



Québec, le 22 juin 2026



Objet : Demande d'accès du 22 mai 2026
N/D : 2693909SST

La présente fait suite à votre demande du 22 mai dernier, ainsi qu'à vos précisions reçues par courriel le 28 mai 2026. Votre demande consiste à obtenir une copie des documents suivants auprès de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (ci-après, la « Commission ») :

- A. Toute portion du dossier d'intervention relatif à la demande externe DEM263124 documentant le lieu physique où les camions de location visés par cette demande auraient été stationnés ou utilisés;
- B. L'intégralité du constat d'infraction n° 3027785001286334 signifié à Corporation Newrest Montréal pour une infraction commise le 19 septembre 2023;
- C. L'année de la lésion professionnelle acceptée liée à l'agent causal F53 (« agents infectieux et parasites ») dans le dossier de Corporation Newrest Montréal;
- D. Une indication de l'existence ou de l'absence de dossiers détenus par la Commission, à titre d'employeurs assujettis, concernant les entités connues sous les noms Dana (NEQ : 3371344626), Marek (NEQ : N/A), LaCuisine (NEQ : N/A) ou Dexterra (NEQ : N/A) ou toute variante corporative apparentée, pour la période du 1^{er} janvier 2020 à la date de la présente.
- E. Les éléments photographiques captés par les inspecteurs au cours des interventions DPI4352370 et DPI4384830.

Tout d'abord, en réponse aux points A et B, nous vous référons à notre correspondance du 19 mai dernier, soit la réponse à votre demande (2691878SST) dans laquelle vous trouverez les informations recherchées.

D'autre part, nous sommes dans l'impossibilité de répondre au point C de votre demande. En effet, leur nombre étant trop peu élevé, leur divulgation serait susceptible de révéler l'identité des personnes concernées. Or, il s'agit de renseignements personnels qui doivent être protégés, et ce, conformément aux articles 53 et 54 de la *Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels*, RLRQ, c. A-2.1 (ci-après, la « Loi sur l'accès »).

Par ailleurs, nous ne pouvons donner suite au point D de votre demande. En effet, l'article 1 de la Loi sur l'accès mentionne qu'elle s'applique aux documents détenus par un organisme public dans l'exercice de ses fonctions. Or, vous nous avez précisé ne rechercher aucun document ni renseignement à ce stade de votre demande.

Enfin, en réponse au point E, vous trouverez ci-joint une copie de toutes les photographies capturées par les inspecteurs dans le cadre du DPI4352370. Veuillez noter qu'aucune photographie n'a été capturée dans le cadre du DPI4384830.

Conformément aux articles 53 et 54 de la Loi sur l'accès, les photographies ont été élaguées et dépersonnalisées afin de protéger le caractère confidentiel ou personnel de certains renseignements qu'ils contiennent.

Nous devons vous informer que vous pouvez demander à la Commission d'accès à l'information de réviser cette décision. Nous joignons une note explicative concernant l'exercice de ce recours et les articles pertinents.

Espérant le tout à votre satisfaction, veuillez agréer nos salutations distinguées.

La substitut du responsable de l'accès aux documents et
de la protection des renseignements personnels,


Signature numérique de
Emmanuelle Morin
DN : cn=Emmanuelle Morin,
o=DGAJ, ou=Laroche Avocats
CNESST,
email=emmanuelle.morin@cnesst
t.gouv.qc.ca, c=CA
Date : 2026.06.22 10:15:44 -04'00'

Emmanuelle Morin, avocate
emmanuelle.morin@cnesst.gouv.qc.ca
Téléphone : [REDACTED]
Télécopieur : 418 528-7245

EM/lb

p.j.

AVIS DE RECOURS EN RÉVISION

RÉVISION

a) Pouvoir

L'article 135 de la Loi prévoit qu'une personne peut, lorsque sa 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 ou dans le cas où le délai prévu pour répondre est expiré, demander à la Commission d'accès à l'information de réviser cette décision.

La demande de révision doit être faite par écrit; elle peut exposer brièvement les raisons pour lesquelles la décision devrait être révisée (art. 137).

L'adresse de la Commission d'accès à l'information est la suivante :

QUÉBEC

Commission d'accès à l'information
Bureau 2.36
525, boul. René-Lévesque Est
Québec (Québec) G1R 5S9

Tél : (418) 528-7741
Télec : (418) 529-3102

MONTRÉAL

Commission d'accès à l'information
Bureau 900
2045, rue Stanley
Montréal (Québec) H3A 2V4

Tél : (514) 873-4196
Télec : (514) 844-6170

b) Motifs

Les motifs relatifs à la révision peuvent porter sur la décision, sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur les frais exigibles ou sur l'application de l'article 9 (notes personnelles inscrites sur un document, esquisses, ébauches, brouillons, notes préparatoires ou autres documents de même nature qui ne sont pas considérés comme des documents d'un organisme public).

c) Délais

Les demandes de révision doivent être adressées à la Commission d'accès à l'information dans les 30 jours suivant la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé au responsable pour répondre à une demande (art. 135).

La loi prévoit spécifiquement que la Commission d'accès à l'information peut, pour motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter le délai de 30 jours (art. 135).

L.R.Q., chapitre A-2.1

LOI SUR L'ACCÈS AUX DOCUMENTS DES ORGANISMES PUBLICS ET SUR LA PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

CHAPITRE I APPLICATION ET INTERPRÉTATION

1. La présente loi s'applique aux documents détenus par un organisme public dans l'exercice de ses fonctions, que leur conservation soit assurée par l'organisme public ou par un tiers.

Elle s'applique quelle que soit la forme de ces documents: écrite, graphique, sonore, visuelle, informatisée ou autre.

1982, c. 30, a. 1.

L.R.Q., chapitre A-2.1

LOI SUR L'ACCÈS AUX DOCUMENTS DES ORGANISMES PUBLICS ET SUR LA PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

CHAPITRE III PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

SECTION I CARACTÈRE CONFIDENTIEL DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

53. Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation;

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-divulgence, de non-publication ou de non-diffusion.

1982, c. 30, a. 53; 1985, c. 30, a. 3; 1989, c. 54, a. 150; 1990, c. 57, a. 11; 2006, c. 22, a. 29; 2021, c. 25, a. 8.

L.R.Q., chapitre A-2.1

LOI SUR L'ACCÈS AUX DOCUMENTS DES ORGANISMES PUBLICS ET SUR LA PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

CHAPITRE III PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

SECTION I CARACTÈRE CONFIDENTIEL DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

54. Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent, directement ou indirectement, de l'identifier.

1982, c. 30, a. 54; 2006, c. 22, a. 110; 2021, c. 25, a. 10.

