

AGICOOK DESINFETANTE FOOD

Versões – Clean

Revisão	00
Data	Ago/2023
Página	1 de 7

1. Identificação do produto e da empresa

Nome do produto: AGICOOK DESINFETANTE FOOD
Aplicação/função: Utilizado na limpeza e desinfecção de superfícies em geral.

Fabricante: Archote Indústria Química Ltda.
Endereço: Estrada dos Estudantes, 291 – Cotia/SP

Telefone: (11) 4613-1455

Telefone de emergência: CEATOX – 0800 0148110

e-mail: sac@archote.ind.br

2. Identificação de perigos

2.1 - Classificação de perigo do produto químico

Sensibilização à pele – Categoria 1

Toxicidade à reprodução e lactação – Categoria 2

Toxicidade sistêmica para certos órgãos-alvo – Exposição única – Categoria 2

Toxicidade sistêmica para certos órgãos-alvo – Exposições repetidas – Categoria 2

2.2 - Elementos do rótulo GHS

Pictogramas	
Palavra de advertência	PERIGO
Frases de perigo	H317 Pode provocar reações alérgicas na pele H361 Suspeito de afetar a fertilidade ou o nascituro. H371 Pode provocar danos aos fígado, sistema nervoso central e rins se ingerido. H373 Pode provocar danos ao sangue, sistema nervoso central e ao sistema respiratório por exposição repetida ou prolongada.
Precaução	P202 Não manuseie o produto antes de ler lido e compreendido todas as precauções de segurança. P264 Lave cuidadosamente após o manuseio. P261 Evite inalar as poeiras/fumos/gases/névoas/vapores/aerossóis. P271 Utilize apenas ao ar livre ou em locais bem ventilados
Resposta à emergência	P305 + P351 + P338 EM CASO DE CONTATO COM OS OLHOS: Enxágue cuidadosamente com água durante vários minutos. No caso de uso de lentes de contato, remova-as, se for fácil. Continue enxaguando. P337 + P313 Caso a irritação ocular persista: consulte um médico. P333 + P313 Em caso de irritação ou erupção cutânea: Consulte um médico. P304 + P340 EM CASO DE INALAÇÃO: caso sinta indisposição, contate um CENTRO DE INFORMAÇÃO TOXICOLÓGICA CEATOX 0800 0148110 ou um medico. P312 Caso sinta indisposição, contate um CENTRO DE INFORMAÇÃO TOXICOLÓGICA CEATOX 0800 0148110 ou um medico.
Armazenamento	-----
Disposição	P501 descarte o conteúdo/recipiente em conformidade com as legislações federal, estadual e municipal vigentes

3. Composição e Informações sobre os ingredientes

Natureza Química: O produto químico é uma mistura.

Ingredientes ou impurezas que contribuam para o perigo:

Nome Químico	Nº CAS	Faixa de Concentração
Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amônio	8001-54-5	Até 0,8%
Emulsão Acrílica Nitrilo-Butadieno	100-42-5	Até 0,2%
Essência	N.D.	Até 0,1%
Água	7732-18-5	q.s.p. 100%

AGICOOK DESINFETANTE FOOD

Versões – Clean

Revisão	00
Data	Ago/2023
Página	2 de 7

4. Medidas de primeiros socorros

4.1 - Inalação:

Remover a vítima para local arejado. Caso a pessoa não consiga respirar, aplicar respiração artificial. Se a respiração estiver prejudicada, administrar oxigênio e procurar auxílio médico imediato.

4.2 - Ingestão:

Em caso de ingestão não provoque vômitos e procure imediatamente o Centro de Intoxicações CEATOX – 0800 0148110 ou Serviço de Saúde mais próximo levando o rótulo ou a embalagem do produto.

4.3 - Contato com os olhos:

Lavar imediatamente com água em abundância por pelo menos 15 minutos, levantando as pálpebras para facilitar a remoção dos resíduos. Procurar auxílio médico imediato.

4.4 - Contato com a pele:

Retirar as roupas e calçados contaminados. Lavar as partes atingidas com água em abundância por pelo menos 15 minutos. Ocorrendo irritação procurar auxílio médico imediato. Em todos os casos, leve o acidentado imediatamente ao Centro de Intoxicações CEATOX – 0800 0148110 ou Centro de Saúde mais próximo levando o rótulo ou a embalagem do produto. Ação rápida é essencial em todas as classes de contato.

4.5 - Quais ações devem ser evitadas:

Não aplicar respiração boca a boca caso o paciente tenha ingerido o produto. Utilizar um intermediário ou Ambu para realizar o procedimento.

4.6 - Proteção para os prestadores de primeiros socorros:

Evite contato com o produto ao socorrer a vítima. Mantenha a vítima em repouso e aquecida. Não forneça nada pela boca a uma pessoa inconsciente. O tratamento sintomático deve compreender, sobretudo, medidas de suporte como correção de distúrbios hidroeletrolíticos, metabólicos, além de assistência respiratória.

4.7 - Nota para o médico:

Se necessário, o tratamento sintomático deve compreender, sobretudo, medidas de suporte como correção de distúrbios hidroeletrolíticos, metabólicos, além de assistência respiratória.

5. Medidas no combate a incêndio

5.1 - Meios de extinção apropriados:

Produto base água não Inflamável.

5.2 - Procedimentos Combate ao Fogo

Produto base água não Inflamável.

5.3 - Medidas de proteção da equipe de combate a incêndio

Produto base água não Inflamável.

6. Medidas de controle para vazamento ou derramamento

6.1 - Precauções pessoais:

Usar equipamentos de proteção individual (EPI): macacão impermeável, óculos protetores, botas de borracha e luvas de PVC. A proteção respiratória deverá ser realizada dependendo das concentrações presentes no ambiente ou da extensão do derramamento / vazamento, para tanto, deverá se optar por máscaras semifaciais ou faciais inteiras com filtro substituível ou ainda, respiradores de adução de ar (exemplo: máscaras autônomas).



