

ONGUARD PM 50 contains permethrin, which is a synthetic pyrethroid. It controls a broad spectrum of pests that are listed in the accompanying sections of this label. Permethrin provides rapid knockdown of listed insect pests. Although the synthetic process has increased the stability of permethrin giving it residual properties, it is still degraded by the ultraviolet rays of the sun. This results in a relatively short residual life in the presence of sunlight; however, when protected from the sun, permethrin (ONGUARD PM 50 will provide residual activity against listed insects).

DIRECTIONS FOR USE: Shake well before use. Gently insert (or use the lever) of applicator wand or extension tube or applicator hose (if tube) into the spray nozzle before using. Within the specified use location, to enhance effectiveness of this product, apply this product directly to the listed pest where possible.

RESTRICTIONS FOR ALL USES: As this product is not registered for the control of pests in aquatic systems, DO NOT use to control aquatic pests. DO NOT contaminate irrigation or drinking water supplies or aquatic habitats by cleaning of equipment or disposal of wastes. DO NOT apply to plants, pet bedding, people, pets, non-target livestock or sources of electricity. DO NOT spray on plastic, painted or varnished surfaces. DO NOT allow people, pets or livestock to contact treated surfaces until the spray has dried completely. DO NOT return pets or furb animals for at least 4 hours after treatment. DO NOT spray into any electronic equipment such as radios, televisions, computers, etc. Do not use this product in or on electrical equipment due to possibility of shock hazard. DO NOT apply to surfaces that children, livestock or pets might contact. DO NOT treat firewood. DO NOT apply this product in nurseries, patient rooms or rooms for the infirm. Unless otherwise stated on this label, DO NOT apply to furniture, mattresses, linens, pet bedding, toys or clothing. When treating structures, DO NOT apply when people or livestock are present. DO NOT allow people or pets or livestock to enter treated areas until sprays have dried. DO NOT allow spray to drip or allow drift onto non-target surfaces. DO NOT apply to overhead areas or in confined spaces without appropriate respiratory and eye protection. In indoor areas, ventilate treated indoor areas after application either by opening windows and doors or using fans, when required, to aid in the circulation of air. Air exchange/ventilation systems confirmed to be operational may also be used. DO NOT apply as a space spray or broadcast application. DO NOT contaminate food/feed. DO NOT spray food/feed or food/feed packages. DO NOT apply when a food/feed processing facility or food/feed handling area is in operation. Remove all food/feed. Do not use in areas where food/feed is being prepared or processed. Do not use in any areas where food/feed is being stored, handled or served. Remove or cover all food/feed processing surfaces, equipment and details or thoroughly wash them following treatment. Any food/feed accidentally contaminated with spray solution must be discarded. **HOW TO APPLY INDOORS AND OUTDOORS ON THE EXTERIOR SURFACES OF LISTED STRUCTURES: APPLY AS A SPOT, CRACK AND CREVICE OR VOID TREATMENT.** Crack and Crevice: Crack and crevice is an application directly into narrow openings on the surface of the structure or listed item. It does not include the treatment of exposed surfaces. Narrow openings typically occur at expansion joints, utility entry points and along baseboards and moldings. This product may be used with an injection tube and injected into cracks and crevices. Place injector tip 2 cm from cracks, crevices, holes and other small openings where insects may be a problem. Release approx. 1 second spray per spot. In serious infestations, place spots approx. 30 cm apart. In light infestations, place spots approx. 1 meter apart.] **Spot:** Spot application is localized to a surface area not more than 0.2 m². Spots are not to be adjoining. The combined area of spots is to exceed 10% of the total surface area of a room. **Void:** Void application applies to inaccessible, enclosed empty spaces of a structure. For example, hollow walls and suspended ceilings. Care should be taken to avoid the pesticide exiting the void.