Fishing

début:

lieu:



Risque de coupure



Risque de chute
(plain-pied & travail en hauteur)



Risque incendie
& évacuation



Risque produit
chimique



Risque électrique &
énergies dangereuses



Risque de conduite



Risque de trouble
musculosquelettique



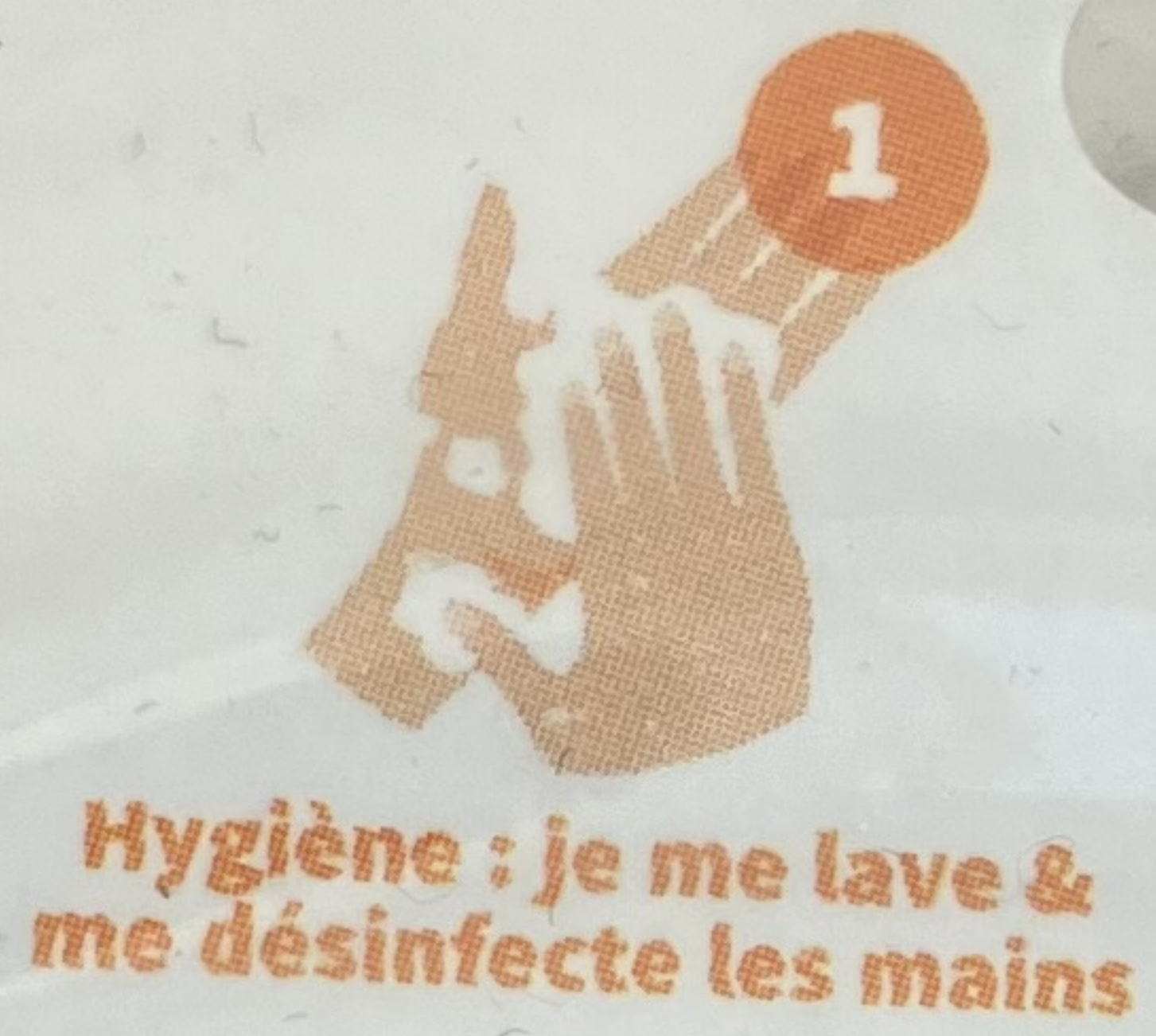
Risque de stockage

Non-Négociables Newrest

Santé & Sécurité

newrest

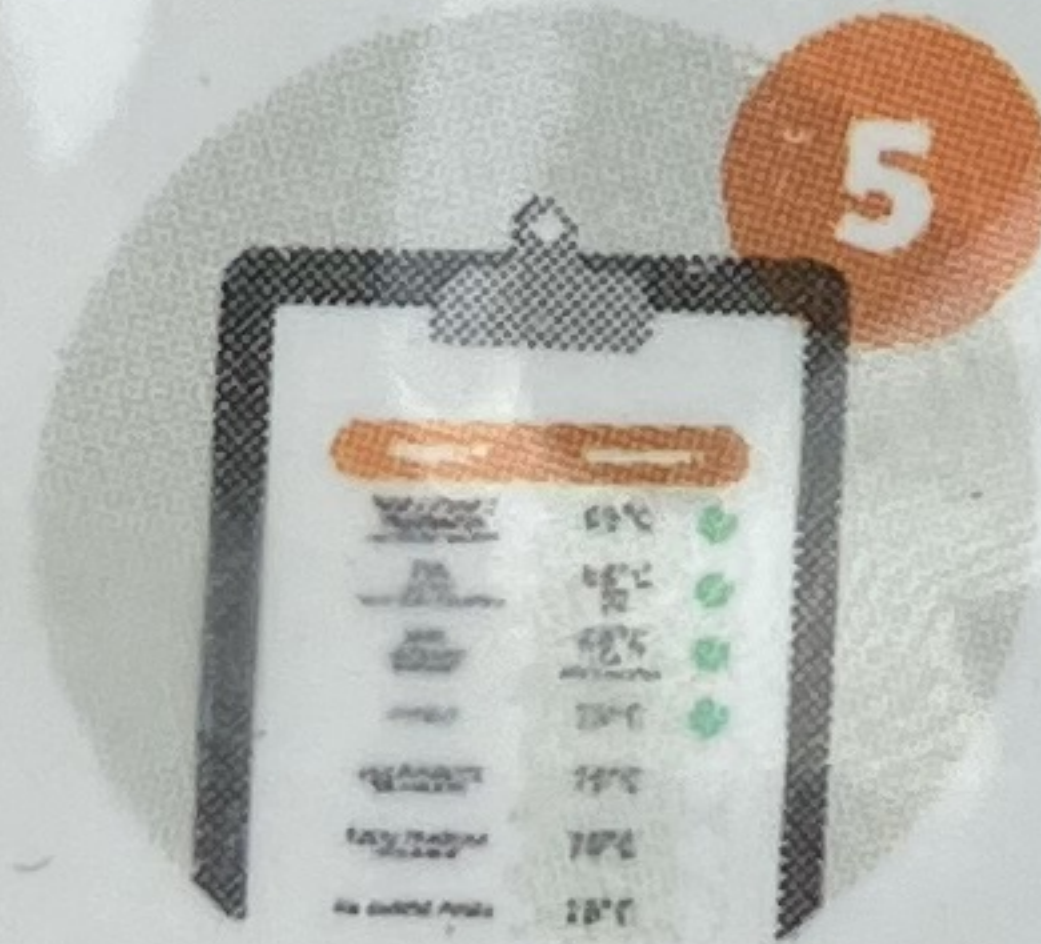
Fushing



Non-Négociables Newrest



Sécurité Alimentaire



newrest

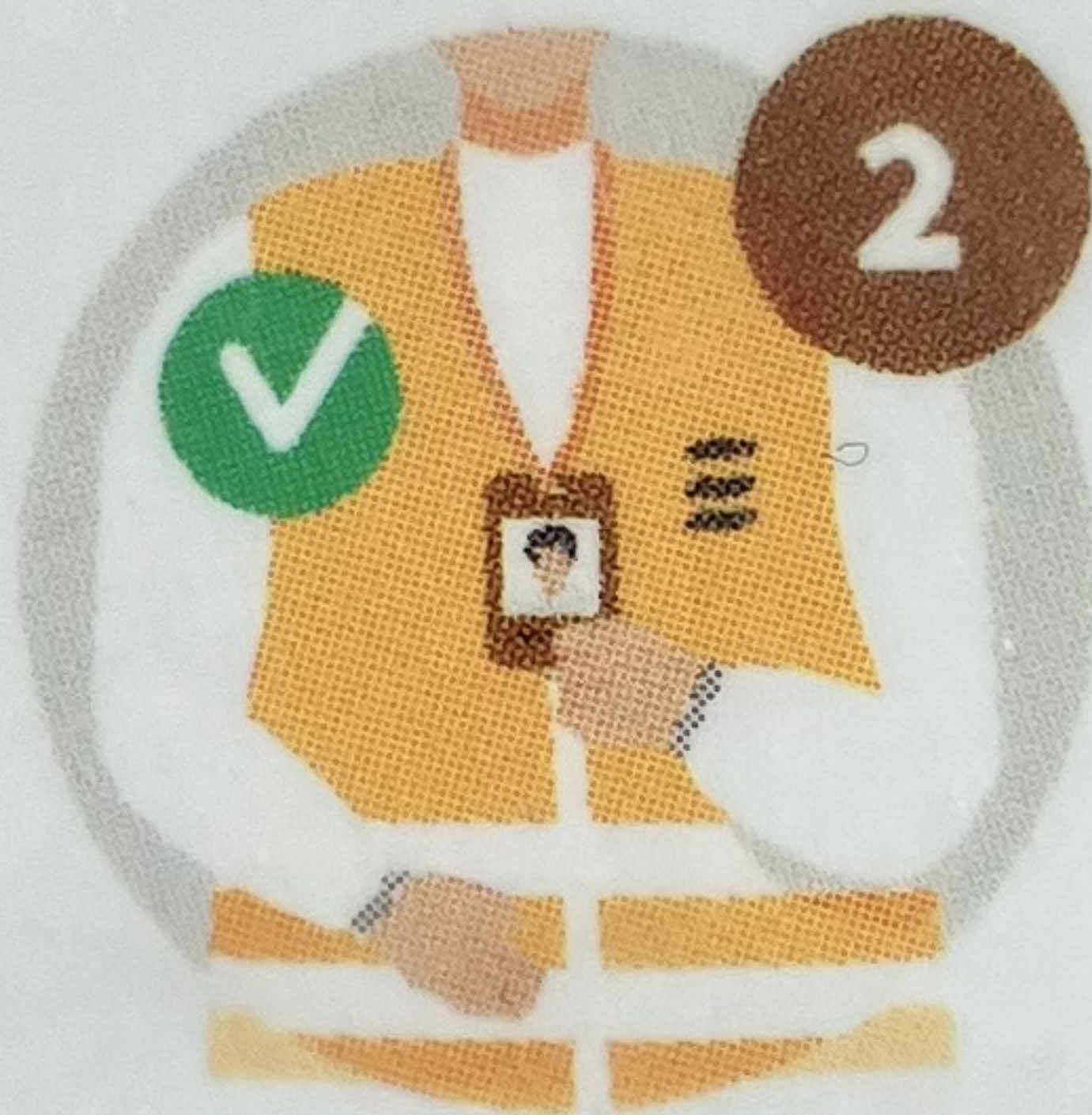
mesures de sécurité mis en place

Fusshing



1

**Autorisation sûreté
des chargements**



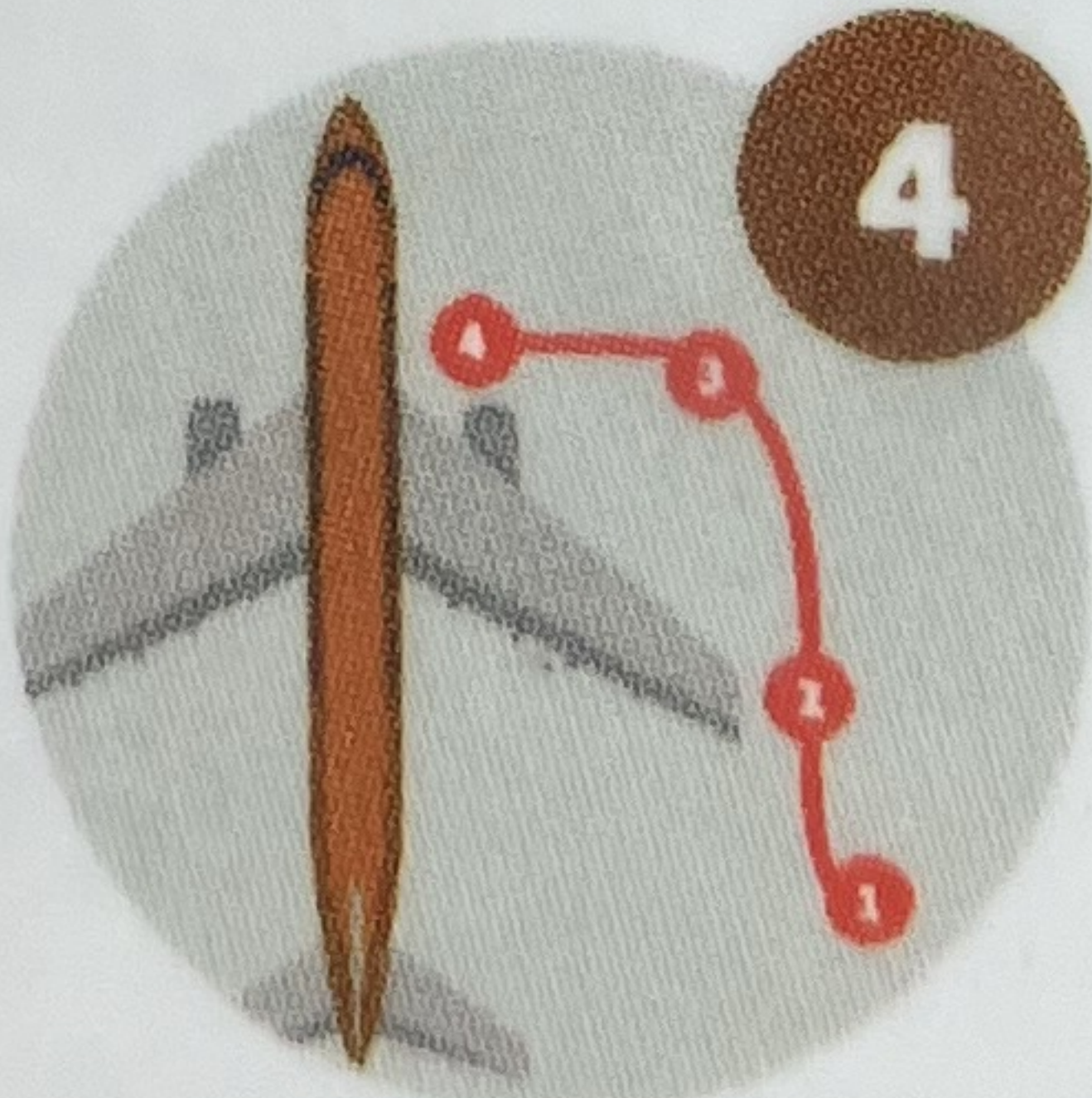
2

**Autorisation sûreté
des personnes**



3

**Risque lié
aux moteurs**



4

**Risque lié
au fuselage**

Non-Négociables Newrest

Sûreté & Sécurité de l'aviation

newrest

Fushing ©



Cônes de sécurité



Risque lié
aux ailes



Stabilisation
du véhicule



Risque lié
aux portes

Non-Négociables Newrest

Sûreté & Sécurité de l'aviation

is en place



Driving risk

- I do not use phone while driving & I wear my seat belt
- I follow traffic rules
- I drive equipment only if I am trained & authorised

Storage racks risk

- do not ride on racks
- pallets at height ensure that all pallets from the second level are properly packaged
- must report any damages, impacts, shocks on the racks
- guarantee their conformities

5 Control & records (CCP/MP)

- I control & record legibly temperature & exposure time
- I fill records by checking properly as per frequency required

6 Labelling & covering

- I properly label and cover food in all storage and production area including all open products

7 Stock rotation

- I respect FEFO (First Expiry First Out)
- I respect a proper stock rotation : expired and all non-conform products must be quarantined

8 Cold chain management

- I chill food properly in blast (chiller only)
- I keep cold food always cold & I do not keep at room temperature for long time
- I respect storage temperatures as required

4°C

9 Keep it clean

- I clean progressively my area and utensils, and always keep them clean
- I respect the cleaning plan of my area

RESPECT OF THESE NON-NEGOTIABLE WILL LEAD TO DISCIPLINARY MEASURES UP TO CONTRACT TERMINATION

