54°C
948	06-11-24 02:30:34	0,52°C
949	06-11-24 02:31:34	0,55°C
950	06-11-24 02:32:34	0,55°C
951	06-11-24 02:33:34	0,53°C
952	06-11-24 02:34:34	0,55°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
953	06-11-24 02:35:34	0,54°C
954	06-11-24 02:36:34	0,54°C
955	06-11-24 02:37:34	0,54°C
956	06-11-24 02:38:34	0,54°C
957	06-11-24 02:39:34	0,54°C
958	06-11-24 02:40:34	0,53°C
959	06-11-24 02:41:34	0,52°C
960	06-11-24 02:42:34	0,52°C
961	06-11-24 02:43:34	0,49°C
962	06-11-24 02:44:34	0,51°C
963	06-11-24 02:45:34	0,51°C
964	06-11-24 02:46:34	0,51°C
965	06-11-24 02:47:34	0,50°C
966	06-11-24 02:48:34	0,48°C
967	06-11-24 02:49:34	0,47°C
968	06-11-24 02:50:34	0,45°C
969	06-11-24 02:51:34	0,46°C
970	06-11-24 02:52:34	0,45°C
971	06-11-24 02:53:34	0,45°C
972	06-11-24 02:54:34	0,45°C
973	06-11-24 02:55:34	0,42°C
974	06-11-24 02:56:34	0,44°C
975	06-11-24 02:57:34	0,44°C
976	06-11-24 02:58:34	0,44°C
977	06-11-24 02:59:34	0,44°C
978	06-11-24 03:00:34	0,41°C
979	06-11-24 03:01:34	0,41°C
980	06-11-24 03:02:34	0,43°C
981	06-11-24 03:03:34	0,41°C
982	06-11-24 03:04:34	0,41°C
983	06-11-24 03:05:34	0,43°C
984	06-11-24 03:06:34	0,43°C
985	06-11-24 03:07:34	0,42°C
986	06-11-24 03:08:34	0,39°C
987	06-11-24 03:09:34	0,40°C
988	06-11-24 03:10:34	0,39°C
989	06-11-24 03:11:34	0,41°C
990	06-11-24 03:12:34	0,41°C
991	06-11-24 03:13:34	0,41°C
992	06-11-24 03:14:34	0,40°C
993	06-11-24 03:15:34	0,40°C
994	06-11-24 03:16:34	0,40°C
995	06-11-24 03:17:34	0,38°C
996	06-11-24 03:18:34	0,38°C
997	06-11-24 03:19:34	0,40°C
998	06-11-24 03:20:34	0,38°C
999	06-11-24 03:21:34	0,38°C
1000	06-11-24 03:22:34	0,38°C
1001	06-11-24 03:23:34	0,41°C
1002	06-11-24 03:24:34	0,41°C
1003	06-11-24 03:25:34	0,39°C
1004	06-11-24 03:26:34	0,41°C
1005	06-11-24 03:27:34	0,39°C
1006	06-11-24 03:28:34	0,39°C
1007	06-11-24 03:29:34	0,41°C
1008	06-11-24 03:30:34	0,38°C
1009	06-11-24 03:31:34	0,41°C
1010	06-11-24 03:32:34	0,40°C
1011	06-11-24 03:33:34	0,40°C
1012	06-11-24 03:34:34	0,40°C
1013	06-11-24 03:35:34	0,41°C
1014	06-11-24 03:36:34	0,41°C
1015	06-11-24 03:37:34	0,42°C
1016	06-11-24 03:38:34	0,43°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
1017	06-11-24 03:39:34	0,43°C
1018	06-11-24 03:40:34	0,41°C
1019	06-11-24 03:41:34	0,44°C
1020	06-11-24 03:42:34	0,44°C
1021	06-11-24 03:43:34	0,42°C
1022	06-11-24 03:44:34	0,45°C
1023	06-11-24 03:45:34	0,45°C
1024	06-11-24 03:46:34	0,45°C
1025	06-11-24 03:47:34	0,46°C
1026	06-11-24 03:48:34	0,46°C
1027	06-11-24 03:49:34	0,44°C
1028	06-11-24 03:50:34	0,43°C
1029	06-11-24 03:51:34	0,46°C
1030	06-11-24 03:52:34	0,44°C
1031	06-11-24 03:53:34	0,45°C
1032	06-11-24 03:54:34	0,46°C
1033	06-11-24 03:55:34	0,46°C
1034	06-11-24 03:56:34	0,46°C
1035	06-11-24 03:57:34	0,46°C
1036	06-11-24 03:58:34	0,44°C
1037	06-11-24 03:59:34	0,45°C
1038	06-11-24 04:00:34	0,44°C
1039	06-11-24 04:01:34	0,43°C
1040	06-11-24 04:02:34	0,42°C
1041	06-11-24 04:03:34	0,38°C
1042	06-11-24 04:04:34	0,39°C
1043	06-11-24 04:05:34	0,39°C
1044	06-11-24 04:06:34	0,38°C
1045	06-11-24 04:07:34	0,35°C
1046	06-11-24 04:08:34	0,34°C
1047	06-11-24 04:09:34	0,36°C
1048	06-11-24 04:10:34	0,36°C
1049	06-11-24 04:11:34	0,36°C
1050	06-11-24 04:12:34	0,36°C
1051	06-11-24 04:13:34	0,36°C
1052	06-11-24 04:14:34	0,34°C
1053	06-11-24 04:15:34	0,33°C
1054	06-11-24 04:16:34	0,35°C
1055	06-11-24 04:17:34	0,35°C
1056	06-11-24 04:18:34	0,35°C
1057	06-11-24 04:19:34	0,35°C
1058	06-11-24 04:20:34	0,35°C
1059	06-11-24 04:21:34	0,35°C
1060	06-11-24 04:22:34	0,36°C
1061	06-11-24 04:23:34	0,36°C
1062	06-11-24 04:24:34	0,36°C
1063	06-11-24 04:25:34	0,37°C
1064	06-11-24 04:26:34	0,38°C
1065	06-11-24 04:27:34	0,36°C
1066	06-11-24 04:28:34	0,37°C
1067	06-11-24 04:29:34	0,40°C
1068	06-11-24 04:30:34	0,40°C
1069	06-11-24 04:31:34	0,41°C
1070	06-11-24 04:32:34	0,40°C
1071	06-11-24 04:33:34	0,43°C
1072	06-11-24 04:34:34	0,44°C
1073	06-11-24 04:35:34	0,44°C
1074	06-11-24 04:36:34	0,45°C
1075	06-11-24 04:37:34	0,44°C
1076	06-11-24 04:38:34	0,46°C
1077	06-11-24 04:39:34	0,47°C
1078	06-11-24 04:40:34	0,48°C
1079	06-11-24 04:41:34	0,48°C
1080	06-11-24 04:42:34	0,49°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
1081	06-11-24 04:43:34	0,50°C
1082	06-11-24 04:44:34	0,48°C
1083	06-11-24 04:45:34	0,51°C
1084	06-11-24 04:46:34	0,52°C
1085	06-11-24 04:47:34	0,53°C
1086	06-11-24 04:48:34	0,51°C
1087	06-11-24 04:49:34	0,54°C
1088	06-11-24 04:50:34	0,54°C
1089	06-11-24 04:51:34	0,55°C
1090	06-11-24 04:52:34	0,56°C
1091	06-11-24 04:53:34	0,57°C
1092	06-11-24 04:54:34	0,54°C
1093	06-11-24 04:55:34	0,55°C
1094	06-11-24 04:56:34	0,56°C
1095	06-11-24 04:57:34	0,57°C
1096	06-11-24 04:58:34	0,57°C
1097	06-11-24 04:59:34	0,60°C
1098	06-11-24 05:00:34	0,61°C
1099	06-11-24 05:01:34	0,61°C
1100	06-11-24 05:02:34	0,62°C
1101	06-11-24 05:03:34	0,62°C
1102	06-11-24 05:04:34	0,60°C
1103	06-11-24 05:05:34	0,63°C
1104	06-11-24 05:06:34	0,63°C
1105	06-11-24 05:07:34	0,61°C
1106	06-11-24 05:08:34	0,64°C
1107	06-11-24 05:09:34	0,64°C
1108	06-11-24 05:10:34	0,65°C
1109	06-11-24 05:11:34	0,65°C
1110	06-11-24 05:12:34	0,65°C
1111	06-11-24 05:13:34	0,66°C
1112	06-11-24 05:14:34	0,66°C
1113	06-11-24 05:15:34	0,66°C
1114	06-11-24 05:16:34	0,66°C
1115	06-11-24 05:17:34	0,65°C
1116	06-11-24 05:18:34	0,67°C
1117	06-11-24 05:19:34	0,66°C
1118	06-11-24 05:20:34	0,68°C
1119	06-11-24 05:21:34	0,66°C
1120	06-11-24 05:22:34	0,69°C
1121	06-11-24 05:23:34	0,68°C
1122	06-11-24 05:24:34	0,67°C
1123	06-11-24 05:25:34	0,66°C
1124	06-11-24 05:26:34	0,63°C
1125	06-11-24 05:27:34	0,64°C
1126	06-11-24 05:28:34	0,62°C
1127	06-11-24 05:29:34	0,64°C
1128	06-11-24 05:30:34	0,63°C
1129	06-11-24 05:31:34	0,61°C
1130	06-11-24 05:32:34	0,63°C
1131	06-11-24 05:33:34	0,61°C
1132	06-11-24 05:34:34	0,63°C
1133	06-11-24 05:35:34	0,64°C
1134	06-11-24 05:36:34	0,64°C
1135	06-11-24 05:37:34	0,64°C
1136	06-11-24 05:38:34	0,63°C
1137	06-11-24 05:39:34	0,64°C
1138	06-11-24 05:40:34	0,64°C
1139	06-11-24 05:41:34	0,61°C
1140	06-11-24 05:42:34	0,61°C
1141	06-11-24 05:43:34	0,64°C
1142	06-11-24 05:44:34	0,63°C
1143	06-11-24 05:45:34	0,59°C
1144	06-11-24 05:46:34	0,57°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
1145	06-11-24 05:47:34	0,54°C
1146	06-11-24 05:48:34	0,53°C
1147	06-11-24 05:49:34	0,52°C
1148	06-11-24 05:50:34	0,51°C
1149	06-11-24 05:51:34	0,48°C
1150	06-11-24 05:52:34	0,50°C
1151	06-11-24 05:53:34	0,49°C
1152	06-11-24 05:54:34	0,47°C
1153	06-11-24 05:55:34	0,49°C
1154	06-11-24 05:56:34	0,50°C
1155	06-11-24 05:57:34	0,50°C
1156	06-11-24 05:58:34	0,50°C
1157	06-11-24 05:59:34	0,51°C
1158	06-11-24 06:00:34	0,51°C
1159	06-11-24 06:01:34	0,52°C
1160	06-11-24 06:02:34	0,52°C
1161	06-11-24 06:03:34	0,53°C
1162	06-11-24 06:04:34	0,53°C
1163	06-11-24 06:05:34	0,54°C
1164	06-11-24 06:06:34	0,54°C
1165	06-11-24 06:07:34	0,55°C
1166	06-11-24 06:08:34	0,54°C
1167	06-11-24 06:09:34	0,57°C
1168	06-11-24 06:10:34	0,58°C
1169	06-11-24 06:11:34	0,59°C
1170	06-11-24 06:12:34	0,59°C
1171	06-11-24 06:13:34	0,60°C
1172	06-11-24 06:14:34	0,61°C
1173	06-11-24 06:15:34	0,61°C
1174	06-11-24 06:16:34	0,61°C
1175	06-11-24 06:17:34	0,62°C
1176	06-11-24 06:18:34	0,63°C
1177	06-11-24 06:19:34	0,63°C
1178	06-11-24 06:20:34	0,61°C
1179	06-11-24 06:21:34	0,61°C
1180	06-11-24 06:22:34	0,62°C
1181	06-11-24 06:23:34	0,64°C
1182	06-11-24 06:24:34	0,63°C
1183	06-11-24 06:25:34	0,64°C
1184	06-11-24 06:26:34	0,65°C
1185	06-11-24 06:27:34	0,65°C
1186	06-11-24 06:28:34	0,63°C
1187	06-11-24 06:29:34	0,66°C
1188	06-11-24 06:30:34	0,66°C
1189	06-11-24 06:31:34	0,66°C
1190	06-11-24 06:32:34	0,66°C
1191	06-11-24 06:33:34	0,64°C
1192	06-11-24 06:34:34	0,64°C
1193	06-11-24 06:35:34	0,65°C
1194	06-11-24 06:36:34	0,66°C
1195	06-11-24 06:37:34	0,65°C
1196	06-11-24 06:38:34	0,65°C
1197	06-11-24 06:39:34	0,67°C
1198	06-11-24 06:40:34	0,65°C
1199	06-11-24 06:41:34	0,67°C
1200	06-11-24 06:42:34	0,68°C
1201	06-11-24 06:43:34	0,68°C
1202	06-11-24 06:44:34	0,68°C
1203	06-11-24 06:45:34	0,68°C
1204	06-11-24 06:46:34	0,68°C
1205	06-11-24 06:47:34	0,66°C
1206	06-11-24 06:48:34	0,68°C
1207	06-11-24 06:49:34	0,68°C
1208	06-11-24 06:50:34	0,68°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
1209	06-11-24 06:51:34	0,68°C
1210	06-11-24 06:52:34	0,68°C
1211	06-11-24 06:53:34	0,66°C
1212	06-11-24 06:54:34	0,68°C
1213	06-11-24 06:55:34	0,68°C
1214	06-11-24 06:56:34	0,68°C
1215	06-11-24 06:57:34	0,69°C
1216	06-11-24 06:58:34	0,69°C
1217	06-11-24 06:59:34	0,69°C
1218	06-11-24 07:00:34	0,69°C
1219	06-11-24 07:01:34	0,69°C
1220	06-11-24 07:02:34	0,69°C
1221	06-11-24 07:03:34	0,69°C
1222	06-11-24 07:04:34	0,67°C
1223	06-11-24 07:05:34	0,70°C
1224	06-11-24 07:06:34	0,70°C
1225	06-11-24 07:07:34	0,67°C
1226	06-11-24 07:08:34	0,70°C
1227	06-11-24 07:09:34	0,70°C
1228	06-11-24 07:10:34	0,70°C
1229	06-11-24 07:11:34	0,70°C
1230	06-11-24 07:12:34	0,70°C
1231	06-11-24 07:13:34	0,70°C
1232	06-11-24 07:14:34	0,67°C
1233	06-11-24 07:15:34	0,70°C
1234	06-11-24 07:16:34	0,68°C
1235	06-11-24 07:17:34	0,67°C
1236	06-11-24 07:18:34	0,67°C
1237	06-11-24 07:19:34	0,67°C
1238	06-11-24 07:20:34	0,67°C
1239	06-11-24 07:21:34	0,67°C
1240	06-11-24 07:22:34	0,70°C
1241	06-11-24 07:23:34	0,70°C
1242	06-11-24 07:24:34	0,70°C
1243	06-11-24 07:25:34	0,70°C
1244	06-11-24 07:26:34	0,70°C
1245	06-11-24 07:27:34	0,67°C
1246	06-11-24 07:28:34	0,70°C
1247	06-11-24 07:29:34	0,70°C
1248	06-11-24 07:30:34	0,67°C
1249	06-11-24 07:31:34	0,69°C
1250	06-11-24 07:32:34	0,69°C
1251	06-11-24 07:33:34	0,69°C
1252	06-11-24 07:34:34	0,69°C
1253	06-11-24 07:35:34	0,69°C
1254	06-11-24 07:36:34	0,69°C
1255	06-11-24 07:37:34	0,69°C
1256	06-11-24 07:38:34	0,67°C
1257	06-11-24 07:39:34	0,69°C
1258	06-11-24 07:40:34	0,69°C
1259	06-11-24 07:41:34	0,69°C
1260	06-11-24 07:42:34	0,69°C
1261	06-11-24 07:43:34	0,66°C
1262	06-11-24 07:44:34	0,68°C
1263	06-11-24 07:45:34	0,69°C
1264	06-11-24 07:46:34	0,66°C
1265	06-11-24 07:47:34	0,66°C
1266	06-11-24 07:48:34	0,68°C
1267	06-11-24 07:49:34	0,68°C
1268	06-11-24 07:50:34	0,66°C
1269	06-11-24 07:51:34	0,68°C
1270	06-11-24 07:52:34	0,64°C
1271	06-11-24 07:53:34	0,63°C
1272	06-11-24 07:54:34	0,59°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
1273	06-11-24 07:55:34	0,56°C
1274	06-11-24 07:56:34	0,52°C
1275	06-11-24 07:57:34	0,47°C
1276	06-11-24 07:58:34	0,47°C
1277	06-11-24 07:59:34	0,45°C
1278	06-11-24 08:00:34	0,44°C
1279	06-11-24 08:01:34	0,39°C
1280	06-11-24 08:02:34	0,41°C
1281	06-11-24 08:03:34	0,37°C
1282	06-11-24 08:04:34	0,39°C
1283	06-11-24 08:05:34	0,36°C
1284	06-11-24 08:06:34	0,39°C
1285	06-11-24 08:07:34	0,39°C
1286	06-11-24 08:08:34	0,36°C
1287	06-11-24 08:09:34	0,39°C
1288	06-11-24 08:10:34	0,39°C
1289	06-11-24 08:11:34	0,39°C
1290	06-11-24 08:12:34	0,40°C
1291	06-11-24 08:13:34	0,40°C
1292	06-11-24 08:14:34	0,41°C
1293	06-11-24 08:15:34	0,39°C
1294	06-11-24 08:16:34	0,42°C
1295	06-11-24 08:17:34	0,40°C
1296	06-11-24 08:18:34	0,43°C
1297	06-11-24 08:19:34	0,44°C
1298	06-11-24 08:20:34	0,45°C
1299	06-11-24 08:21:34	0,42°C
1300	06-11-24 08:22:34	0,41°C
1301	06-11-24 08:23:34	0,42°C
1302	06-11-24 08:24:34	0,40°C
1303	06-11-24 08:25:34	0,39°C
1304	06-11-24 08:26:34	0,39°C
1305	06-11-24 08:27:34	0,38°C
1306	06-11-24 08:28:34	0,35°C
1307	06-11-24 08:29:34	0,35°C
1308	06-11-24 08:30:34	0,35°C
1309	06-11-24 08:31:34	0,38°C
1310	06-11-24 08:32:34	0,35°C
1311	06-11-24 08:33:34	0,36°C
1312	06-11-24 08:34:34	0,34°C
1313	06-11-24 08:35:34	0,33°C
1314	06-11-24 08:36:34	0,35°C
1315	06-11-24 08:37:34	0,32°C
1316	06-11-24 08:38:34	0,34°C
1317	06-11-24 08:39:34	0,33°C
1318	06-11-24 08:40:34	0,33°C
1319	06-11-24 08:41:34	0,33°C
1320	06-11-24 08:42:34	0,30°C
1321	06-11-24 08:43:34	0,32°C
1322	06-11-24 08:44:34	0,32°C
1323	06-11-24 08:45:34	0,32°C
1324	06-11-24 08:46:34	0,29°C
1325	06-11-24 08:47:34	0,31°C
1326	06-11-24 08:48:34	0,30°C
1327	06-11-24 08:49:34	0,30°C
1328	06-11-24 08:50:34	0,30°C
1329	06-11-24 08:51:34	0,27°C
1330	06-11-24 08:52:34	0,30°C
1331	06-11-24 08:53:34	0,27°C
1332	06-11-24 08:54:34	0,30°C
1333	06-11-24 08:55:34	0,29°C
1334	06-11-24 08:56:34	0,29°C
1335	06-11-24 08:57:34	0,29°C
1336	06-11-24 08:58:34	0,29°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
1337	06-11-24 08:59:34	0,29°C
1338	06-11-24 09:00:34	0,27°C
1339	06-11-24 09:01:34	0,29°C
1340	06-11-24 09:02:34	0,27°C
1341	06-11-24 09:03:34	0,27°C
1342	06-11-24 09:04:34	0,30°C
1343	06-11-24 09:05:34	0,30°C
1344	06-11-24 09:06:34	0,30°C
1345	06-11-24 09:07:34	0,29°C
1346	06-11-24 09:08:34	0,30°C
1347	06-11-24 09:09:34	0,30°C
1348	06-11-24 09:10:34	0,30°C
1349	06-11-24 09:11:34	0,27°C
1350	06-11-24 09:12:34	0,27°C
1351	06-11-24 09:13:34	0,28°C
1352	06-11-24 09:14:34	0,28°C
1353	06-11-24 09:15:34	0,28°C
1354	06-11-24 09:16:34	0,27°C
1355	06-11-24 09:17:34	0,27°C
1356	06-11-24 09:18:34	0,27°C
1357	06-11-24 09:19:34	0,27°C
1358	06-11-24 09:20:34	0,27°C
1359	06-11-24 09:21:34	0,27°C
1360	06-11-24 09:22:34	0,27°C
1361	06-11-24 09:23:34	0,27°C
1362	06-11-24 09:24:34	0,27°C
1363	06-11-24 09:25:34	0,27°C
1364	06-11-24 09:26:34	0,27°C
1365	06-11-24 09:27:34	0,27°C
1366	06-11-24 09:28:34	0,27°C
1367	06-11-24 09:29:34	0,27°C
1368	06-11-24 09:30:34	0,27°C
1369	06-11-24 09:31:34	0,27°C
1370	06-11-24 09:32:34	0,25°C
1371	06-11-24 09:33:34	0,27°C
1372	06-11-24 09:34:34	0,25°C
1373	06-11-24 09:35:34	0,27°C
1374	06-11-24 09:36:34	0,27°C
1375	06-11-24 09:37:34	0,27°C
1376	06-11-24 09:38:34	0,27°C
1377	06-11-24 09:39:34	0,25°C
1378	06-11-24 09:40:34	0,27°C
1379	06-11-24 09:41:34	0,25°C
1380	06-11-24 09:42:34	0,27°C
1381	06-11-24 09:43:34	0,27°C
1382	06-11-24 09:44:34	0,27°C
1383	06-11-24 09:45:34	0,27°C
1384	06-11-24 09:46:34	0,27°C
1385	06-11-24 09:47:34	0,27°C
1386	06-11-24 09:48:34	0,27°C
1387	06-11-24 09:49:34	0,27°C
1388	06-11-24 09:50:34	0,27°C
1389	06-11-24 09:51:34	0,27°C
1390	06-11-24 09:52:34	0,27°C
1391	06-11-24 09:53:34	0,27°C
1392	06-11-24 09:54:34	0,27°C
1393	06-11-24 09:55:34	0,27°C
1394	06-11-24 09:56:34	0,27°C
1395	06-11-24 09:57:34	0,25°C
1396	06-11-24 09:58:34	0,27°C
1397	06-11-24 09:59:34	0,27°C
1398	06-11-24 10:00:34	0,27°C
1399	06-11-24 10:01:34	0,27°C
1400	06-11-24 10:02:34	0,27°C