FOR INDOOR USE IN THE FOLLOWING STRUCTURES: HOMES, HOTELS, MOTELS, HOSPITALS (NON-FOOD AREAS ONLY), TRANSPORTATION EQUIPMENT (BUSES, BOATS, SHIPS, TRAINS, TRUCKS (EMPTY), MEAT PACKING¹ AND FOOD PROCESSING PLANTS¹, STORAGE AREAS¹, RESTAURANTS¹ AND OTHER FOOD HANDLING AREAS¹, UTILITIES, AND WAREHOUSES. ¹In Food/Feed Handling Establishments such as these (that is, places other than private residences in which food/feed is held, processed, prepared or served). Non-Food/Feed Areas of food/feed handling establishments include garages, rooms, landfills, floor drains to sewers, entries and exits, offices, locker rooms, machine rooms, boiler rooms, garages, mail closets, and storage for canned, bottled or package products. Food/Feed Areas of food/feed handling establishments include: areas of receiving, serving, storing of dry, cold, frozen or raw food/feed, packaging such as canning, bottling, wrapping and boxing; preparing such as cleaning, slicing, cooking and grinding; storing edible waste and enclosed processing systems such as mills, dairies, edible oils and syrups. Always pre-treat a small inconspicuous area to be treated for colour fastness and staining. Evaluate 30 minutes after test application for potential staining. DO NOT apply to tapeworms, wall paper or similar materials that may stain. Treatment must only be repeated after 7 days if pest problem persists or recurs. **Cockroaches, Crickets, Earwigs, Sawbees, Soldiers and Brown Dog Ticks:** Spray on indoor building surfaces and modes of transport surfaces, including cracks and crevices in walls, floors and ceilings, openings around pipes and sinks and behind baseboards. DO NOT SPRAY PETS WITH THIS PRODUCT. Only treat pets with products specifically registered for use on the type of pet. For effective flea control indoors, clean any area used for the pet. Cleaning of areas includes vacuuming floors, carpets, furniture, etc. (discard vacuum bag) after and washing the pet's bedding, living quarters, and surrounding area. **Fleas/ats & Shelter/ats:** Remove all objects before treatment of bookcases, closets or other types of storage furniture where clothing, toys, towels, and other items are stored. Spray cracks and crevices in walls, floors and ceilings, along and behind baseboards, door frames, bookcases, closets and other types of storage furniture. Treated bookcases and storage furniture must be dry before replacing stored items. **Asks, Spray trails, nests and points of entry around doors, windows and cracks and crevices in walls, floors and ceilings. Indian Meal Moth and Sawflies, Cluster Flies, Spray on indoor building surfaces and modes of transport surfaces, including cracks and crevices in walls, floors and ceiling, into wall voids and point of entry such as around windows and door frames. This product may also be applied in machinery. **Bed Bugs:** DO NOT apply to furniture, mattresses, linens, pet bedding, toys or clothing. Apply on indoor building and modes of transport surfaces, including directly into cracks and crevices in walls, floors and ceilings, along and behind baseboards, mattresses and floors underneath objects such as the bed and nightstand.**

FOR INDOOR USE IN ANIMAL QUARTERS AND MILK ROOMS: DO NOT apply when milk rooms are in operation. Milk cans and/or bulk tanks must be removed or covered during treatment. Cover all surfaces of milking equipment or thoroughly wash them following treatment. Any food/feed (e.g., milk) accidentally contaminated with spray solution must be discarded. DO NOT repeat this product for at least 14 days. Treatment must only be repeated after 14 days if pest problem persists or recurs. DO NOT exceed 12 applications per year. Livestock returned to treated areas cannot be slaughtered for a minimum of 7 days after the treatment was applied to the livestock facility. For spot control of House Flies and Stable Flies, direct the spray to the surface of walls, ceilings, stalls, stanchions, foundations, light fixtures and points of entry (e.g., doors and window frames).