Les Non-Négociables Newrest

Règles de Santé & Sécurité

Les règles Non-Négociables de Santé & Sécurité sont mises en place pour vous protéger. Ne pas les respecter peut entraîner des blessures graves & irréversibles voire mortelles.

1 Risque de coupure

- Je travaille seulement avec du matériel de la société en bon état
- Je porte les gants de sécurité adaptés à mon activité
- Je ne m'expose pas directement au risque de coupure

2 Risque de chute

(platin-pied & travail en hauteur)

- Je porte les chaussures de sécurité adaptées
- Je garde les zones de circulation & les sols dégagés
- Je ne travaille pas en hauteur sans Équipement de Protection Collectif (EPC) et/ou Équipement de Protection Individuelle (EPI)

3 Risque incendie & évacuation

- Je garde les équipements de protection incendie en bon état et accessibles (ainsi que les issues de secours)
- Je respecte les zones fumeurs
- Pour les activités de maintenance par point chaud, je travaille avec un permis feu

4 Risque produit chimique

- J'utilise mes EPI quand je manipule des produits chimiques
- Je range les produits chimiques dans des bacs de rétention adaptés et dans une zone dédiée
- Je respecte la compatibilité des produits chimiques pour leur stockage

5 Risque électrique & énergies dangereuses

- Je débranche toujours le matériel mobile lors de son nettoyage et lors de son montage/démontage
- Je ne travaille pas avec du matériel électrique dégradé
- Je garde les locaux/armoires électriques fermés à clef et je n'interviens que si je suis formé et habilité

6 Risque de conduite

- Je ne téléphone pas en conduisant et je porte ma ceinture de sécurité
- Je respecte les règles de circulation sur la route et dans les zones d'activités
- Je ne conduis l'équipement que si je suis formé et habilité

7 Risque de trouble musculosquelettique

- Je réfléchis toujours à deux fois avant d'agir & je ne me précipite pas avant toute manutention
- J'utilise le matériel de manutention mis à disposition si je suis formé et habilité
- Je demande de l'aide pour les manutentions complexes

8 Risque de stockage

- Je ne monte pas sur les racks et sur les palettes en hauteur
- Je m'assure que toutes les palettes à partir du deuxième niveau sont correctement filmées/emballées