Indice	Date et heure	Internal NTC (ML II) 19102945 Fourier
1401	06-11-24 10:03:34	0,27°C
1402	06-11-24 10:04:34	0,27°C
1403	06-11-24 10:05:34	0,25°C
1404	06-11-24 10:06:34	0,27°C
1405	06-11-24 10:07:34	0,27°C
1406	06-11-24 10:08:34	0,27°C
1407	06-11-24 10:09:34	0,27°C
1408	06-11-24 10:10:34	0,25°C
1409	06-11-24 10:11:34	0,25°C
1410	06-11-24 10:12:34	0,27°C
1411	06-11-24 10:13:34	0,25°C
1412	06-11-24 10:14:34	0,27°C
1413	06-11-24 10:15:34	0,27°C
1414	06-11-24 10:16:34	0,27°C
1415	06-11-24 10:17:34	0,26°C
1416	06-11-24 10:18:34	0,28°C
1417	06-11-24 10:19:34	0,32°C
1418	06-11-24 10:20:34	0,34°C
1419	06-11-24 10:21:34	0,36°C
1420	06-11-24 10:22:34	0,38°C
1421	06-11-24 10:23:34	0,40°C
1422	06-11-24 10:24:34	0,39°C
1423	06-11-24 10:25:34	0,44°C
1424	06-11-24 10:26:34	0,55°C
1425	06-11-24 10:27:34	1,26°C
1426	06-11-24 10:28:34	4,54°C
1427	06-11-24 10:29:34	6,97°C