FOR OUTDOOR USE ON THE EXTERIOR SURFACES OF THE FOLLOWING STRUCTURES: HOMES, HOTELS, MOTELS, HOSPITALS (NON-FOOD AREAS ONLY), TRANSPORTATION EQUIPMENT (BUSES, BOATS, SHIPS, TRAINS, TRUCKS (EMPTY), MEAT PACKING AND FOOD PROCESSING PLANTS, STORAGE AREAS, RESTAURANTS AND OTHER FOOD HANDLING AREAS, UTILITIES, AND WAREHOUSES: Application to vinyl and aluminum siding (particularly lightly coated, aged, weathered or otherwise damaged) may result in staining, bleaching or discoloration. Factors such as extreme heat and direct sunlight can promote damage. Always pre-treat a small inconspicuous area to be treated for colour fastness and staining. Pre-treat siding. Evaluate 30 minutes after test application for potential staining. Never apply to vinyl or aluminum siding while exposed to direct sunlight or during the heat of day. Treatment must only be repeated after 14 days if pest problem persists or recurs. **Asks, Crickets, Fleas, Soldiers, Sawbees and Brown Dog Ticks:** Spray outdoors on the exterior surfaces of buildings, including foundations, under eave/rights, light fixtures and points of entry (e.g., screens, window frames and doors). This product may also be used to treat porches, patios, decks and garbage cans. **House Flies:** Spot treatment only. Spray outdoors on the exterior surfaces of buildings, including foundations, light fixtures and points of entry (e.g., screens, window frames and doors). This product may also be used to treat porches, patios, decks and garbage cans. **TO TREAT DAIRY CATTLE AND HORSES:** To protect dairy both handling and non-handling cattle from attacks of Face Flies, Horn Flies and Mosquitoes; Spray about 3 seconds on each side being careful to spray back, withers and forelegs thoroughly. For face flies, spray the face and head, but do not spray into eyes. Treatment must only be repeated after 7 days if pest problem persists or recurs. Leave a one day interval between last application and slaughter. **To protect horses from attacks of Horse Flies, Face Flies, House Flies, Horn Flies, Black Flies and Mosquitoes:** Spray about 3 seconds on each side being careful to spray back, withers and forelegs thoroughly. For face flies, spray the face and head, but do not spray into eyes. Treatment must only be repeated after 7 days if pest problem persists or recurs. Leave a one day interval between last application and slaughter. **For control of ear on sheep:** Spray the product for 3 seconds on each side being careful to spray back, withers and forelegs thoroughly. Treatment must only be repeated after 7 days if pest problem persist or recurs. Leave a one day interval between last application and slaughter.

GENERAL SECONDARY PANEL INFORMATION. PRECAUTIONS: KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN. Harmful if swallowed, inhaled or absorbed through the skin. Avoid contact with eyes, skin, clothing and avoid inhalation of vapors or spray mist. Wear long pants, long-sleeved shirt, chemical-resistant gloves, shoes and socks during application, clean-up and repair. A CSA approved respirator and eye covering must be used when applying ONGUARD PM 50. Wash thoroughly after handling and before eating, drinking, etc. **CONTENTS UNDER PRESSURE:** Do not puncture or incinerate container. Do not store or use near heat or open flame or while smoking. Exposure to temperature above 60°C may cause bursting. **STORAGE:** Keep product in cool and dry place, away from open flames and heat sources. **FIRST AID:** If swallowed, call a poison control centre or doctor for immediate treatment. Do not induce vomiting unless told to do so by a poison control centre or doctor. Do not give any liquid to the person. Do not give anything by mouth to an unconscious person. In case of contact with eyes, hold eye open and rinse slowly and gently with water for 15-20 minutes. Remove contact lenses, if present, after the first 5 minutes, then continue rinsing eyes. Call a poison control centre or doctor for treatment advice. If on skin or clothing, take off contaminated clothing. Rinse skin immediately with plenty of water for 15-20 minutes. Call a poison control centre or doctor for treatment advice. If inhaled, move person to fresh air. If person is not breathing, call 911 or an ambulance, then give artificial respiration, preferably by mouth-to-mouth, if possible. Call a poison control centre or doctor for further treatment advice. Take container, label and product name and Pest Control Product Registration Number with you when seeking medical attention. **TOXICOLOGICAL INFORMATION:** Treat symptoms. Skin exposure may cause irritation/sensitization (itching, burning, itching, numbness). This product contains petroleum distillates. Vomiting may cause aspiration pneumonia. **DISPOSAL:** When container is empty, press valve to release all remaining pesticide. Dispose of the container in accordance with provincial requirements. For information on disposal of unused, unwanted product, contact the manufacturer or the provincial regulatory agency. Contact the manufacturer and the provincial regulatory agency in case of a spill, and for clean-up of spills.