- Je dois signaler tout dommage, impact, choc sur les racks pour garantir leur conformité

Règles de Sécurité Alimentaire

Les règles Non-Négociables de Sécurité Alimentaire sont mises en place pour protéger nos consommateurs et assurer la livraison de produits propres à la consommation. Ne pas les respecter peut entraîner la mort ou avoir de graves conséquences sur la santé de nos consommateurs.

1 Hygiène : je me lave & me désinfecte les mains correctement

- Avant chaque prise ou reprise de travail & avant chaque manipulation d'aliment
- Après avoir pris une pause, mangé, fumé, m'être mouché, avoir toussé, éternué, touché les aliments crus et les déchets

2 Interdiction

- Je respecte les interdits applicables de la zone
- Je ne porte pas de bijoux, pas de dents, pas de tatouage visible, pas de piercing, pas de maquillage, pas de produits d'entretien, pas de produits d'entretien, pas de produits d'entretien
- Je ne porte pas d'objets personnels (montres, bijoux, etc.) dans la zone de production
- Je ne porte pas d'objets personnels (montres, bijoux, etc.) dans la zone de production

3 Uniformes

- Je porte au minimum : uniforme propre, charlotte, masque (si applicable) et chaussures de sécurité

4 Rangement & nettoyage

- Je nettoie au fur et à mesure ma zone, mes ustensiles, et je les garde soigneusement propres
- Je respecte le plan de nettoyage de ma zone

5 Contrôles & enregistrements (CCP/MP)

- Je contrôle et enregistre soigneusement la température et le temps d'exposition
- Je remplis les enregistrements selon la fréquence requise en vérifiant correctement

6 Étiquetage & protection

- J'étiquette et je souvre correctement les aliments dans toutes les zones de stockage et de production y compris les produits ouverts

7 Rotation des stocks

- Je respecte la FEFO (First Expiry First Out)
- Je respecte une rotation des stocks appropriée : les produits expirés et non conformes doivent être mis en quarantaine

8 Gestion de la chaîne du froid

- Je refroidis correctement les aliments soigneusement dans la chaîne de refroidissement
- Je conserve les produits finis toujours froids & je ne les garde pas à température ambiante
- Je respecte les températures de stockage