Date: 2024-11-05

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 3770701
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: GRAND MARCHE COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHE COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

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	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.	Distributeur de papier essuie-main malpropre Mauvais état du matériel requis / Évier malpropre
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 / Boucherie (C1) : Baratte, trancheur steak sous-marin, machine à glace, emballeuse / Boulangerie et pâtisserie : Façonneuse boule à pâte et mélangeur / Local épices : Tables de travail et pelles /
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Local nettoyage : Accumulation de résidus sur les murs et le plafond / / Boulangerie & pâtisserie : Accumulation de résidus noirs sur le plancher de la chambre de congélation / Présence de résidus sur des portes de différents locaux

REMARQUES

Visite de suivi d'inspection du 31-07-2024 pour les points marqués d'un astérisque (*), ainsi que le suivi de prélèvement pour la présence de porc dans du veau haché.

Les viandes hachées (Veau) sont faites à partir de partie fraîches et congelés, les séquences de hachage et de nettoyage sont respectées.

- Des photos ont été prises.
- Des aliments ont été prélevés.

PRÉLÈVEMENT No 749877

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

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

No	Nature du produit / Marque						
	Quantité prélevée ou surface écouvillonnée	Quantité du lot	Lot No	Emballé le	Préparé le	Meilleur av.	No scellé
1	VEAU HACHE (Régulier) mi-maigre / Grand Marché Col-Fax						
	550g	15kg		2024-11-05			3916
2	VEAU HACHE (Régulier) mi-maigre / Grand Marché Col-Fax						
	518g	15kg		2024-11-05			3916
3	VEAU HACHE (Régulier) mi-maigre / Grand Marché Col-Fax						
	562g	15kg		2024-11-05			3916

Condition d'expédition

Date: 2024-11-05 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 :

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN POIRIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5403

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-11-05

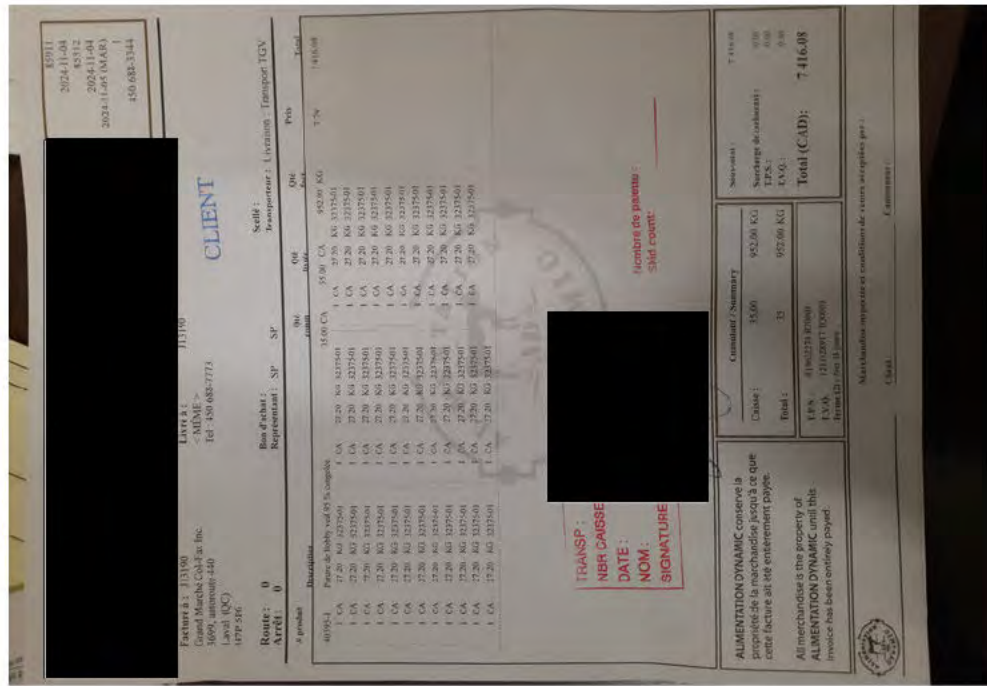
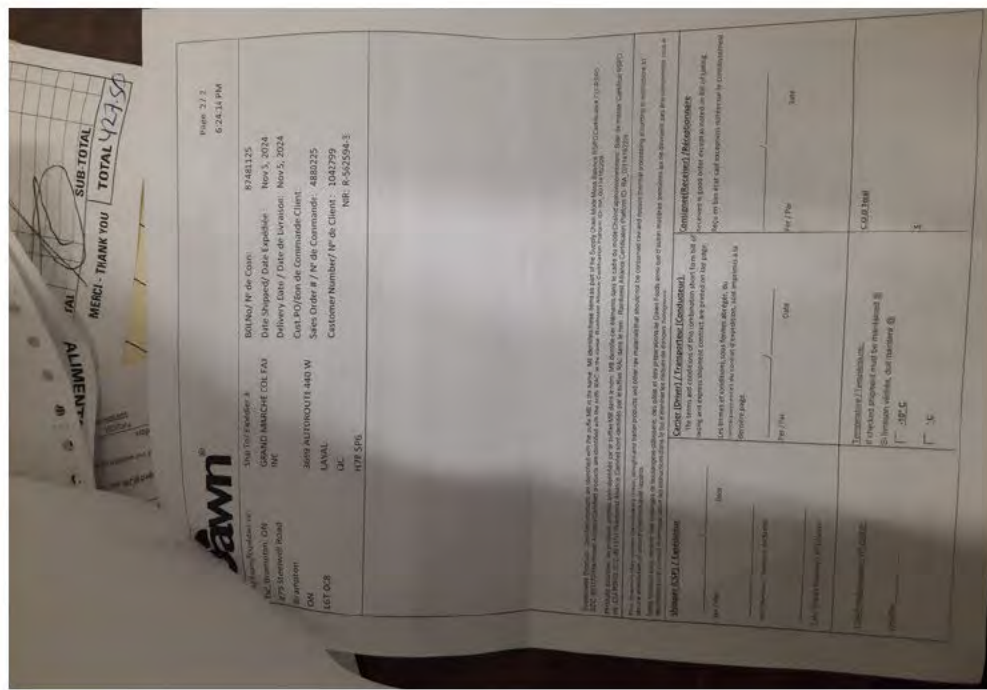
Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3770701 a été remis à TASO TSIOLIS

L'exploitant _____ a pris connaissance de ce rapport.