ENVIRONMENTAL PRECAUTIONS: Toxic to aquatic organisms. Toxic to birds. Toxic to bees. Toxic to beneficial arthropods. **NOTICE TO USER:** This pest control product is to be used only in accordance with the directions on the label. It is an offence under the Pest Control Products Act to use this product in a way that is inconsistent with the directions on the label.

Made in Canada by/Fabriqué au Canada par :
ONGUARD CANADIAN PRODUCTS,
A TRADE NAME OF/UN NOM COMMERCIAL DE UR-CAN INC.
 PO BOX 80088 APPEBY, BURLINGTON, ONTARIO L7L 6B1

READ THE LABEL BEFORE USING
 LIRE L'ÉTIQUETTE AVANT L'UTILISATION

OnGuard

PM 50
COMMERCIAL

PRESSURIZED SPRAY
CONTENU SOUS PRESSION

CONTACT & RESIDUAL SURFACE, CRACK,
CREVICE & SPOT INSECTICIDE SPRAY

INSECTICIDE À PULVÉRISER RÉSIDUEL ET DE
CONTACT POUR LES SURFACES, LES FENTES,
LES FISSURES ET LES TRAITEMENTS LOCALISÉS

For indoor use and outdoor uses on the exterior surfaces of homes, hotels, motels, non-food areas of hospitals, transportation equipment (buses, boats, ships, trains, trucks (empty), planes), meat packing and food processing plants, storage areas, restaurants and other food handling areas, utilities and warehouses to kill: Asks, Bed Bugs, Fleas, Indian Meal Moth, Brown Dog Ticks, Cluster Flies, Cockroaches, Crickets, Earwigs, Firebrats, Silverfish, Sawbees and Spiders.

For indoor use at animal quarters and milk rooms to control house flies and stable flies.

May also be used to kill listed flies and mosquitoes on dairy cattle and horses and ked on sheep.

Utiliser à l'intérieur et à l'extérieur sur les surfaces externes des maisons, des hôtels, des motels, des zones non destinées aux denrées alimentaires des hôpitaux, des moyens de transport (autobus, bateaux, navires, trains, camions (vides), avions), usines de transformation des viandes et des aliments, pièces d'entreposage, restaurants, et autres endroits où les aliments sont traités des installations de services publics et des entrepôts pour tuer les organismes nuisibles suivants : formins, punaises des lits, pyrales des moles de la farine, puces, tiques sanguines, mouches domestiques, blattes, grillons, perce oreilles, thermobies, léismes agrariens, cloportes communs et araignées. Utiliser à l'intérieur dans les locaux des animaux et les laiteries pour supprimer les mouches domestiques et les mouches piquantes des étables.

Peut également être utilisé pour tuer les mouches et les moustiques ciblés sur les bovins laitières et les chevreaux et pour supprimer le barbin du mouton.

REGISTRATION NO. 32132 PEST CONTROL
 No. D'HOMOLOGATION 32132 LOI SUR LES PRODUITS

GUARANTEE/GARATIE :

Permethrin/Perméthrine 0.50%

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN
GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

CAUTION/ATTENTION
EXPLOSIVE. EXPLOSIIF.