SELON LES RÈGLES APPLICABLES, UN NON-RESPECT DE CES NON-NEGOCIABLES ENTRAÎNERA DES SANCTIONS DISCIPLINAIRES POUVANT ALLER JUSQU'À LA RÉSILIATION DU CONTRAT

SE LAVER LES MAINS

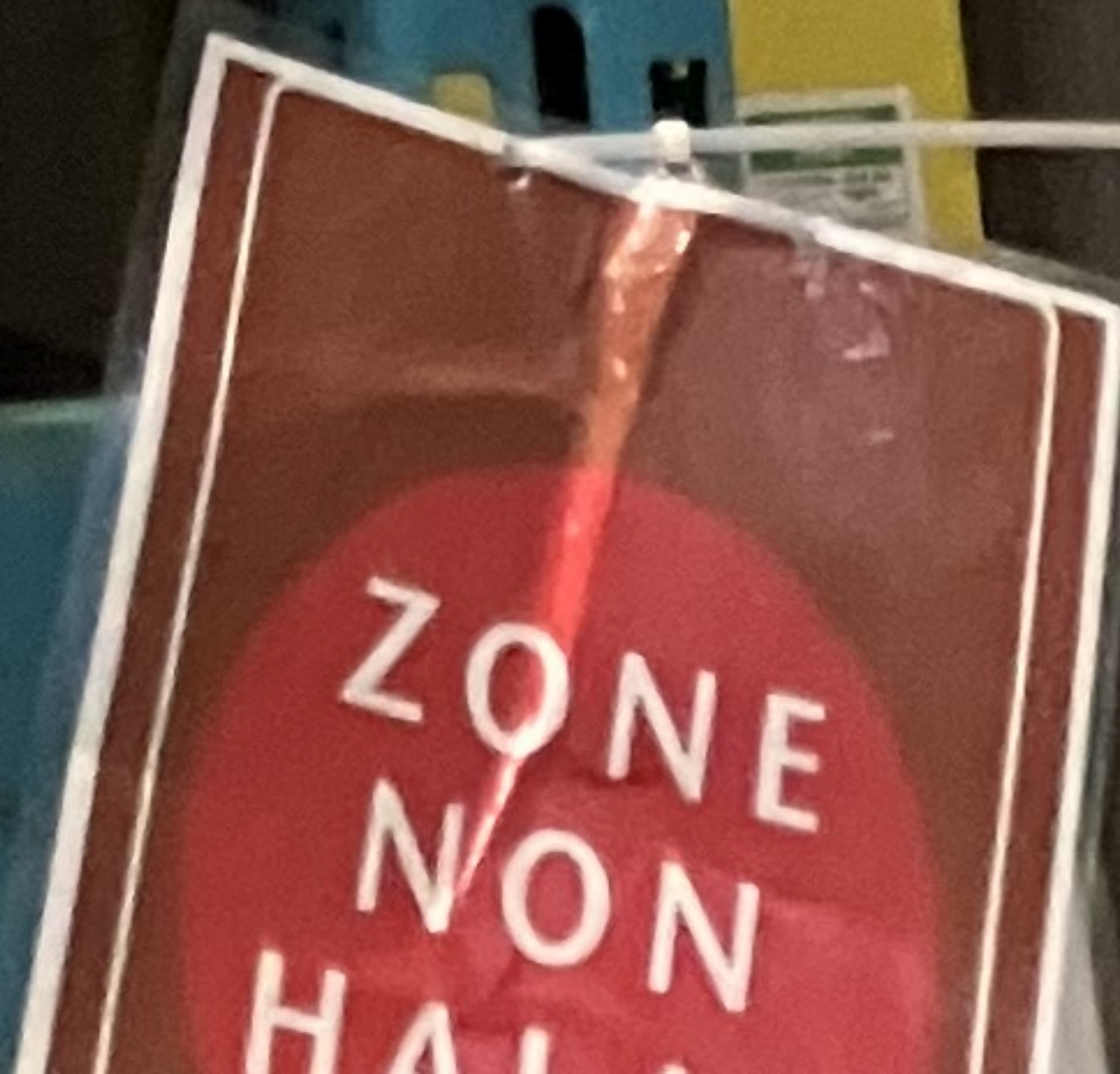
- Autant de fois que nécessaire
- Avant chaque prise ou reprise de travail
- Avant chaque manipulation d'aliment
- Après s'être mouché, avoir toussé ou éternué
- À la sortie des toilettes

1. Mouiller

2. Savonner et frotter 40 secondes



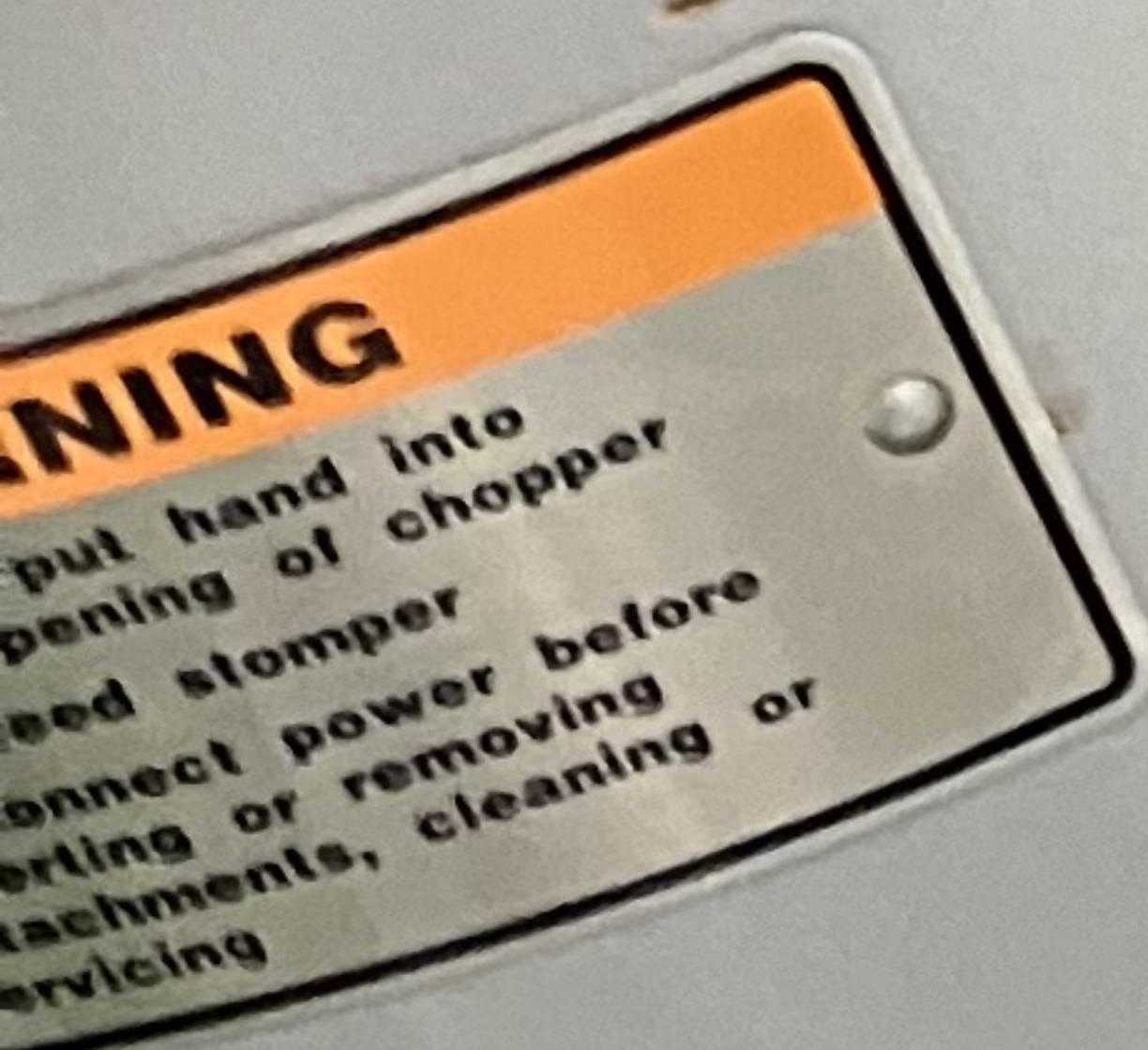
Poids maximum :
6376lbs/2892kg
Maximum weight:
6376lbs/2892kg







