

RÉSUMÉ DU PLAN DE RÉDUCTION DES SUBSTANCES TOXIQUES (données 2012-2016)

1. PROPRIÉTAIRE ET EXPLOITANT DE L'ÉTABLISSEMENT : GAY LEA FOODS COOPERATIVE LIMITED, 5200 PROM. ORBITOR
MISSISSAUGA (ONTARIO) L4W 5B4

2. ÉTABLISSEMENT :
GAY LEA FOODS COOPERATIVE LIMITED:

ÉTABLISSEMENT CLAYSON
100, chemin Clayson
Weston (Ontario) M9M 2G7

ÉTABLISSEMENT GUELPH
21, ave. Speedvale, West
Guelph (Ontario) N1H 1J5

ÉTABLISSEMENT LONGLIFE
180, prom. Ormont,
Weston (Ontario) M9L
1N7

TEESWATER
21, rue Clinton Nord,
Teeswater (Ontario)
N0G2S0

3. PERSONNE-RESSOURCE

Henry Grbac
Directeur de la santé professionnelle, de la sécurité, de l'environnement et de la durabilité de Gay Lea Foods Co-operative Ltd.
Direct 647 277-4309, télécopieur 416 742-6947
180, prom. Ormont, Weston (Ontario) M9L
1N7 Courriel : hgrbac@gayleafoods.com
www.gayleafoods.com

4. NUMÉRO(S) D'IDENTIFICATION INRP

- a. INRP (établissement Clayson) : 11520
- b. INRP (établissement Guelph) : 004423
- c. INRP (établissement Longlife) : 007693
- d. INRP (établissement Teeswater) : premier rapport

5. NOMBRE D'EFFECTIFS ÉQUIVALENTS À TEMPS PLEIN :

- a. Établissement Clayson : 106
- b. Établissement Guelph : 94
- c. Établissement Longlife : 149
- d. Établissement Teeswater : 60

6. CODE SCIAN À DEUX, QUATRE ET SIX CHIFFRES :

CTI canadienne : 10 - Industries alimentaires

CTI canadienne : 1049 - Autres industries de produits laitiers

CTI américaine : 2026 - Lait liquide

Code SCIAN 2 : 31-33 – Fabrication

Code SCIAN 4 : 3115 - Fabrication de produits laitiers

Code SCIAN 6 : 311515 - Produits laitiers

7. COORDONNÉES SPATIALES :

- a. Établissement Clayson :
 - i. Latitude : 43,72380
 - ii. Longitude : -79,52570
- b. Établissement Guelph :
 - i. Latitude : 43,55810
 - ii. Longitude : -80,27040
- c. Établissement Longlife :
 - i. Latitude : 43,76680
 - ii. Longitude : -79,53980
- d. Établissement Teeswater :
 - i. Latitude : 44,0010
 - ii. Longitude : -81,2860



8. SUBSTANCE



TOXIQUE : ACIDE



NITRIQUE

N° CAS : 7697-37-2

9. SOMMAIRE DE SUIVI ET DE QUANTIFICATION

Année	Substance	Usine Clayton (Quantité)	Changement	Raison du changement
2012	Acide nitrique	30 tonnes	 7 % (ou baisse de 2 tonnes)	Baisse de production
2013	Acide nitrique	28 tonnes		Aucun changement
2014	Acide nitrique	28 tonnes	 30 % (ou hausse de 12 tonnes)	Hausse de production
2015	Acide nitrique	40 tonnes		2,5 % (ou baisse de 1 tonne)
2016	Acide nitrique	39 tonnes		

Année	Substance	Usine Longlife (Quantité)	Changement	Raison du changement
2012	Acide nitrique	58 tonnes	 14 % (ou baisse de 8 tonnes)	Baisse de production
2013	Acide nitrique	50 tonnes		6 % (ou baisse de 3 tonnes)
2014	Acide nitrique	47 tonnes	 10 % (ou hausse de 5 tonnes)	Hausse de production
2015	Acide nitrique	52 tonnes		20 % (ou hausse de 13 tonnes)
2016	Acide nitrique	65 tonnes		

Année	Substance	Usine Guelph (Quantité)	Changement	Raison du changement
2012	Acide nitrique	61 tonnes	 3 % (ou hausse de 2 tonnes)	Hausse de production
2013	Acide nitrique	63 tonnes		2 % (ou hausse de 1 tonne)
2014	Acide nitrique	64 tonnes	 6 % (ou hausse de 4 tonnes)	Hausse de production
2015	Acide nitrique	68 tonnes		1 % (ou hausse de 1 tonne)
2016	Acide nitrique	69 tonnes		

Année	Substance	Usine Teeswater (Quantité)	Changement	Raison du changement
2016	Acide nitrique	40 tonnes		

10. DÉCLARATION D'INTENTION

Gay Lea Foods s'engage à l'égard de programmes et de projets de protection de l'environnement qui visent à protéger l'environnement, réduire la pollution et protéger la santé humaine. Notre direction a défini comme priorité de participer à la réduction des toxiques afin de protéger nos travailleurs contre l'exposition aux substances nocives et de garder l'environnement propre pour les générations de demain. Ainsi, nous avons pour intention de réduire les substances toxiques utilisées, créées et rejetées dans tous nos établissements de fabrication.

11. DESCRIPTION DES OPTIONS, RÉDUCTIONS ESTIMATIVES ET PROJECTIONS D'EFFICACITÉ

Le principal objectif était de réduire la quantité d'ACIDE NITRIQUE utilisée dans les activités de nettoyage en place (NEP) dans tous les établissements Gay Lea Foods. Un objectif secondaire était de cerner des options de réduction des toxiques qui réduiraient l'exposition excessive des employés à l'acide nitrique afin de protéger leur santé en réduisant la quantité utilisée annuellement.

Chaque étape des activités de fabrication pouvant possiblement utiliser, créer, éliminer, transformer, rejeter (dans l'atmosphère, la terre et les plans d'eau), éliminer ou transférer hors site l'acide nitrique a été évaluée et cernée. Chaque étape a ensuite été divisée en un ou plusieurs processus possibles. La quantité de la substance a fait l'objet d'un suivi et d'une quantification à l'aide d'un diagramme des opérations et des meilleures méthodes de quantification que possible. Toutes les options de réduction de l'acide nitrique ont été évaluées et revues pour cerner des secteurs particuliers pour la réduction.

Aucune(s) option(s) de réduction des toxiques ne sera(ont) mise(s) en œuvre, car une option pour l'acide nitrique n'est actuellement pas disponible.

12. EXPLICATION DE LA RAISON POUR LAQUELLE AUCUNE OPTION N'EST MISE EN ŒUVRE – Un nettoyage périodique à l'intérieur de l'équipement utilisé dans la fabrication des aliments est extrêmement important pour contrôler la salubrité alimentaire. L'acide nitrique est employé comme détergent acide requis pour éliminer la graisse, la terre et les matières solides dans l'équipement qui ne peut pas être facilement démonté, comme les remplisseurs utilisés pour la transformation alimentaire. Aucune option ne peut être cernée pour chacune des sept catégories de réduction des toxiques, car l'acide nitrique est le seul agent de nettoyage des substances alimentaires actuellement reconnu pour un nettoyage efficace. Toutefois, les progrès des technologies émergentes ou des matières de rechange pouvant réduire la quantité utilisée et/ou qui peuvent être utilisées au lieu de l'acide nitrique pour un effet moins toxique ou non toxique seront surveillées.