Signature :









Rapport d'analyse

Demandeur	Détenteur ou exploitant	Fabricant
POIRIER MARTIN	2134447-0001	2134447-0001
1041, BL.DES LAURENTIDES BUR 2	GRAND MARCHÉ COL-FAX	GRAND MARCHÉ COL-FAX
LAVAL	3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST	3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
450-972-3020	LAVAL	LAVAL
H7G 2W2	450-688-7773	H7P 5P6
	H7P 5P6	H7P 5P6
Région: 220309		
Client: MAPAQ - SMSAIA		

Code	Paramètre	Méthode
LISOM	Dépistage de Listeria monocytogenes par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-178
LMOPR	Détection des Listeria spp. dans les aliments	MFHPB-07
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobique totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003

Échantillons prélevés le 2024/11/05 à 09:27 et reçus le 2024/11/06 à 09:13

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	LISOM	LMOPR	T-AC	T-EC
01 VEAU HACHE (RÉGULIER) MI-MAIGRE Lot: Scellé:3916	Negatif /25 g	Presence /25 g	5500000 UFC/g	<10 UFC/g
02 VEAU HACHE (RÉGULIER) MI-MAIGRE Lot: Scellé:3916	Negatif /25 g	Presence /25 g	4500000 UFC/g	<10 UFC/g
03 VEAU HACHE (RÉGULIER) MI-MAIGRE Lot: Scellé:3916	Negatif /25 g	Presence /25 g	11000000 UFC/g	<10 UFC/g

REMARQUE(S)

749 877 01 et 03: Présence de Listeria spp. (L. welshimeri) dans un aliment cru. Numération des bactéries aérobies mésophiles élevée; Qualité microbiologique médiocre. (N1)

749 877 02: Présence de Listeria spp. (L. welshimeri) dans un aliment cru.

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 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 ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au https://www.scc.ca/en/system/files/client-scopes/276_f.pdf pour plus de détails.

(OF)

Analyste: Rachelle Frenette-Cotton

microbiologiste
Module: Microbiologie

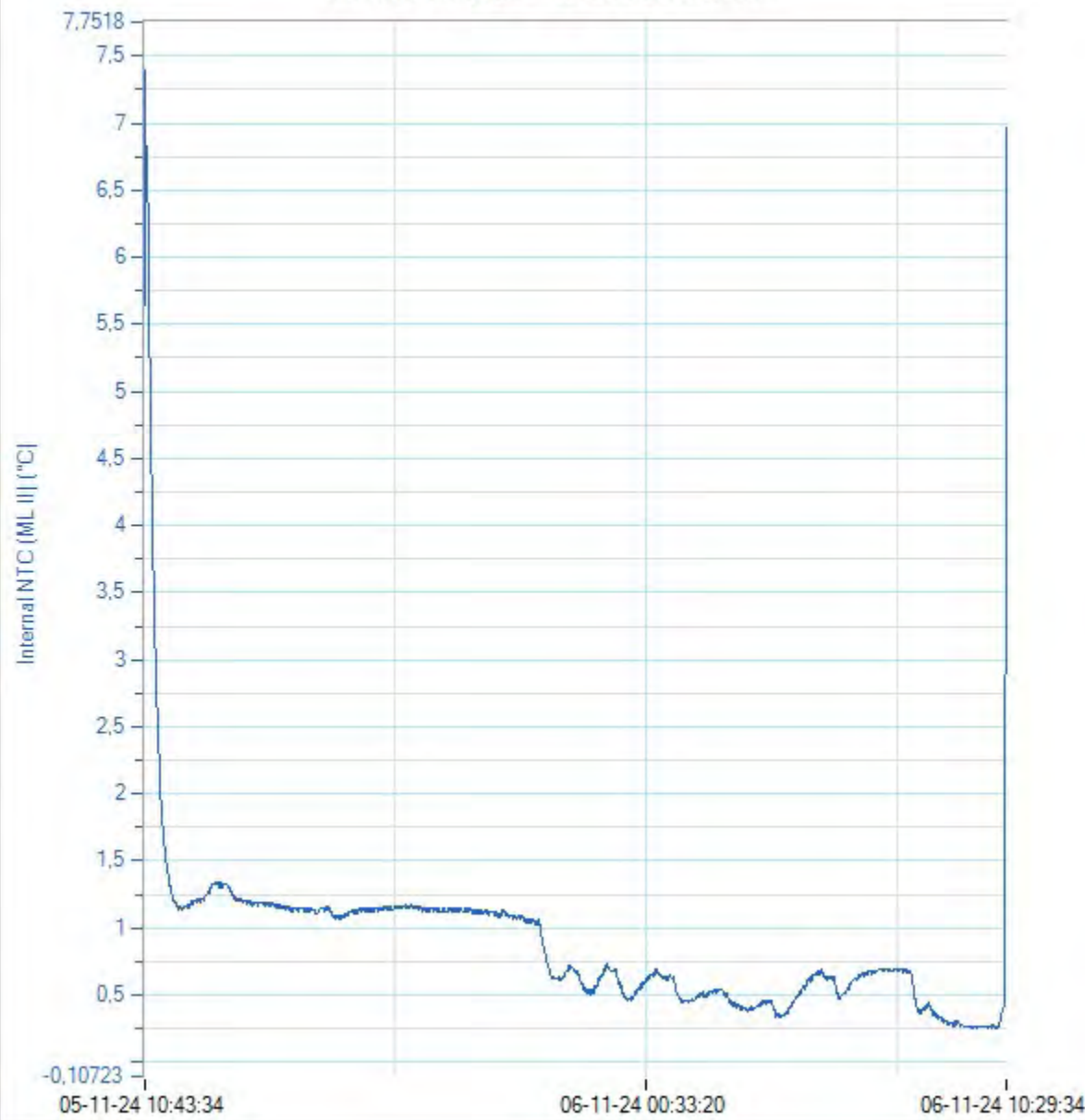
Parc technologique du Québec métropolitain
2700, rue Einstein, bureau C.2.105
Québec (Québec) G1P 3W8

À Québec, le lundi 18 novembre 2024

LEAA-F-INF-200
AEV 2023-10-20

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Commentaire:Fourier N° de Série: 19102945



19102945, Fourier -
Internal NTC (ML II)°C



Date: 2024-09-18

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3770779

Raison de la visite: Insp. suivi-autre (14)

Exploitant: GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHÉ COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

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

REMARQUES

Intervention pour la remise du rapport d'analyse no.747931, pour des résultats non conformes pour la présence de porc dans des échantillons de bœuf haché.

Une vérification des méthodes de hachage a été effectuée.

Utilisation d'un hachoir pour toutes les espèces de viandes (Hachoir double connecté)

La personne responsable de la boucherie m'informe qu'il commence par le hachage du porc, suivi dans nettoyage et assainissement des équipements, puis effectue le hachage du veau et bœuf.

- S'assurer que toutes les pièces des hachoirs sont démontées et faire un nettoyage et assainissement de toutes les pièces et les parties du hachoir.

- Il est recommandé de suivre la séquence suivante pour le hachage des différentes espèces de viandes :

- Veau
- Bœuf
- Porc
- Autres espèces Volaille, cheval)

Veau : Utilisation des parures de désossage des carcasses de veau provenant d'usine fédérale (MontPak).

Bœuf : Utilisation des parures de désossage et de pièces entières provenant d'usine fédérale (Cargill).

Il y a une section avec des tables pour travailler le bœuf et une autre section pour le porc.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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

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

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

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARTIN POIRIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5403

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-09-18

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3770779 a été remis à TASO TSIOLIS

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

Signature :



Date: 2024-07-31

Heure d'arrivée: 10:10

Numéro du rapport d'inspection: 3743477

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: GRAND MARCHE COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHE COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les 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. / frigo légumes / 12 °C
2 *	Préparer les aliments potentiellement dangereux de préférence dans des conditions de réfrigération, soit à 4°C ou moins. Le temps requis pour leur préparation à une température supérieure à 4°C doit être le plus court possible et ces aliments doivent être refroidis sans délai à 4°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / melons coupés en vente rapide hors réfrigération
3 *	Respecter la durée de conservation établie par le fabricant.	Durée de conservation inadéquate / pepperoni indiquant maintenir congelé garder réfrigéré sans date de péremption
4 *	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Appareil inadéquat / laine d'acier utiliser dans pâtisserie

5 *	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement non respectée / Surface, équipement ou ustensile en contact avec des aliments potentiellement dangereux à la température ambiante non nettoyé et non assaini toutes les quatre heures / trancheurs
6 *	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) / mégot et cendre de cigarette dans escalier menant au 2e étage
7 *	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 / tablettes contenants mono usage boucherie, table salle épices, plaque à cuisson calciné, plateau balance, support carcasses, base du laminoir, éviers section légumes: sales avec résidus
8 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / écoulement dans entrepôt et frigo salade poissons, malpropreté mur, plancher: section farine. plancher entrepôt avec résidus, dessous tablettes avec résidus, palettes de bois brut sales
9	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 / ingrédients manquant (baklava), indication peut contenir alors que contient
10	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.	Utilisation inadéquate / couteaux de boucher avec ficelles pour identification
11	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.	État inadéquat de l'équipement / chariot rouillé, base laminoir peinture qui s'écaille, tapis laminoir effiloché, rideau portes dégradés, rouleau à pâte avec ruban gommé

REMARQUES

Autres exigences réglementaires:

Ne rien entreposer au niveau du sol, section pâtisserie

2.1.2.1. Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte.

Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher.

Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

D. 1573-91, a. 17.

Visite également suite à une plainte concernant du poulet hygiéniquement douteux, pas de cas similaire n'ont été rapporté à l'exploitant.

Prélèvements effectués pour la programmation analytique #NE-01-02-397 pour étude sur la prévalence des pathogènes dans la

viande hachée dans les ateliers de transformation et vérification de l'étiquetage (espèce, sulfites, gras).

Les viandes hachées sont faites à partir de partie fraîches et surgelées, les séquences de hachage et de nettoyage sont respectées.

Combinaison critique majeure solutionnée par une correction de l'étiquetage.

