

## **RÉSUMÉ DU PLAN DE RÉDUCTION DES SUBSTANCES TOXIQUES**

**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

5200, prom. Orbitor, Mississauga (Ontario) L4W 5B4

Courriel : [hgrbac@gayleafoods.com](mailto:hgrbac@gayleafoods.com)

[www.gayleafoods.com](http://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) : première année

## **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**

- Utilisation dans tout l'établissement = 10 000 – 100 000 kg/an
- Élimination hors site pour tout l'établissement = 10 000 – 100 000 kg/an

## **10. DÉCLARATION D'INTENTION**

Gay Lea Foods s'engage à l'égard de programmes et 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.