



Health
Canada

Santé
Canada

Health Products
and Food Branch

Direction générale des produits
de santé et des aliments

Bureau d'innocuité des produits chimiques
Édifice sir Frederick Banting
Pré Tunney
Repère Postal: 2201C
Ottawa, Ontario
K1A 0K9

Le 30 septembre 2013

Nos références: IS13090342/43/45/47/48,
IS13090350 à IS13090357 et
IS13090359/60

Dany Dubé
B.O.D. Chemicals Inc.
3135, boul. Losch
Saint-Hubert, QC J3Y 3V6

Monsieur:

Objets:

**Rinse PM #10 Plus, Oxy #4, Mira-K, D-6000, P-100 Plus, BDL-52 Plus,
Complete Liquid, BD-53 Ultra, BD-53 Ultra #2, Peroxide 35 %, Peroxide 17 %, BA-54 Plus, BA-54 SAN, Tornado et Starch**

La présente est en réponse à votre lettre du 5 février 2013 adressée à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) dans laquelle vous demandez l'autorisation d'utiliser les produits mentionnés ci-dessus dans les établissements alimentaires fédéraux agréés. L'ACIA nous a transmis vos soumissions le 17 juillet 2013 et a demandé à la Direction générale des produits de la santé et des aliments d'évaluer l'innocuité de ces produits en tenant compte de leurs compositions chimiques et de leurs usages.

Rinse PM #10 Plus, Oxy #4 et Mira-K

Selon les informations additionnelles que nous possédons présentement, nous ne voyons aucune objection à l'utilisation de ces produits comme additif de rinçage et autres traitements pour lave-vaisselle et les autres surfaces qui entrent en contact avec les aliments dans les établissements alimentaires pourvu que:

- a) il n'y ait pas de contamination des produits alimentaires suite à leurs utilisations;
- b) après leurs utilisations, la vaisselle et les autres surfaces en contact avec les aliments soient **rincées à fond à l'eau potable** avant leur réutilisation.

Concernant les étiquettes des produits, nous les avons trouvés satisfaisantes pour leurs utilisations dans les usines alimentaires.

BDL-52 Plus, Complete Liquid, BD-53 Ultra, BD-53 Ultra #2, Peroxide 35%, Peroxide 17%, BA-54 Plus, BA-54 SAN, Tornado et Starch

Selon les informations que nous possédons présentement, nous ne voyons aucune objection à l'utilisation de ces produits dans la lessive des linges qui peuvent venir en contact avec les aliments dans les établissements alimentaires pourvu que:

- a) il n'y ait pas de contamination des aliments suite à leur utilisation; et
- b) les linges qui rentrent en contact avec les aliments soient rincés à l'eau potable avant leur réutilisation.

Concernant les étiquettes des produits, nous les avons trouvés satisfaisantes pour leurs utilisations dans les usines alimentaires.

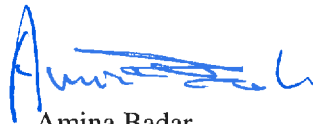
D-6000 et P-100 Plus

Selon les informations que nous possédons présentement, nous ne voyons aucune objection à l'utilisation de ces produits dans les établissements alimentaires pourvu que:

- a) il n'y ait pas de contamination des produits alimentaires suite à leurs utilisations;
- b) ils soient utilisés seulement dans les endroits où il n'y a pas de manipulation des aliments dans l'usine; et
- c) les produit ne laissent aucune odeur résiduelle pour dissimuler les odeurs créés par des conditions insalubres dans l'usine.

Concernant les étiquettes des produits, nous suggérons que l'énoncé suivant : « Toutes surfaces entrant en contact avec les aliments doivent être rincées avec de l'eau potable ... » soit remplacé par cet énoncé « Ne pas utiliser dans les endroits où on manipule les aliments ».

Veillez agréer, Monsieur, 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

cc. ACIA