



Canadian Food Inspection Agency
Agence canadienne d'inspection des aliments

Food Safety Science Directorate
1400 Merivale Road
Postal Locator: T2-4G
Ottawa, Ontario, Canada
K1A 0Y9

Tel: (613) 773-5842 / Fax: (613) 773-5642

Direction des sciences et de la salubrité des aliments
1400, chemin Merivale
Localisateur postal: T2-4G
Ottawa (Ontario) Canada
K1A 0Y9

Tél: (613) 773-5842 / Télécopieur: (613) 773-5642

Date: 2013/09/13

File/Dossier: C415

Gabriela Calmuschi
Technicienne laboratoire
Les chimiques BOD Inc. / BOD Chemicals, Inc.
3135, boul. Losch
Saint-Hubert (Québec) Canada
J3Y 3V6

RE: BIO-TECH F, BIO-TECH O, BIO-TECH P, BIO-TECH SB & BIO-TECH TD

This will acknowledge your submissions dated 2012/09/20, concerning the use of cleaning agents in Federally Registered Food Establishments.

Upon reviewing the submitted labels, it would appear that the products are not intended for use in a food handling environment of a food establishment (**treatment for kitchen hood filters, all-purpose odour control, biotechnological cleaner for floors and other surfaces, all-purpose biotechnological cleaner & treatment for drain pipes and grease traps**).

Therefore, these products are exempt from review by the Canadian Food Inspection Agency, provided their use will not present a sanitary maintenance problem to the food environment or food during its use and storage.

Nous accusons réception de vos soumissions datées du 2012/09/20, concernant l'utilisation des agents de nettoyage dans les établissements alimentaires enregistrés.

Suite à la révision des étiquettes soumises, nous avons constaté que les produits n'étaient pas destinés à être utilisés dans les zones de manipulation des aliments dans les établissements alimentaires (**traitement pour filtres des hottes de cuisine, contrôle des odeurs toute usage, nettoyant biotechnologique pour planchers et autres surfaces, nettoyant tout usage biotechnologique et traitement pour drains et intercepteurs de gras**).

Ainsi, ces produits n'ont pas à être évalués par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, à condition que leur utilisation ne présente pas de problème d'entretien sanitaire dans l'environnement alimentaire ou durant leur usage ou leur entreposage.

If the products are used in the maintenance areas of a food plant on equipment or parts that are intended for use in the food handling areas, then the equipment or the parts will have to be washed with an accepted cleaner and then rinsed with potable water before they are reused in food handling areas.

In keeping with present day policies, only those products which are intended for use in food handling areas or where their use may have an impact on food products, will require evaluation.

Please refer to the exemption list at the following internet address:

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/reference/exempte.shtml>

If you require any further clarification, please do not hesitate to call the undersigned.

Yours truly,

Si les produits sont utilisés dans les aires d'entretien d'un établissement alimentaire, sur l'équipement ou les pièces et que ceux-ci seront ultérieurement utilisés dans les aires de transformation des aliments, ils devront être nettoyés avec un agent nettoyant accepté et rincés à l'eau potable avant leur réutilisation dans les aires de transformation alimentaires.

En tenant compte des présentes politiques, seuls les produits destinés à être utilisés dans les zones de manipulations alimentaires ou là où leur usage peut avoir un impact sur les produits alimentaires, nécessiteront une évaluation.

Veillez consulter la liste des produits exemptés à l'adresse internet suivante:

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/reference/exemptf.shtml>

Si vous désirez de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter le soussigné.

Je vous prie d'agréer l'expression de nos sentiments les meilleurs,

Directrice executive
Direction des sciences et de la salubrité des aliments



Diane Allan
Executive Director
Food Safety Science Directorate