



Health
Canada

Santé
Canada

Health Products
and Food Branch

Direction générale des produits
de santé et des aliments

Bureau of Chemical Safety
Food Directorate
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Drwy.
Postal Locator: 2201C
Ottawa, ON K1A 0K9
Canada

June 13, 2018

Our File: IS18020201

Maria Messas
Quality Assurance Coordinator
Avmor Ltd
Email: MMessas@avmor.com

Dear Ms. Messas,

RE: Low Temperature Sanitizer Plus (#2200)

This is in response to your email of February 2, 2018, wherein you requested our comments on the acceptability of the subject product for use as a sanitizer in food processing establishment.

Based on the information submitted, we can advise that we see no reason to object to the composition and use of the sanitizer in food plants provided that:

- a) There will be no contamination of food as a result of its use and storage; and
- b) Equipment or surfaces subject to direct contact with food are thoroughly **rinsed with potable water** after treatment with the product.

We recommend a list of major active ingredients to be added to the label of the subject product.

We trust that the foregoing will be of use to you.

Yours truly,

Cynthia Scholten
Scientific Evaluator
Food Packaging Materials and
Incidental Additives Section
Chemical Health Hazard
Assessment Division



Health
Canada

Santé
Canada

Health Products
and Food Branch

Direction générale des produits
de santé et des aliments

Bureau d'innocuité des produits chimiques
Direction des aliments
Santé Canada
251, promenade Sir Frederick Banting
Repère postal: 2201C
Ottawa, Ontario K1A 0K9
Canada

Le 13 juin 2018

Dossier No : IS18020201

Maria Messas
Coordonnatrice Assurance Qualité
Avmor Ltd
Courriel: MMessas@avmor.com

Madame Messas,

Objet: Assainisseur basse température Plus (#2200)

Ceci fait suite à votre courriels du 2 février 2018, dans lequel vous avez fait parvenir de l'information pour le produit ci-haut mentionné et vous demandiez notre opinion sur son utilisation comme assainisseur dans les établissements alimentaires.

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

- a) il n'y ait pas de contamination des produits alimentaires suite à son utilisation et de son entreposage; et
- b) les équipements et les surfaces soient **rincés profondément à l'eau potable** après traitement avec ce produit.

Nous recommandons une liste d'ingrédients actifs sur l'étiquette de ce produit.

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

Cynthia Scholten
Évaluatrice scientifique
Section des matériaux d'emballage
alimentaire et additifs indirects
Division de l'évaluation du danger
des produits chimiques pour la santé