PRÉLÈVEMENT No 747931

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
- 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	VEAU HACHE / COL FAX						
	434GR	8kg	1	2024-07-31	2024-07-31		
2	VEAU HACHE / COL FAX						
	460GR	8kg	1	2024-07-31	2024-07-31		

Condition d'expédition

Date: 2024-07-31 heure : 17:00

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

Nom de l'inspecteur: FRANCOIS ROBERT

Adresse: 1, RUE RAYMOND, SAINTE-AGATHE-DES-MONTS, J8C2X2, (Québec)

Téléphone: 819 321-3995

Télécopieur: 819 321-1650

Courriel : Francois.Robert@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-07-31

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3743477 a été remis à Taso Tsiolis

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

Signature :



Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
ROBERT FRANCOIS		2134447-0001		2134447-0001
1 RUE RAYMOND		GRAND MARCHÉ COL-FAX		GRAND MARCHÉ COL-FAX
SAINTE-AGATHE-DES-MONTS		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
819-321-3995	J8C 2X2	LAVAL		LAVAL
		450-688-7773	H7P 5P6	H7P 5P6
Région: 220309				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
ESPAE	Espèce animale	LEAA-M-BIO-ESPAE		
GRASS	Gras	LEAA-M-BIO-GRASS		

Échantillons prélevés le 2024/07/31 à 12:00 et reçus le 2024/08/01 à 08:25

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	ESPAE	ESPAE (2)	GRASS	GRASS (2)
01 VEAU HACHE Lot: 1 Scellé:0000073	---	---	---	---
02 VEAU HACHE Lot: 1 Scellé:0000073	Presence %	Presence %	9 % (P/P)	9 % (P/P)

REMARQUE(S)

Méthode LEAA-M-BIO-GRASS
Pourcentage de matière grasse dans les viandes par la méthode de Randall
Analyse quantitative

En raison d'un manque d'information sur l'étiquette originale, il n'est pas possible d'établir la conformité de cet échantillon pour le pourcentage de matière grasse.

Méthode d'essai LEAA-M-BIO-ESPAE
Détection d'espèce animale étrangère par immunoelectrophorese
Essai qualitatif

Aliment non-conforme
L'espèce étrangère porcine a été détectée dans cet échantillon.
L'espèce animale n'est pas conforme au libellé de l'étiquette.
Le Règlement sur les aliments (L.R.Q., c. P-29, r.1)) interdit cette pratique.

Essai 1 : résultat de dépistage
Essai 2 : analyse de confirmation, résultat officiel.

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 ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au https://www.scc.ca/en/system/files/client-scopes/276_f.pdf pour plus de détails.

Analyste: Alexandre Grégoire

Analyste: Geneviève Larose

chimiste
Module: Biochimie et physico-chimie

chimiste
Module: Biochimie et physico-chimie

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

À Québec, le vendredi 13 septembre 2024

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
ROBERT FRANCOIS		2134447-0001		2134447-0001
1 RUE RAYMOND		GRAND MARCHÉ COL-FAX		GRAND MARCHÉ COL-FAX
SAINTE-AGATHE-DES-MONTS		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
819-321-3995	J8C 2X2	LAVAL		LAVAL
		450-688-7773	H7P 5P6	H7P 5P6
Région: 220309				
Client: MAPAQ - SMSAIA				

Code	Paramètre	Méthode
CJLPC	Détection Campylobacter par PCR (aliments)	LEAA-M-MIC-063
LISOM	Dépistage de Listeria monocytogenes par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-178
LMOPR	Détection des Listeria spp. dans les aliments	MFHPB-07
SALOM	Dépistage de Salmonella spp. par PCR trousse Omega	LEAA-M-MIC-217
STXD	Dépistage STEC (aliments)	LEAA-M-MIC-215

Échantillons prélevés le 2024/07/31 à 12:00 et reçus le 2024/08/01 à 08:25

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	CJLPC	LISOM	LMOPR	SALOM	STXD
01 VEAU HACHE Lot: 1 Scellé:0000073	Negatif /25 g	Positif /25 g	Presence /25 g	Negatif /25 g	Negatif /25 g
02 VEAU HACHE Lot: 1 Scellé:0000073	---	---	---	---	---

REMARQUE(S)

Voir les pages suivantes

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 ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au https://www.scc.ca/en/system/files/client-scopes/276_f.pdf pour plus de détails.

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 vendredi 9 août 2024

LEAA-F-INF-200
AEV 2023-10-20

Date d'exécution des essais
disponible sur demande

Rapport d'analyse

Demandeur		Détenteur ou exploitant		Fabricant
ROBERT FRANCOIS		2134447-0001		2134447-0001
1 RUE RAYMOND		GRAND MARCHE COL-FAX		GRAND MARCHE COL-FAX
SAINTE-AGATHE-DES-MONTS		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST		3699, AUTOROUTE LAVAL OUEST
819-321-3995	J8C 2X2	LAVAL		LAVAL
		450-688-7773	H7P 5P6	H7P 5P6
Région: 220309				
Client: MAPAQ - SMSAIA				
Code	Paramètre	Méthode		
T-AC	Dénombrement de la flore mésophile aérobie totale par tempo AC	LEAA-M-MIC-005		
T-EC	Tempo E.coli	LEAA-M-MIC-003		

Échantillons prélevés le 2024/07/31 à 12:00 et reçus le 2024/08/01 à 08:25

Condition d'expédition:Réfrigéré

Condition à la réception:Réfrigéré

Résultats analytiques

	T-AC (2)	T-EC
01 VEAU HACHE Lot: 1 Scellé:0000073	1900000 UFC/g	40 UFC/g
02 VEAU HACHE Lot: 1 Scellé:0000073	---	---

REMARQUE(S)

747 931 01: Listeria monocytogenes et Listeria spp. (L.innocua) détectés dans une viande hachée crue.

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 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 ISO 17025 pour de multiples analyses. Veuillez consulter le site du Conseil canadien des normes au https://www.scc.ca/en/system/files/client-scopes/276_f.pdf pour plus de détails.

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 vendredi 9 août 2024
LEAA-F-INF-200
AEV 2023-10-20

Date d'exécution des essais
disponible sur demande



Date: 2024-05-02

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3712361
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHÉ COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

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

REMARQUES

Suivi concernant les non maîtrises constatées lors de la dernière inspection (rapport num. 3686375).

Les étiquettes ont été corrigées, tel que demandé, par contre voir à vous assurer d'inscrire, lors d'une correction, la même information sur toutes les étiquettes des différents formats.

L'inspection a conjointement été réalisée avec mon collègue Martin Poirier, inspecteur.

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: ALEXIS MEURS

Adresse: 500 BOUL. DES LAURENTIDES LOC.1645, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)

Téléphone: 450 569-3005 poste 5427

Télécopieur: 450 569-3205

Courriel : Alexis.Meurs@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-05-02

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3712361 a été remis à TASO TSIOLIS

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

Signature :

Emballage Le Meilleur Avant Prix Unitaire
Packaged On Best Before Unit Price
2024/FE/28 \$20.95/kg

004084
Poids Net
Net Weight
0.192 kg

Prix de Vente
Total Price
\$4.02

GRAND MARCHE COL-FAX
3699 DESSERT NORD
LAVAL H7P 5P6

Emballage Le Meilleur Avant Prix Unitaire
Packaged On Best Before Unit Price
2024/FE/28 \$20.95/kg

004084
Poids Net
Net Weight
0.208 kg

Prix de Vente
Total Price
\$4.36

GRAND MARCHE COL-FAX
3699 DESSERT NORD
LAVAL H7P 5P6

INGRÉDIENTS: LACTOSE, CRÈME PASTEURISÉE, SEL, CULTURE
BACTÉRIENNE, CULTURE DE CALCIUM ENZYME
MICROBIENNE, CULTURE BACTÉRIENNE, P. GRANITUM H.G.
261 HUMIDITÉ 50%

Emballage Le Meilleur Avant Prix Unitaire
Packaged On Best Before Unit Price
2024/FE/28 \$28.95/kg

007589
Poids Net
Net Weight
0.192 kg

Prix de Vente
Total Price
\$5.56

GRAND MARCHE COL-FAX
3699 DESSERT NORD
LAVAL H7P 5P6

Emballage Le Meilleur Avant Prix Unitaire
Packaged On Best Before Unit Price
2024/FE/28 \$28.95/kg

007589
Poids Net
Net Weight
0.208 kg

Prix de Vente
Total Price
\$6.02

GRAND MARCHE COL-FAX
3699 DESSERT NORD
LAVAL H7P 5P6

INGRÉDIENTS: LACTOSE, CRÈME PASTEURISÉE, SEL, CULTURE
BACTÉRIENNE, CULTURE DE CALCIUM ENZYME
MICROBIENNE, CULTURE BACTÉRIENNE, P. GRANITUM H.G.
261 HUMIDITÉ 50%

Emballage Le Meilleur Avant Prix Unitaire
Packaged On Best Before Unit Price
2024/FE/28 \$28.95/kg

004755
Poids Net
Net Weight
0.192 kg

Prix de Vente
Total Price
\$5.56

GRAND MARCHE COL-FAX
3699 DESSERT NORD
LAVAL H7P 5P6

Emballage Le Meilleur Avant Prix Unitaire
Packaged On Best Before Unit Price
2024/FE/28 \$28.95/kg

004755
Poids Net
Net Weight
0.208 kg

Prix de Vente
Total Price
\$6.02

GRAND MARCHE COL-FAX
3699 DESSERT NORD
LAVAL H7P 5P6

INGRÉDIENTS: LACTOSE, CRÈME PASTEURISÉE, SEL, CULTURE
BACTÉRIENNE, CULTURE DE CALCIUM ENZYME
MICROBIENNE, CULTURE BACTÉRIENNE, P. GRANITUM H.G.
261 HUMIDITÉ 50%

Emballage Le Meilleur Avant Prix Unitaire
Packaged On Best Before Unit Price
2024/FE/28 \$35.95/kg

004629
Poids Net
Net Weight
0.208 kg

Prix de Vente
Total Price
\$7.48

GRAND MARCHE COL-FAX
3699 DESSERT NORD
LAVAL H7P 5P6

Emballage Le Meilleur Avant Prix Unitaire
Packaged On Best Before Unit Price
2024/FE/28 \$35.95/kg

004629
Poids Net
Net Weight
0.208 kg

Prix de Vente
Total Price
\$7.48

GRAND MARCHE COL-FAX
3699 DESSERT NORD
LAVAL H7P 5P6



Date: 2024-02-28

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 3688673

Raison de la visite: Insp. autres (99)

Exploitant: GRAND MARCHE COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHE COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

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

REMARQUES

Visite pour la remise du rapport d'inspection no.3686375 daté du 27-02-2024.

