



Health
Canada

Santé
Canada

Health Products
and Food Branch

Direction générale des produits
de santé et des aliments

Bureau d'innocuité des produits chimiques
251 promenade Sir Frederick Banting
Repère Postal: 2201C
Ottawa, Ontario
K1A 0K9

Le 29 avril 2015

Notre référence: IS14101510 à IS14101518,
IS14101520/21/22/23 et IS14051201

Gabriela Calmuschi
Technicienne laboratoire
Les Chimiques B.O.D. Inc.
3300, rue Star
Saint-Hubert, Québec
J3Y 3W6

Madame:

Objet: **AM-10 Plus, Aluminet, AR-1000, BIO-Adou Ultra, BIO-Adou #2, BD-3 6% FE, BIO-Akali #3, BIO-Alkali #4, BOD-Lub, BP-47 Ultra, Caustic #2, Caustic 50%, CHEF CS et Challenge**

La présente est en réponse à votre lettre du 6 octobre 2014 dans laquelle vous nous demandiez l'autorisation d'utiliser les produits mentionnés ci-dessus dans les établissements alimentaires.

AM-10 Plus, AR-1000, BIO-Adou Ultra, BIO-Adou #2, BD-3 6% FE, BOD-Lub, BP-47 Ultra, Caustic #2, Caustic 50%, CHEF CS et Challenge

Selon les informations que nous possédons présentement, nous ne voyons aucune objection à l'utilisation de ces produits comme nettoyeurs sur les surfaces pouvant entrer en contact avec les aliments dans les établissements alimentaires pourvu que:

- a) il n'y ait pas de contamination des produits alimentaires suite à leur utilisation;
- b) après leur utilisation, les équipements, les ustensiles et les autres surfaces en contact avec les aliments soient rincés à fond à l'eau potable; et
- c) les produits, qui contiennent des parfums, ne laissent aucune odeur résiduelle sur les surfaces en contact avec les aliments.

Concernant les étiquettes des produits, nous les avons trouvés satisfaisantes pour leur utilisation dans les établissements alimentaires.

BIO-Akali #3 et BIO-Alkali #4

Nous ne voyons aucune objection à l'utilisation de ces produits dans la lessive du linge qui peut entrer en contact avec les aliments pourvu que:

- a) il n'y ait pas de contamination des aliments suite à leur utilisation;

- b) suite à leur utilisation, le linge qui entre en contact avec les aliments soit rincés profondément à l'eau potable.

Les étiquettes des produits sont jugées satisfaisantes pour leur utilisation dans les établissements alimentaires.

Aluminet

Selon les informations que nous possédons présentement, nous ne voyons aucune objection à l'utilisation de ce produit comme nettoyant dans les établissements alimentaires pourvu que:

- a) il n'y ait pas de contamination des produits alimentaires suite à son utilisation; et
- b) il soit utilisé sur les surfaces qui n'entrent pas en contact avec la nourriture.

Veillez agréer, Madame, l'expression de nos sentiments très distingués.



Amina Badar
Section des matériaux d'emballage
alimentaire et additifs indirects
Division de l'évaluation du danger des produits
chimiques pour la santé