NET CONTENTS **425 g** CONTENU NET

ONGUARD PM 50 contient de la perméthrine, un pyréthroïde synthétique qui permet de supprimer un large spectre d'organismes nuisibles. Ceci ci sont énumérés dans les sections ci après de la présente étiquette. La perméthrine fournit une action de choc rapide contre les organismes nuisibles indusés. Bien que la perméthrine soit plus stable que les pyréthrinés sur lesquelles elle est basée, elle se dégrade quant même sous l'effet des rayons ultraviolets du soleil. Par conséquent, sa rémanence est relativement courte en présence de la lumière de soleil; toutefois, quand elle est protégée du soleil, la perméthrine (ONGUARD PM 50 a un effet résiduel sur les organismes ciblés).

MODE D'EMPLOI : Bien agiter avant l'emploi. [Insérer doucement l'utilisr] le tube ou le tube de l'applicateur ou le tube d'extension ou le boyau d'applicateur ou tube jet] dans la buse de pulvérisation avant l'utilisation.] Afin d'accroître l'efficacité du produit, il faut, dans la mesure du possible, l'appliquer directement sur les organismes nuisibles ciblés dans les lieux d'utilisation précises.

RESTRICTIONS APPLICABLES À TOUTES LES UTILISATIONS : Comme ce produit n'est pas homologué pour la lutte antiparasitaire en milieu aquatique, NE PAS l'utiliser pour lutter contre les organismes aquatiques nuisibles. NE PAS contaminer les sources d'approvisionnement en eau potable ou en eau d'irrigation ni les habitats aquatiques lors du nettoyage de l'équipement ou de l'élimination des déchets. NE PAS appliquer sur des végétaux, la literie pour animaux de compagnie, des personnes, des animaux de compagnie, des animaux d'élevage (non ciblés) ou des sources d'électricité. NE PAS pulvériser sur les surfaces de plastique, les surfaces peintes et les surfaces vernies.

NE PAS permettre au personnel, aux animaux domestiques, ni aux animaux d'élevage d'entrer en contact avec les traits traités tant que le produit pulvérisé n'a séché complètement. Attendre au moins 4 heures après le traitement avant de laisser les animaux de compagnie retourner dans des sites traités ou d'y retourner eux-mêmes. NE PAS pulvériser sur quelque équipement électronique que ce soit, comme les radios, les téléviseurs, les ordinateurs. Ne pas utiliser ce produit sur de l'équipement électronique en raison du danger d'électrocution. NE PAS appliquer sur des surfaces susceptibles d'être touchées par des enfants, des animaux de compagnie ou des animaux d'élevage. NE PAS trailler les bols de chauffage. NE PAS appliquer dans les poussoirs, les chambres de pulvérisation, ni les chambres pour personnes atteintes d'une invalidité. À moins d'indication contraire sur la présente étiquette, NE PAS appliquer sur les meubles, les matelas, le linge de maison, la literie d'animaux de compagnie, les jouets ou les vêtements. Lors du traitement des structures, NE PAS appliquer ce produit si des personnes ou des animaux de compagnie ou des animaux d'élevage sont présents sur les lieux. NE PAS permettre aux personnes ou aux animaux domestiques ou au animaux d'élevage de pénétrer dans des sites traités avant que le produit pulvérisé n'ait séché.

NE PAS laisser le matériel de pulvérisation s'exposer à des vents des surfaces non cibles. NE PAS appliquer ce produit au-dessus de la tête ni dans les endroits confinés sans porter un respirateur et des lunettes de protection appropriés. Utilisation à l'intérieur : Aérer les sites après leur traitement en ouvrant les portes et les fenêtres, en ouvrant, au moyen de ventilateurs pour faciliter la circulation de l'air. Un système de ventilation ou un échangeur d'air en état de fonctionner fournit également une bonne aération. NE PAS appliquer comme pulvérisation d'ambiance ni dans le cadre d'un traitement généralisé. NE PAS contaminer les aliments destinés à la consommation humaine ou animale. NE PAS pulvériser les aliments destinés à la consommation humaine ou animale ni leurs emballages. NE PAS appliquer dans une usine en pleine activité de transformation d'aliments destinés à la consommation humaine ou animale. Retirer tous les aliments exposés qui sont destinés à la consommation humaine ou animale du site à traiter. Ne pas utiliser dans les endroits où des aliments destinés à la consommation humaine ou animale sont préparés, traités, entreposés, manipulés ou servis. Retirer ou recouvrir les surfaces, l'équipement et les accessoires soumis à la transformation des aliments destinés à la consommation humaine ou animale, ou les laver à fond après le traitement. Jeter tout aliment destiné à la consommation humaine ou animale avant d'être contaminé par l'application de ce produit.