HOBART
















Vision Enviro
Progress
6-5858
5-2627
1823

Blue hydraulic pump assembly with a pressure gauge and a black hose. The pump is connected to a grey metal box. A red emergency stop button is visible on the side of the grey box. A black hose runs from the pump to the box, and another black hose runs from the box to the floor. A green hose runs vertically along the wall to the right.

Yellow emergency stop button with a red handle.



[illegible]

Differences between CLEANING, SANITIZING AND DISINFECTING Différence entre le NETTOYAGE, l'ASSAINISSEMENT et la DESINFECTION		
Cleaning Nettoyage REMOVES Dirt, Tarnish & surface film Does not kill any organisms Does not kill Bacteria (even though, they are not yet dangerous)	Sanitizing Assainissement REDUCES The Number of BACTERIA to the minimum, significantly reduces contamination level (but BACTERIA are not removed)	Disinfecting DESTROY or temporarily inactivate BACTERIA AND VIRUSES * (which are dangerous) (but BACTERIA can grow)
		

* If used on a surface that is not completely dry, Bacteria can grow back

ECOLAB
Professional disinfectant and sanitizer solutions for food service environments

EQUIP TO INVENT TO UNDERSTAND
DROIT DE COMPRENDRE

WHMIS 2015 and the Globally Harmonized System of Classification and Labeling of Chemicals

PICTOGRAMS

Health
GHS05: Corrosive
GHS06: Flammable
GHS07: Oxidizing
GHS08: Explosive
GHS09: Toxic
GHS10: Hazardous to the Environment
GHS11: Corrosive
GHS12: Flammable
GHS13: Oxidizing
GHS14: Explosive
GHS15: Toxic
GHS16: Hazardous to the Environment

Environment
GHS09: Toxic
GHS10: Hazardous to the Environment
GHS11: Corrosive
GHS12: Flammable
GHS13: Oxidizing
GHS14: Explosive
GHS15: Toxic
GHS16: Hazardous to the Environment

Corrosion
GHS05: Corrosive
GHS06: Flammable
GHS07: Oxidizing
GHS08: Explosive
GHS09: Toxic
GHS10: Hazardous to the Environment
GHS11: Corrosive
GHS12: Flammable
GHS13: Oxidizing
GHS14: Explosive
GHS15: Toxic
GHS16: Hazardous to the Environment

Flammable
GHS05: Corrosive
GHS06: Flammable
GHS07: Oxidizing
GHS08: Explosive
GHS09: Toxic
GHS10: Hazardous to the Environment
GHS11: Corrosive
GHS12: Flammable
GHS13: Oxidizing
GHS14: Explosive
GHS15: Toxic
GHS16: Hazardous to the Environment

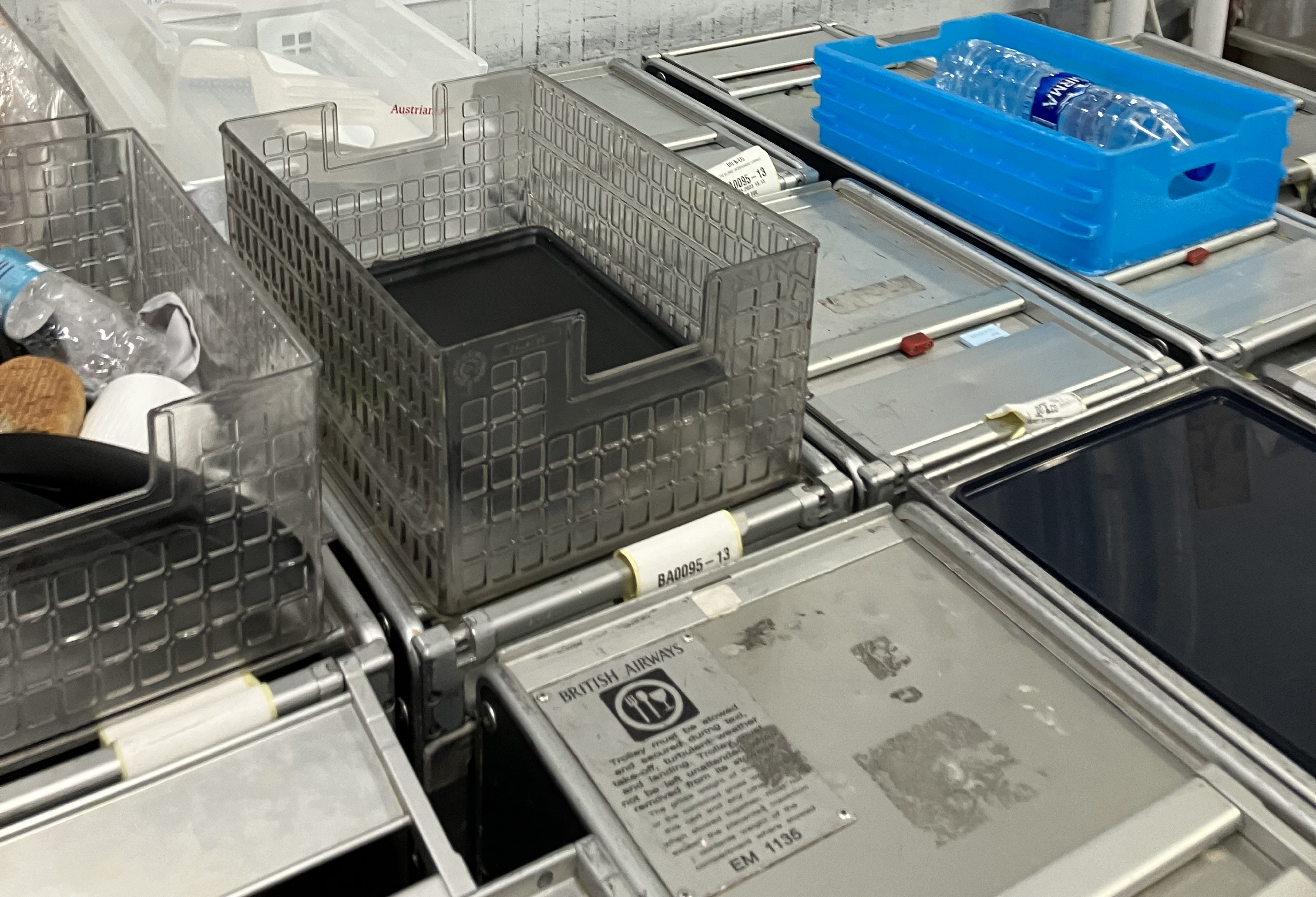
Oxidizing
GHS05: Corrosive
GHS06: Flammable
GHS07: Oxidizing
GHS08: Explosive
GHS09: Toxic
GHS10: Hazardous to the Environment
GHS11: Corrosive
GHS12: Flammable
GHS13: Oxidizing
GHS14: Explosive
GHS15: Toxic
GHS16: Hazardous to the Environment

