



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

Le 6 juillet 2021
Notre dossier : IS21051201

Gabriela Calmuschi
Technicienne Laboratoire
Les Chimiques B.O.D. Inc.
gcalmuschi@chimiquesbod.com

Madame Calmuschi,

Object: Phosphoric Acid 85%

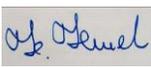
La présente est en réponse à votre courriel du 12 mai 2021 dans lequel vous demandiez nos commentaires quant à l'acceptabilité d'utiliser le produit ci-haut mentionné comme nettoyant acide dans les établissements alimentaires.

Ce produit est un nettoyant acide concentré. Il est dilué de 1 à 10 ml par litre d'eau chaude sur les surfaces pré-nettoyées avec de l'eau. Il neutralise les résidus provenant du nettoyage alcalin et dissout les résidus minéraux et de rouille.

Selon les informations que nous possédons présentement, nous ne voyons aucune objection à l'utilisation de ce produit comme nettoyant des surfaces qui entrent en contact avec les aliments dans les établissements alimentaires, pourvu que:

- a) il n'y ait pas de contamination des aliments suite à son utilisation;
- b) après son utilisation, les surfaces qui entrent en contact avec les aliments soient rincées à fond à l'eau potable; et
- c) lors de l'application du produit, les aliments doivent être enlevés ou protégés.

Veuillez agréer, Madame, l'expression de nos sentiments les plus distingués.

X 

Signed by: Emelianova, E
Elena Emelianova, Ph.D.
Évaluatrice scientifique
Section des matériaux d'emballage
alimentaire et additifs indirects
Division de l'évaluation du danger
des produits chimiques pour la santé