



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 15 avril 2015

Notre référence: IS14102703 à IS141027115  
et IS14102717/18

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

Madame:

Objet: **Degreaser 2000, DL-85, DL-E, DL-S, D-Spot, Enviro-400, Enviro-Alkali, Enviro-Detergent, Enviro JRL, Grill 2000, HN-900, Neutra-Quat RTU, Neutro, NSB-820 et NSB-820 ECO**

La présente est en réponse à votre courriel du 23 octobre 2014 dans laquelle vous nous demandiez l'autorisation d'utiliser les produits mentionnés ci-dessus dans les établissements alimentaires.

#### **Degreaser 2000, Enviro-400, Grill 2000 et Neutra-Quat RTU**

Selon les informations que nous possédons présentement, nous ne voyons aucune objection à l'utilisation de ces produits comme nettoyant 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.

#### **DL-85, DL-E, DL-S, D-Spot, Enviro-Alkali, Enviro-Detergent et Enviro JRL**

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; et

- c) les produits, qui contiennent des parfums, ne laissent aucune odeur résiduelle sur les surfaces en contact avec les aliments.

**Enviro-Detergent** – propylène glycol

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

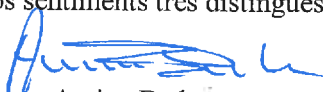
**HN-900, Neutro, NSB-820 et NSB-820 ECO**

Selon les informations que nous possédons présentement, nous ne voyons aucune objection à l'utilisation de ce produit comme nettoyant à planchers 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.

Concernant les étiquettes des produits, nous recommandons l'énoncer, « Toutes les surfaces entrant en contact avec les aliments doivent être rincées avec de l'eau potable » doit être remplacé par un énoncé tel que « Ne pas utiliser sur les surfaces qui entrent en contact avec les aliments ».

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