

Bureau d'innocuité des Produits Chimiques
Direction des aliments
251 promenade Sir Frederick Banting
Arrêt postal: 2201C
Ottawa (Ontario)
K1A 0K9

31 Janvier 2017
No. dossier: ADDPS16052701

Gabriela Calmuschi
Les Chimiques B.O.D. inc
3300, rue Star
Saint-Hubert (Québec) J3Y 3W6

Objet: Attestation de non-objection (ANO) pour le BOD-SAN 15 OXY

Chère madame Calmuschi,

Ceci est en guise de réponse à votre requête du 26 mai 2016, pour la délivrance d'une ANO concernant l'utilisation du produit BOD-SAN 15 OXY comme agent de contrôle microbien sur les viandes rouge et volailles (pièces, organes, résidus de découpe et carcasses), les fruits de mer et les poissons, et les fruits et les légumes. L'évaluation de votre produit comme agent nettoyant et assainissant sera faite par la Section des matériaux d'emballage et des additifs indirects qui entrera directement en contact avec vous.

Selon les informations fournies, la composition chimique de BOD-SAN 15 OXY est un mélange de peroxyde d'hydrogène, d'acide acétique, d'acide peroxyacétique, de 1-hydroxyéthylidene-1, 1- acide diphosphonique (HEDP) et d'acide sulfurique. Nous n'avons pas d'objection face à l'utilisation de ce mélange conformément aux conditions d'utilisation indiquées dans le tableau ci-dessous, à condition que :

1. L'eau dans le mélange soit potable, le peroxyde d'hydrogène, l'acide acétique, le HEDP et l'acide sulfurique rencontrent leurs spécifications respectives énoncées dans la plus récente édition du *Food Chemicals Codex* ou les plus récentes spécifications du Comité mixte FAO-OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA);¹
2. Les résidus restants dans ou sur les aliments par suite de l'exposition au mélange — incluant les résidus de produits suite à une réaction qui pourrait se produire en raison de l'interaction entre le mélange et les aliments — soient inexistantes ou négligeables;
3. Le mélange soit utilisé conformément aux bonnes pratiques industrielles dans le cadre d'un programme acceptable de contrôle de la qualité dans lequel une telle utilisation est considérée nécessaire pour produire un aliment microbiologiquement sécuritaire; que le mélange se montre

¹ Les spécifications de JECFA se retrouvent dans le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires*:
<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/fr/>

efficace pour cet usage; et que le mélange ne soit pas utilisé comme substitution aux bonnes pratiques d'hygiène; et

4. Le mélange soit appliqué pendant un certain temps et utilisé à une concentration ne dépassant pas le minimum requis pour obtenir l'effet antimicrobien désiré, nonobstant les limites maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.

Application	Commentaires et /ou Conditions d'utilisation
Eau de procédé utilisée sur des pièces, organes, résidus de découpe et carcasses de viande rouge	Jusqu'à 220 ppm d'acide peroxyacétique, 88 ppm de peroxyde d'hydrogène et 6.6 ppm de HEDP
Eau de procédé utilisée sur des pièces, organes et carcasses de volailles	Jusqu'à 220 ppm d'acide peroxyacétique, 88 ppm de peroxyde d'hydrogène et 6.6 ppm de HEDP
Eau de procédé utilisée sur les fruits de mer et les poissons	Jusqu'à 190 ppm d'acide peroxyacétique, 76 ppm de peroxyde d'hydrogène et 5.7 ppm de HEDP
Eau de procédé utilisée sur les fruits et les légumes	Jusqu'à 80 ppm d'acide peroxyacétique, 32 ppm de peroxyde d'hydrogène et 2.4 ppm de HEDP

Cette ANO indique les conditions sous lesquelles Santé Canada n'a pas d'objection à l'utilisation demandée pour ce mélange de peroxyde d'hydrogène, d'acide acétique, d'acide peroxyacétique, 1-hydroxyéthylidène-1, 1- acide diphosphonique (HEDP) et d'acide sulfurique. Toutefois, le vendeur d'aliments est responsable de s'assurer de la conformité des aliments sous l'article 4 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

Cette ANO n'est pas une opinion concernant l'efficacité microbienne du mélange dans toutes les applications de transformation particulière, ni une opinion concernant l'acceptabilité de ce mélange et de ses utilisations en matière de santé et sécurité. Ce dernier est en général assujéti à la surveillance provinciale et territoriale.

À noter que l'étiquette devrait refléter toutes les utilisations pour lesquelles ce produit souhaite être utilisé — selon l'article B.21.002. de la Division 21 du *Règlement sur les aliments et drogues*, le poisson n'est pas inclut dans le terme « fruits de mer » — donc nous suggérons de préciser son utilisation sur les poissons et les fruits de mer.

En espérant que cela vous soit satisfaisant.

Sincèrement,



Jani Lalonde

Évaluatrice scientifique

Section des additifs alimentaires

Bureau d'innocuité des produits chimiques