Remise du communiqué de mise en garde à la population no. 4941.

M.TASO TSIOLIS, actionnaire de la compagnie a donné son consentement pour la diffusion de la mise en garde à la population verbalement et en signant le communiqué de presse.

Concernant les pots d'Harengs marinés dans l'huile :

- Une vérification organoleptique (odeur) a été effectuée et des photos ont été prises.
- Les pots sont toujours retirés de la vente pour le moment.

L'inspection a conjointement été réalisée avec ma collègue Alexis Meurs, 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.

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: MARTIN POIRIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5403

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-02-28

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3688673 a été remis à TASO TSIOLIS

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

Signature :

**CNW TELBEC, RÉGION DE LAVAL
ET LES HEBDOS DE CETTE RÉGION
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE
GQM – 00 – 080**

Présence non déclarée de plusieurs allergènes dans diverses pâtisseries préparées et vendues par l'entreprise Grand Marché Col-Fax inc.

MISE EN GARDE À LA POPULATION

Québec, le 28 février 2024. – Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), en collaboration avec l'entreprise Grand Marché Col-Fax inc., située au 3699, desserte Nord de l'autoroute 440 Ouest, à Laval, avise les personnes qui souffrent d'une allergie au blé, au lait, aux arachides, aux œufs, au soya ou au sésame, ou celles ayant la maladie cœliaque ou une autre maladie induite par l'ingestion de gluten de ne pas consommer les produits indiqués dans le tableau suivant. En effet, ces produits contiennent ou pourraient contenir de ces substances allergéniques sans qu'il en soit fait mention sur l'étiquette.

Dénomination du produit	Allergènes	Format	Lot visé
« KATAIFI »	Soya Blé Lait Ce produit pourrait aussi contenir des arachides et des œufs.	Emballage de 3 unités	Tous les lots dont l'étiquette ne comporte pas la mention de la présence des allergènes indiqués dans ce tableau
« BAKLAVA AUX GRENOBLES »	Ce produit pourrait contenir du sésame, des œufs et des arachides.	Unitaire	

Les produits qui font l'objet de la présente mise en garde ont été offerts à la vente uniquement à l'établissement désigné ci-dessus. Les produits étaient emballés dans une barquette d'aluminium munie d'un couvercle de plastique. Ils étaient vendus à la température ambiante.

L'exploitant procède au rappel des produits en question. Il a convenu avec le MAPAQ de diffuser cette mise en garde par mesure de précaution. Cette mise en garde ne concerne que les personnes qui souffrent d'une allergie au blé, au lait, aux arachides, aux œufs, au soya ou au sésame, ou celles ayant la maladie cœliaque ou une autre maladie induite par l'ingestion de gluten. De plus, les personnes concernées qui ont l'un de ces produits en leur possession sont avisées de ne pas le consommer. Elles doivent le retourner à l'établissement où elles l'ont acheté ou le jeter. Pour obtenir de l'information sur les allergènes, plus précisément sur leurs diverses appellations et sur les aliments dans lesquels ils peuvent se retrouver, il est possible de consulter la page [Allergènes et leurs différentes appellations](#) sur Québec.ca.

Il est à noter qu'aucun cas de réaction allergique associée à la consommation de ces aliments n'a été signalé au MAPAQ jusqu'à présent.

Information additionnelle

Le Ministère publie différents documents d'information concernant la sécurité des aliments. Les personnes intéressées peuvent consulter la section [Alimentation](#) du site Web du gouvernement du Québec. Elles ont également la possibilité de s'inscrire en ligne pour recevoir, par courriel, les communiqués de [rappels d'aliments](#) publiés par le Ministère. Enfin, il est possible de suivre « MAPAQaliments » sur X (anciennement Twitter) à l'adresse suivante : www.twitter.com/MAPAQaliments.

Classification du risque : classe 1

Numéro de référence : 4941

– 30 –

Source :

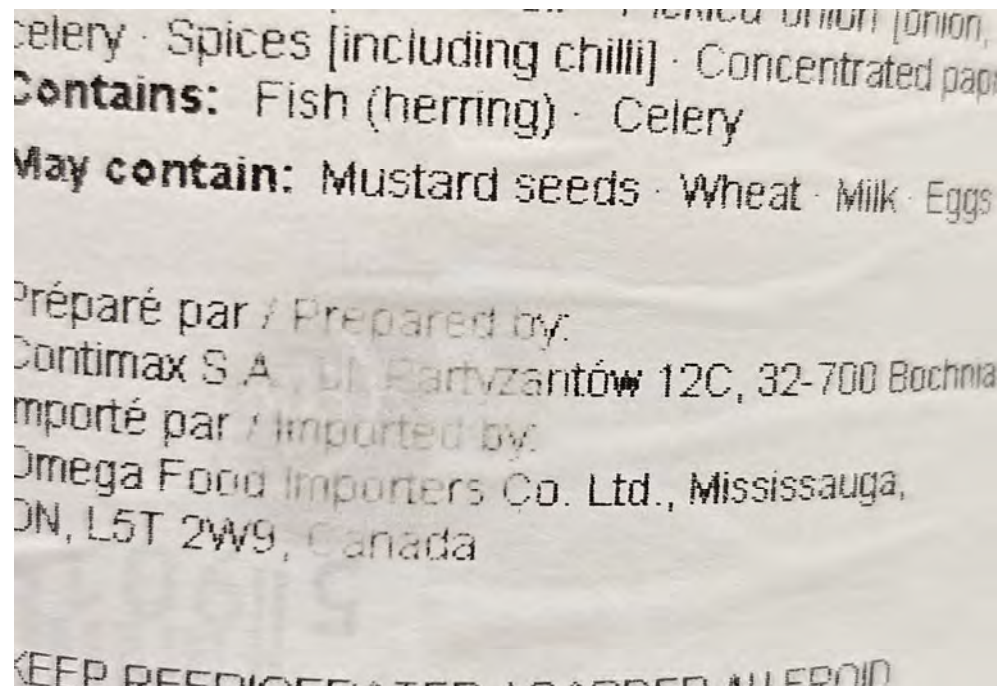
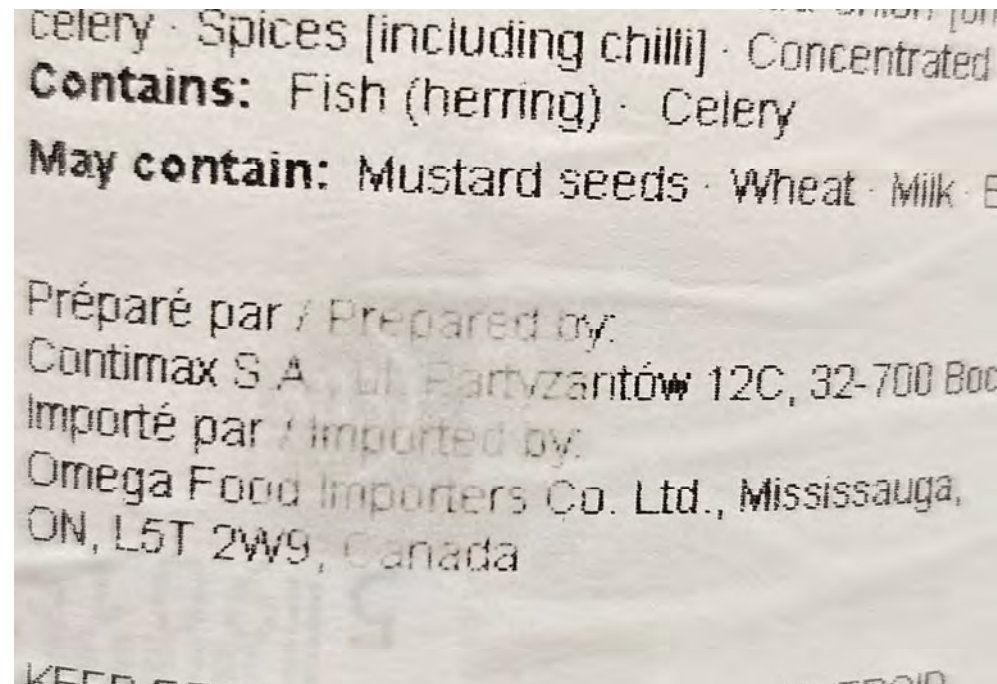
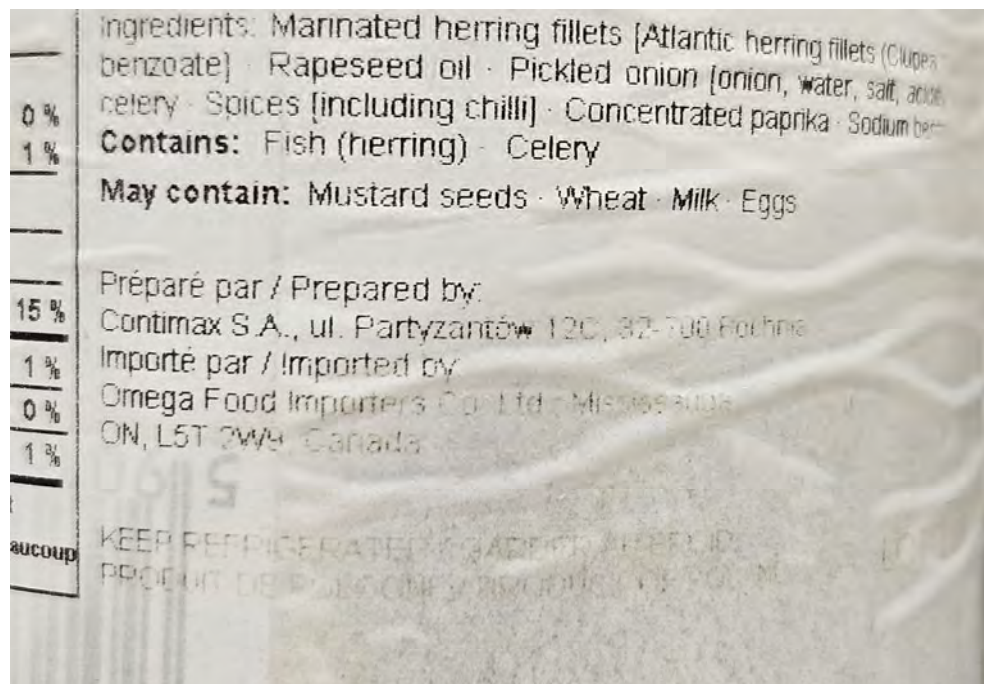
Relations médias