Explosive
GHS05: Corrosive
GHS06: Flammable
GHS07: Oxidizing
GHS08: Explosive
GHS09: Toxic
GHS10: Hazardous to the Environment
GHS11: Corrosive
GHS12: Flammable
GHS13: Oxidizing
GHS14: Explosive
GHS15: Toxic
GHS16: Hazardous to the Environment

Toxic
GHS05: Corrosive
GHS06: Flammable
GHS07: Oxidizing
GHS08: Explosive
GHS09: Toxic
GHS10: Hazardous to the Environment
GHS11: Corrosive
GHS12: Flammable
GHS13: Oxidizing
GHS14: Explosive
GHS15: Toxic
GHS16: Hazardous to the Environment

Hazardous to the Environment
GHS05: Corrosive
GHS06: Flammable
GHS07: Oxidizing
GHS08: Explosive
GHS09: Toxic
GHS10: Hazardous to the Environment
GHS11: Corrosive
GHS12: Flammable
GHS13: Oxidizing
GHS14: Explosive
GHS15: Toxic
GHS16: Hazardous to the Environment

Ecolab
Environmental Solutions



Groupe Hobart Canada Equipment
SALES, PARTS & SERVICE / VENTES, PIÉCES & ENTRETIEN
1-800-444-4764
24 HOUR EMERGENCY SERVICE / SERVICE D'URGENCE 24 HEURES
F2048S-A (896)

FINAL RINSE
RINÇAGE FINAL
82 °C (180 °F) MIN.

RINSE
RINÇAGE
71 °C (160 °F) MIN.

WASH
LAVAGE
66 °C (150 °F) MIN.

PREWASH
PRÉLAVAGE

HOBART

HOT WATER SANITIZING

WASH TEMPERATURE 150 °F (66 °C) MIN.
RINSE TEMPERATURE 160 °F (71 °C) MIN.
FINAL RINSE TEMP 180 °F (82 °C) MIN.
BLDG. SUPPLY FLOW PRESS. 20 ± 5 P.S.I.
MAX. CONVEYOR SPEED 10 FT. / MINUTE

DÉSINFECTION À L'EAU CHAUDE

T° MIN. EAU DE LAVAGE 66 °C (150 °F)
T° MIN. EAU DE RINÇAGE 71 °C (160 °F)
T° MIN. EAU DE RINÇAGE FINAL 82 °C (180 °F)
PRESSION D'EAU 20 ± 5 lb/po²
VITESSE MAX. DU CONVOYEUR 10 pi/min

POUR MONTAGE

FULL TROLLEY	HALF TROLLEY	ARMOIRES
32	5	24
17	0	0
20	0	0

CHECK BEFORE BEGINNING OPERATION

Pump intake screens must be in place for proper operation.

Strainer pans must be correctly installed for proper operation.

Strainer buckets must be correctly installed for proper operation.

Wash arm end caps must be correctly installed for proper operation.

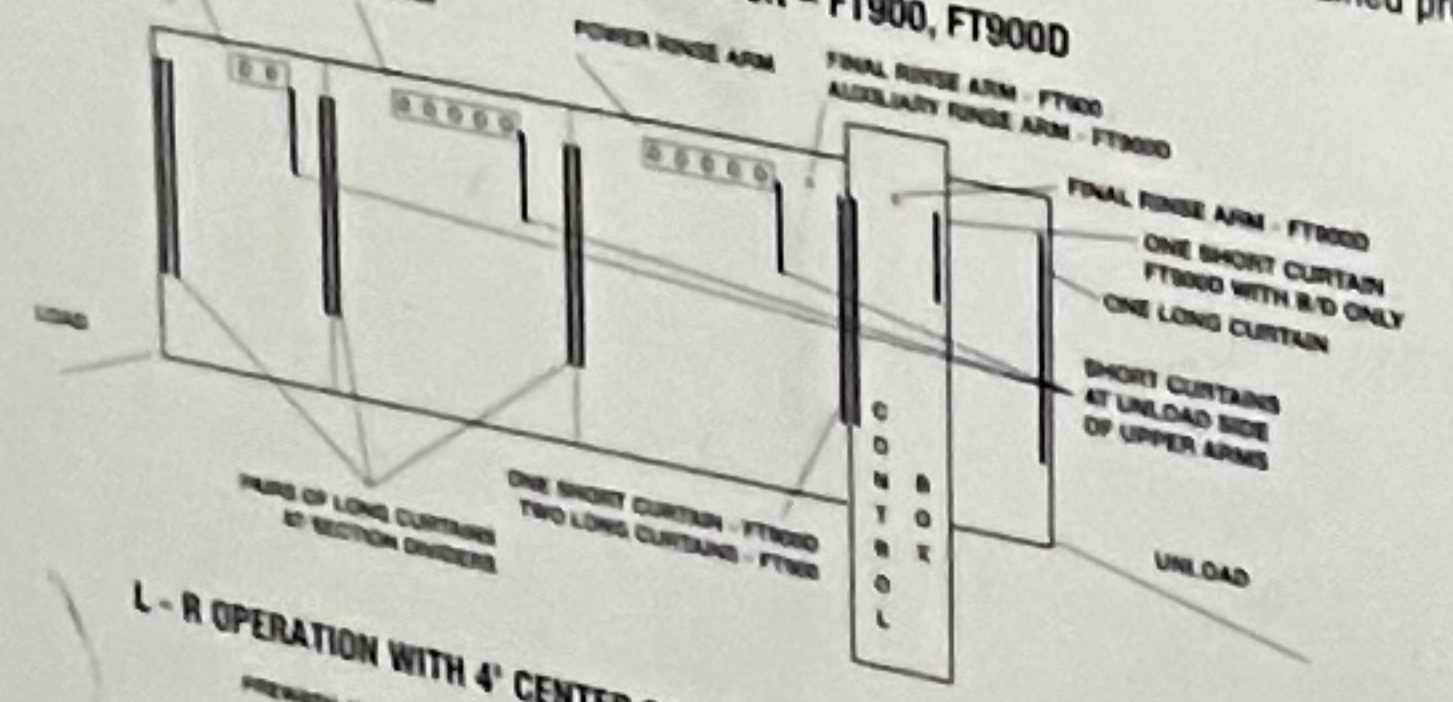
Make sure wash arm latches are latched.