COMMENT APPLIQUER LE PRODUIT À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR SUR LES SURFACES EXTERNES DES STRUCTURES CIBLÉES : APPLIQUER COMME TRAITEMENT LOCALISÉ. **COMME TRAITEMENT DES FISSURES ET DES CREVASSES OU COMME TRAITEMENT DES CAVITÉS :** Traitement des fissures et des crevasses : Application directe d'un produit dans les petites ouvertures qui s'observent à la surface d'une structure ou d'un élément isolé. Cela ne comprend pas le traitement des surfaces exposées. Les ouvertures étroites se trouvent généralement à l'intérieur des murs, des plafonds ou des sols. Une fois que les fissures, les points d'entrée des insectes et les autres surfaces cibles ont été trouvées, pour appliquer le produit et le faire pénétrer dans les fissures et les crevasses, insérer la buse de l'injecteur à une profondeur de 2 cm dans les fissures, les crevasses, les trous et petites ouvertures ou les organismes nuisibles sont présents. Pulvériser le produit pendant environ 1 seconde à chaque endroit. Dans le cas des infestations graves, injecter le produit à intervalles de 30 cm environ. Dans le cas des infestations légères, injecter le produit à des intervalles de 1 mètre environ.] **Traitement localisé:** Application localisée d'un produit sur une superficie de moins de 0,2 m². Les spots ne doivent pas être adjacents. La surface totale des traitements localisés doit représenter au plus 10 % de la superficie totale d'une pièce. Traitement des cavités: Application d'un produit dans les espaces vides et accessibles à l'intérieur d'une structure, comme les poussoirs creux et les plafonds suspendus. Prendre soin de ne pas laisser le pesticide s'échapper de la cavité traitée.

POUR UNE UTILISATION À L'INTÉRIEUR SUR LES STRUCTURES SUIVANTES : MAISONS, HOTELS, MOTELS, HÔPITAUX (ZONES NON DESTINÉES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES SÉLÉMENT), MOYENS DE TRANSPORT (AUTOBUS, BATEAUX, NAVIRES, TRAINS, CAMIONS (VIDES), USINES DE TRANSFORMATION DES VIANDES ET DES ALIMENTS : PIÈCES D'ENTRÉPOSAGE¹, RESTAURANTS¹, ET AUTRES ENDRITS OÙ LES ALIMENTS SONT TRAITÉS¹, INSTALLATIONS DE SERVICES PUBLICS ET ENTREPÔTS : ¹ans les établissements de manipulation des denrées alimentaires humaines et animales (tout endroit autre qu'une résidence privée ou des aliments sont conservés, traités, préparés ou servis). Les zones non destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires à déchets, les cabines de toilettes, les sphères de sol où l'eau se dirige vers les égouts, les entrées et les vestiaires, les bureaux. Les vestiaires, les salles des machines, les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou normal comme les miniseries. Les laboratoires et les laboratoires d'analyse comprennent les chaufferies, les garages, les placards à vadrouilles et les aires d'entreposage des produits en conserve, en bouteille ou sous emballage. Les zones destinées aux denrées alimentaires humaines et animales des établissements de manipulation de denrées alimentaires humaines et animales comprennent les aires de réception, de service, de conservation d'aliments secs, froids, congelés ou crus, d'emballage (y compris de mise en conserve, en bouteille et en boîte), de préparation (p. ex. nettoyage, tranchage, cuisson, moulure) et de stockage des déchets comestibles, ainsi que les systèmes de transformation en cru et/ou