Direction des communications

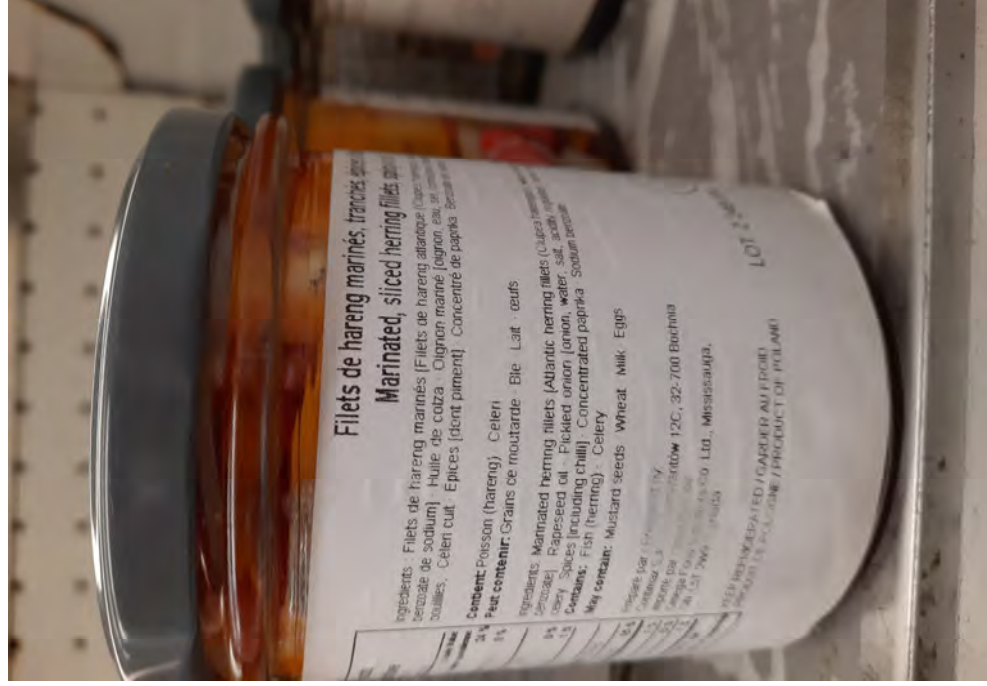
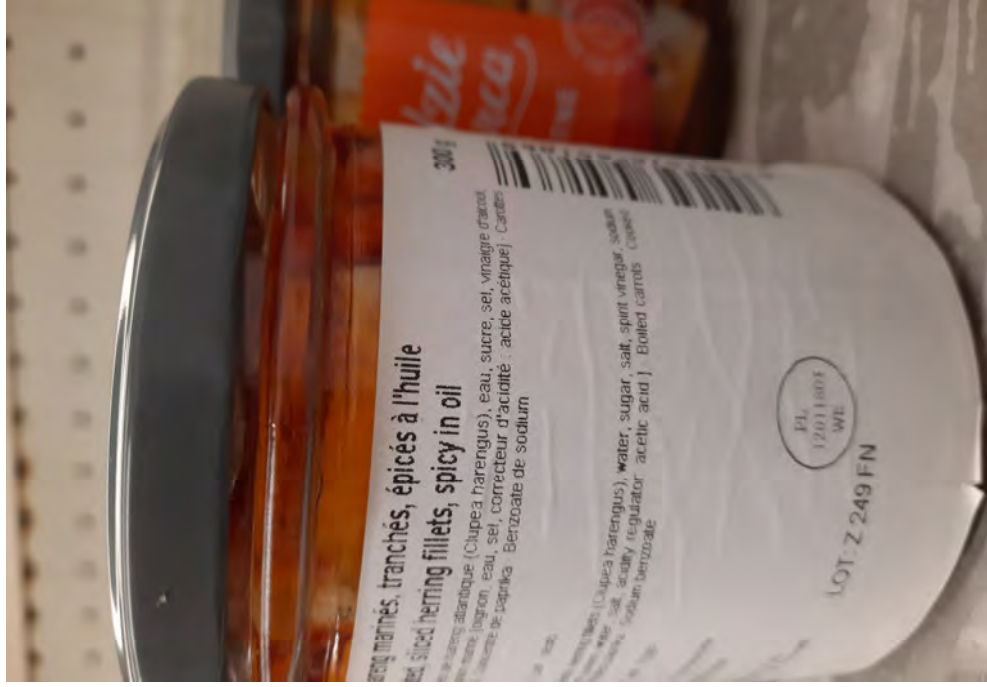
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation

Tél. : 418 380-2100, poste 3512

www.mapaq.gouv.qc.ca











Date: 2024-02-27

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3686375

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: GRAND MARCHÉ COL-FAX INC.

Établissement: GRAND MARCHÉ COL-FAX

Bannière: Sans objet

Responsable: DIMITRI TSIOLIS, TASO TSIOLIS

Adresse de l'établissement: 3699 AUTOROUTE LAVAL OUEST, LAVAL, H7P5P6, (Québec)

Numéro de dossier: 2134447 - 1

Numéro spécifique: C-147

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Mentionner toutes les substances à déclaration obligatoires 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.	Aliment contenant une substance à déclaration obligatoire alors qu'elle n'est pas mentionnée sur le produit / KATAIFI 3 UNITÉS : Blé, soya, lait, noix Grenoble / BAKLAVA AUX GRENoble : Contient : lait / BAKLAVA SARAGLI : noix de Grenoble / Rappel de produit amorcé.

2 *	Mentionner toutes les substances à déclaration obligatoires 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.	Allergènes prioritaires non déclarés / BAKLAVA AUX GRENOBLE : Contient : lait, alors que l'étiquette indique «Peut contenir : Produit laitier». Des allergènes du «Peut contenir : œufs, arachides, amandes, noisettes, pistaches et sésame» du contenant maître n'ont pas été indiqués sur l'étiquette / BAKLAVA SARAGLI : Contient des noix de Grenoble, l'étiquette indique « Contient : Noix et Peut contenir : Amande, noisette, pistache / KATAIFI 3 UNITÉS : Contient : Blé, soya, lait, noix Grenoble, alors que l'étiquette indique la présence de noix, amandes et peut contenir : noix, amandes ou sésame. Des allergènes du «Peut contenir : œufs, arachides, noisettes, pistaches » du contenant maître n'ont pas été indiqués sur l'étiquette du produit / Rappel de produit amorcé
3 *	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 / Absence de la mention «attendri mécaniquement» pour les pièces de viandes ainsi que instructions de cuisson sécuritaire / Étiquetage de l'aliment corrigé Indication absente / Absence de durée de vie sur des fromages emballés sur place, en vente au détail
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 : Forte odeur de cigarette et présence de cendre de cigarette dans l'escalier qui mène au local des épices / Boulangerie-Pâtisserie : présence de plusieurs breuvages personnels dans l'environnement de travail
5	Se laver les mains après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée et après s'être mouché.	Fréquence de lavage des mains inadéquate / Absence de lavage des mains après avoir consommé un café
6	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 savon et de papier à main, dans le local à épices
7	Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.	Mauvais état du matériel requis / Distributeurs à savon et papier malpropre et/ou corrodés
8	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijou/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Boucles d'oreilles, montre et bracelet

9	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 / Boucherie C1 : hachoir, baratte, scie à ruban, tablettes de rangement d'une table de travail, porte-couteau, emballeuses et accessoires / Local épices : contenants d'épices croûtés, table d'emballage / Boulangerie-Pâtisserie : Batteur-mélangeurs, rouleaux du laminoir, trancheur à pain / Épicerie : Intérieur du comptoir avec service des viandes marinées
10	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 / Bases de table en acier inoxydable qui sont corrodées, ainsi que les étagères des grandes chambres froides Entretien inadéquat / Boulangerie-Pâtisseries : Plaques à cuisson carbonisées
11	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / Boulangerie-Pâtisserie : Présence d'excréments de rongeur dans la section entreposage derrière les fours
12	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / local de la laverie : Accumulation de résidus sur le bas du mur derrière les 3 éviers, sur des murs et le plafond / Chambre froide produits laitiers - détail : Résidus poussiéreux sur des murs d'un réfrigérateur à portes multiples / Local VNC et laverie : Poignées, cadrage et surfaces de porte de locaux avec accumulation de résidus / Sources de contamination microbiologique / Boucherie C1 : Présence d'entreposage pêle-mêle sur la table du local (Épices, produits chimiques, veste, gants, café etc...) / Boulangerie-Pâtisserie : L'unité de réfrigération de la chambre de congélation coule

REMARQUES

À la suite des constations sur l'absence de la déclaration d'allergènes sur des produits, les informations ont été transmis au groupe de rappel de produit, pour évaluation.

- À la suite de l'évaluation, un communiqué de mise en garde à la population sera fait.

- Des photos ont été prises.
- Des avis de non conformité ont été remis.

Présence de pot en verre de filet de hareng marinés, tranchés, épicés à l'huile, dont les couvercles sont bombés comparativement aux autres produits de la même marque. De plus, des étiquettes sont imbibées d'huile.

- Les pots ont été retirés de la vente. Voir à ne pas remettre les produits en vente, avant un retour d'information du service d'inspection.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1067273

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 : 2.1.3	500.00\$ + Frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.3	500.00\$ + Frais
2.1.3. Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer: 1° d'eau potable courante chaude et froide; 2° d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.3; D. 1573-91, a. 18.	
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; 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. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10.	
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.	