Flush arm at load end must be correctly installed for proper operation.

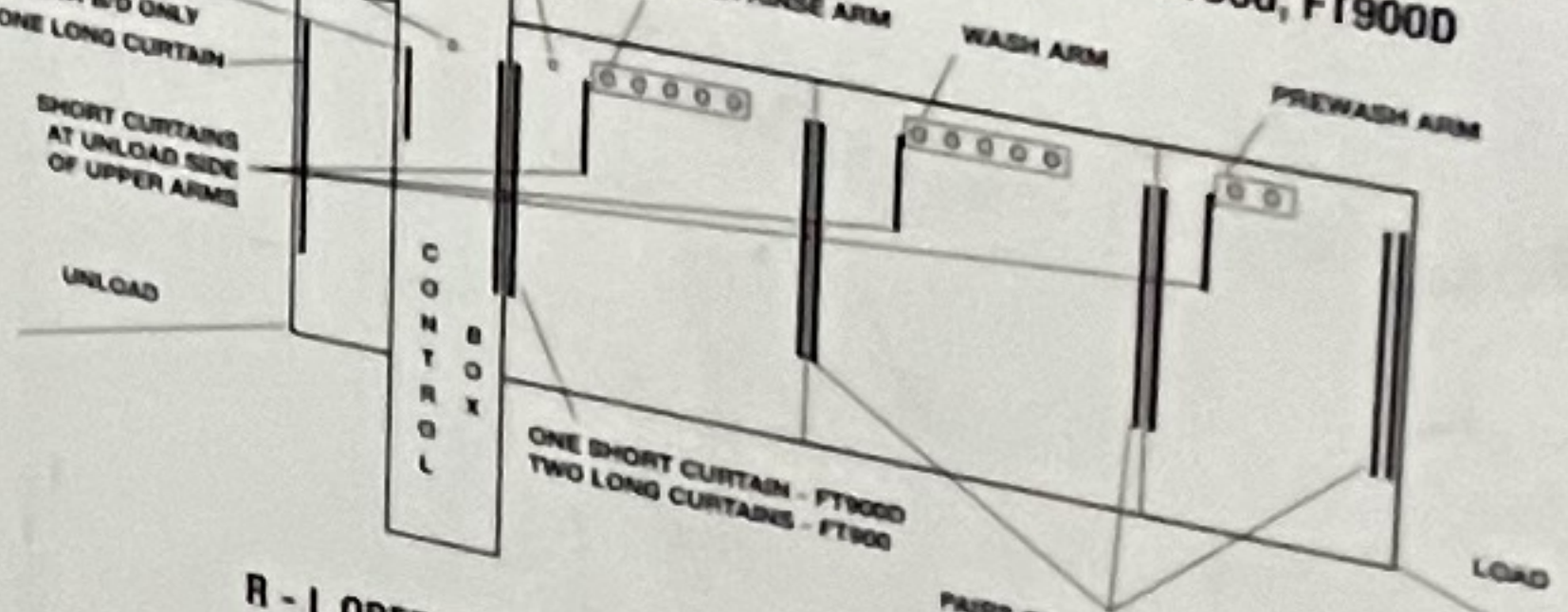
On units with auxiliary rinse arms, auxiliary rinse arms must be properly installed. Verify final rinse arms remained properly installed.

Reconnect electrical power supply.

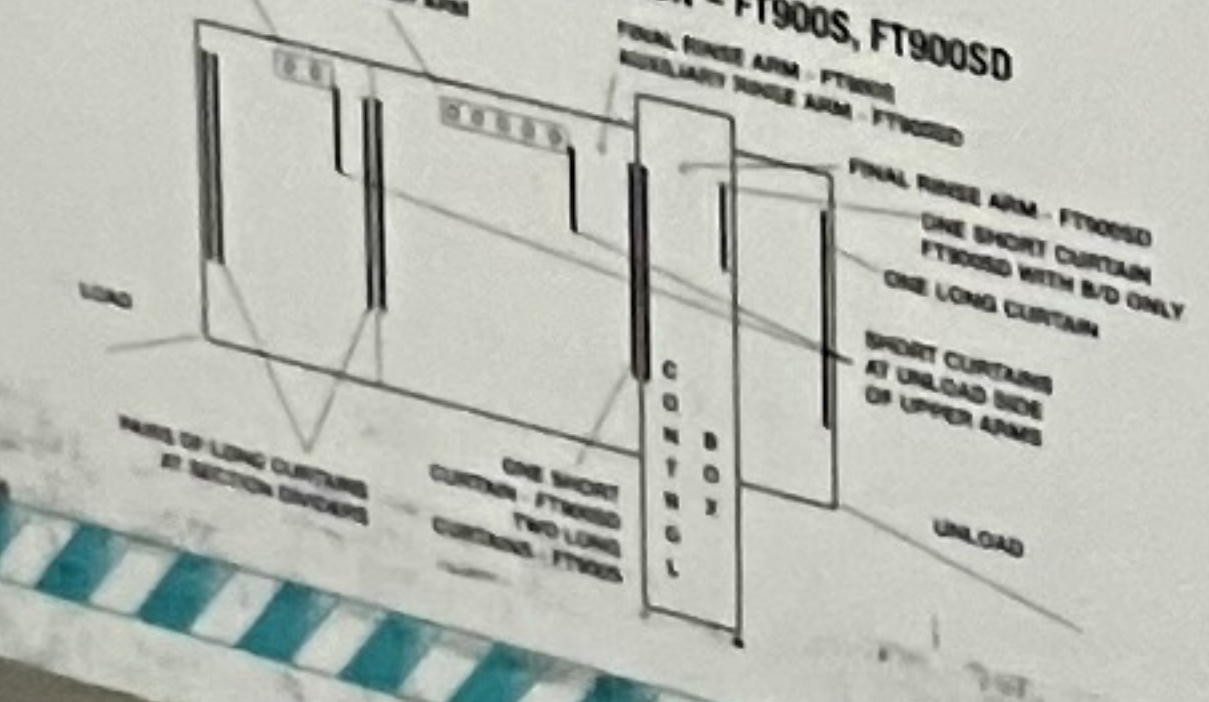
L - R OPERATION WITH 8' CENTER SECTION - FT900, FT900D



R - L OPERATION WITH 8' CENTER SECTION - FT900, FT900D



L - R OPERATION WITH 4' CENTER SECTION - FT900S, FT900SD



R - L OPERATION WITH 4' CENTER SECTION - FT900S, FT900SD



WARNING

This appliance has more than one connection to the source of electrical supply. To prevent electrical shock, disconnect all such connections before servicing.