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1067309

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 : 3.1.4	1 000.00\$ + Frais
3.1.4. Composition, particularités: La composition et les particularités du produit doivent être conformes à celles alors prévues pour ce produit sous le régime d'une loi du Québec ou, en l'absence de telle prévision, à celles alors prévues pour ce produit sous le régime de la Loi des aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27), de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1er suppl.)) ou de la Loi relative aux aliments du bétail (L.R.C. 1985, c. F-9). Il en est de même de la dénomination et de toute mention qui l'accompagne. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.1.4. Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

AUTRES CONSTATATIONS No 26 103

Viande attendrie mécaniquement

Voici les exigences s'appliquent à toutes les coupes de bœuf et veau attendri mécaniquement destinées à la vente :

Les énoncés suivants (comme indiqué exactement entre guillemets), doivent être indiqués dans l'espace principal de l'étiquette :

- La désignation « attendri mécaniquement »;
- Les instructions relatives à la cuisson sécuritaire « faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) »;
- Pour les biftecks (steaks) uniquement, une directive supplémentaire visant à assurer qu'une température de cuisson uniforme est atteinte en tout point de la viande « retourner le bifteck au moins deux fois durant la cuisson ».

Tous les énoncés relatifs aux instructions de cuisson, y compris les instructions de cuisson supplémentaires particulières aux biftecks, le cas échéant, doivent figurer dans l'espace principal de l'étiquette et dans une taille de caractères aussi lisible (facile à apercevoir pour l'acheteur ou le consommateur dans les conditions habituelles d'achat et d'utilisation) et tout aussi en vue que celle utilisée pour le nom usuel ou tout autre texte visible qui se trouve dans l'espace principal.

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: MARTIN POIRIER

Adresse: 1041, BOUL. DES LAURENTIDES BUR.202, LAVAL, H7G2W2, (Québec)

Téléphone: 450 972-3020 poste 5403

Télécopieur: 450 972-3019

Courriel : Martin.Poirier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-02-28

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3686375 a été remis à TASO TSIOLIS

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

Signature







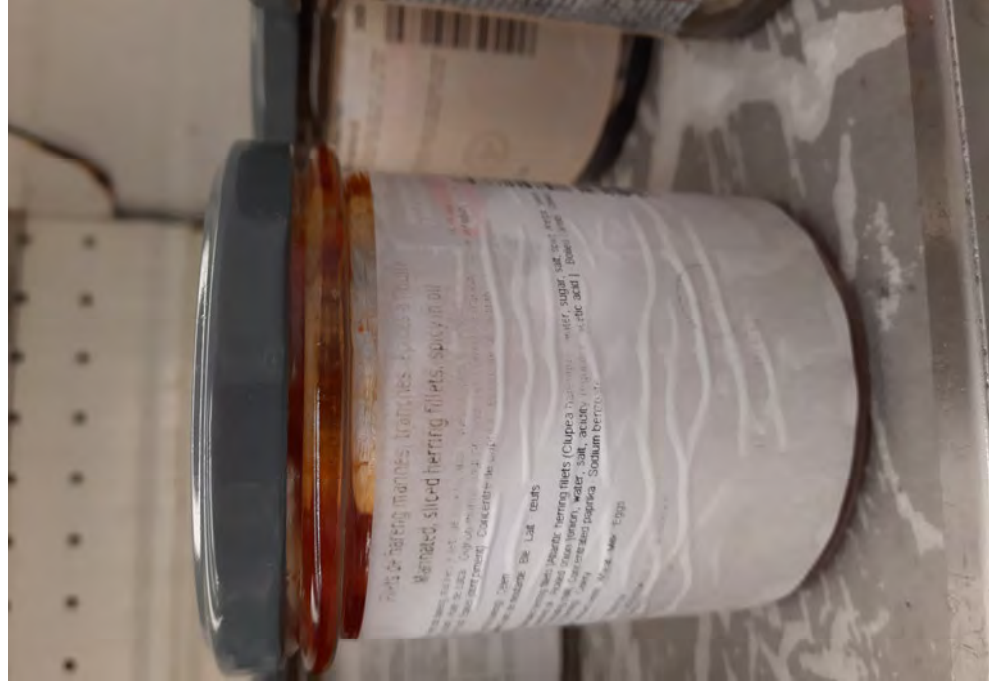
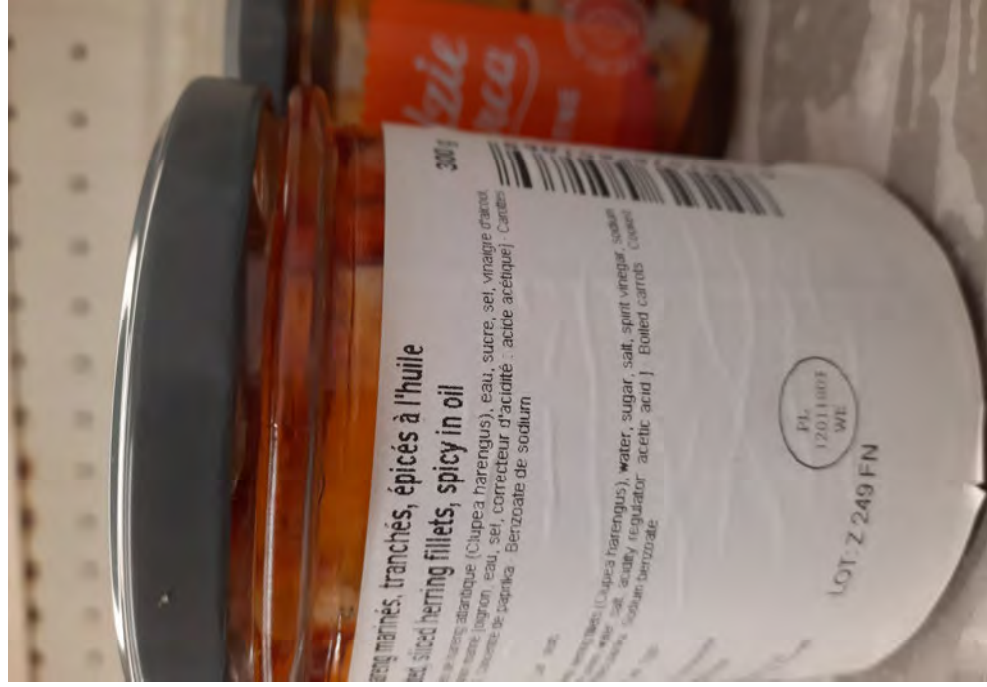














BAKLAVA AUX GRENOBLES 16

ING: CROUTE/FARINE DE BLÉ, FEUILLE DE
PÂTE, SEL, POTASSIUM SORBATE, LEUURE, PALME, SOYA, HUILE
D'OLÉINE, VÉGÉTALE, BUTYL-HYDROXYANISOLE (BHA), BÉTA-CAROTÈNE,
ROSE, COLORANT NOIR, GRENOBLES, BEURRE, POUDRE
D'ORANGE, SIROP, ENJUN, JUS DE CITRON FRAIS, PEUT
CONTENIR PRODUITS LAITIERS

Impaqueté Le

Meilleur Avant

Prix Unitaire

Emballé On

Best Before

Unit Price

2024/FE/24

2024/MR/16

\$25.00/pcs

16 55

Quantité

1 pcs

007287

Prix de Vente

Total Price

\$25.00

00207287925006

GRAND MARCHÉ COL-FAX

3699 DESSERTS NORD

LAVAL H7P 5P6

BAKLAVA - code 0136

Net weight: 37.04OZ (1.05kg)

INGREDIENTS: Crust (wheat flour, corn starch, salt, potassium sorbate (preservative), baker's yeast), palm, rapeseed, soy, sunflower (vegetable fats & oils in varying proportions), butyl-hydroxyanisole (BHA) (antioxidant), beta-carotene (coloring), walnuts, butter, cinnamon.

CONTAINS: WHEAT, SOY, MILK, WALNUTS, MAY CONTAIN: EGGS, PEANUTS, ALMONDS, HAZELNUTS, PISTACHIOS, SESAME.

RAW PRODUCT. KEEP AT -18°C (-0.4°F).

Best before: Mar/27/2024

LOT: 032723

PRODUCED AND PACKAGED BY BISCOTTI S.A. GR 57001 THERMI
THESSALONIKI TEL.: +30 2310 472221-2, FAX: +30 2310472226
www.biscotti-tsoungari.com

The company applies certified food safety management system, according to
ISO 22000 standard

www.biscotti-tsoungari.com

ent System according to FSSC22000

BAKLAVA SARAGLI

ING: CROUTE/FARINE DE BLÉ, ANTOINE DE
PÂTE, SEL, SORBATE DE POTASSIUM, LEUURE, DE
D'OLÉINE, HUILE, PALME, COLZA, SOYA, TOURNECOLE, GRASSE
ET HUILE VÉGÉTALE EN DIFFÉRENT
PROPORTIONS) BUTYL-HYDROXYANISOLE (BHA) (ANTIOXIDANT),
BÉTA-CAROTÈNE, COLORANT NOIR, BEURRE, CANNELLE,
POUDRE, CONTIENT: BLÉ, SOYA, LAIT, NOIX, PEUT
CONTENIR: ŒUFS, ARACHIDES, AMANDES, NOISETTE, PISTACHES,
D. SESAME.

Emballé Le

Meilleur Avant

Prix Unitaire

Emballé On

Best Before

Unit Price

2024/FE/24

2024/MR/09

\$8.49/pcs

14 09

Quantité

1 pcs

007492

Prix de Vente

Total Price

\$8.49

00207492408493

GRAND MARCHÉ COL-FAX

3699 DESSERTS NORD

LAVAL H7P 5P6

SARAGLI - code 0278

Net weight: 31.75OZ (0.9kg)

INGREDIENTS: Crust (wheat flour, corn starch, salt, potassium sorbate (preservative), baker's yeast), palm, rapeseed, soy, sunflower (vegetable fats & oils in varying proportions), butyl-hydroxyanisole (BHA) (antioxidant), beta-carotene (coloring), walnuts, butter, cinnamon.

CONTAINS: WHEAT, SOY, MILK, WALNUTS, MAY CONTAIN: EGGS, PEANUTS, ALMONDS, HAZELNUTS, PISTACHIOS, SESAME.

RAW PRODUCT. KEEP AT -18°C (-0.4°F).

Best before: Mar/30/2024

LOT: 033023

PRODUCED AND PACKAGED BY BISCOTTI S.A. GR 57001 THERMI
THESSALONIKI TEL.: +30 2310 472221-2, FAX: +30 2310472226
www.biscotti-tsoungari.com

The company applies certified food safety management system, according to
ISO 22000 standard

www.biscotti-tsoungari.com

ent System according to FSSC22000