AGICOOK DESINFETANTE FOOD

Versões – Clean

Revisão	00
Data	Ago/2023
Página	3 de 7

6.2 - Remoção de Fontes de Ignição:

Produto não inflamável.

6.3 - Controle de poeira:

Não aplicável por se tratar de um produto líquido.

6.4 - Prevenção da inalação e do contato com a pele, mucosas e olhos:

Usar equipamentos de proteção individual (EPI) descritos acima. Não toque nos recipientes danificados ou no material derramado sem o uso de vestimentas adequadas. Evite inalação, contato com os olhos e com a pele.

6.5 - Precauções ao meio ambiente:

Estancar vazamento/derramamento construindo diques com areia seca, terra, vermiculita ou outro material inerte absorvente e vedar a entrada de galerias de águas pluviais (boca de lobo). Para evitar a contaminação não permitir que o produto atinja cursos d'água, solo e esgotos.

6.6 - Método para limpeza:

Recolher o produto derramado e os resíduos em um recipiente adequado e devidamente rotulado para posterior eliminação de acordo com as regulamentações locais. Utilizar preferivelmente aspirador industrial para coletar os resíduos.

6.7 - Prevenção de perigos secundários:

Evitar que o produto contamine riachos, lagos, fontes de água, poços, esgotos pluviais e efluentes.

7. Manuseio e armazenamento

7.1 – Manuseio:

Medidas técnicas: Aplicar corretamente o produto seguindo as instruções do rotulo.

- a) - **Prevenção da exposição do trabalhador:** Não comer, beber ou fumar durante o manuseio do produto. Ao abrir a embalagem, fazê-lo de modo a evitar vazamento.
- b) - **Precauções para manuseio seguro:** conservar fora do alcance de crianças e animais domésticos.
- c) - **Orientações para manuseio seguro:** LEIA ATENTAMENTE O ROTULO ANTES DE USAR O PRODUTO.

7.2 – Armazenamento:

- a) - **Medidas técnicas apropriadas:** Manter o produto e as eventuais sobras em suas embalagens originais e adequadamente fechadas.
- b) - **Condições de armazenamento adequadas:** Manter o produto fechado e à temperatura ambiente.
- c) - **Armazená-lo em local exclusivo para produtos de limpeza.**
- d) - **A evitar: locais úmidos, com fontes de calor e exposto ao sol.**
- e) - **Produtos e materiais incompatíveis:** Não armazenar junto com alimentos, bebidas, inclusive os destinados para animais.
- f) - **Materiais seguros para embalagens recomendadas:** produto já embalado em embalagem apropriada. Mantenha afastado do calor, faísca, chama aberta e superfícies quentes. – Não fume.

7.3 - **Materiais para embalagens:** Embalagens plásticas.

8. Controle de exposição e proteção individual

8.1 - Medidas de controle de engenharia:

Não aplicável uma vez que o produto se destina a utilização pelo consumidor final.

8.2 - Parâmetros de controle específicos:

a) - Limites de exposição ocupacional:

Com práticas de trabalho adequadas, medidas de higiene e precauções de segurança é improvável que o uso do produto apresente perigos para aqueles ocupacionalmente expostos.



AGICOOK DESINFETANTE FOOD

Versões – Clean

Revisão	00
Data	Ago/2023
Página	4 de 7

8.3 - Equipamento de proteção individual:

A utilização adequada do produto **não implica** na necessidade da utilização de equipamentos de proteção individual, no entanto em caso de exposição excessiva (derramamento/vazamento) utilizar macacão impermeável, óculos protetores, botas de borracha e luvas de PVC com a finalidade de evitar qualquer contato dérmico. A proteção respiratória deverá ser realizada dependendo das concentrações presentes no ambiente ou da extensão do derramamento/vazamento, para tanto, deverá se optar por máscaras semifaciais ou faciais inteiras para evitar a inalação do produto.

8.4 - Precauções especiais:

Manter os EPI's devidamente limpos e em condições adequadas de uso, realizando periodicamente inspeções e possíveis manutenções e/ou substituições de equipamentos danificados.

8.5 - Medidas de higiene:

Após utilizar o produto recomenda-se lavar as mãos.

9. Propriedades físico químicas

Aspecto: Líquido Límpido

Cor	Odor
Incolor	NA

pH a 25°C: 10,0 a 11,0

Concentração: 12,8

Ponto de fusão/congelamento: N/A

Ponto de ebulição inicial e faixa de: N/D

Ponto de Fulgor: >100 °C

Taxa de evaporação: N/A

Inflamabilidade (sólido/gás): Não Inflamável

Limite inferior/superior de inflamabilidade ou explosividade: Não Inflamável

Pressão de vapor: N/D

Densidade de Vapor: <1

Densidade a 25°C (g/cm³): 0,994 a 1,000 g/ml

Solubilidade: Solúvel

Coefficiente de partição – n-octanol/água: N/A

Temperatura de autoignição: Não Inflamável

Temperatura de Decomposição: N/A

Viscosidade (a 20°C Corpo Ford-4): >1 minuto

10. Estabilidade e reatividade

10.1 - Estabilidade:

Produto é estável, sob condições normais de uso e armazenagem.

10.2 - Reações perigosas:

N/A.

10.3 - Produtos perigosos de decomposição:

N/A

10.4 - Materiais incompatíveis:

Produtos oxidantes, ácidos fortes, surfactantes catiônicos, hipoclorito de sódio,

10.5 - Produtos perigosos da decomposição:

A mistura com materiais incompatíveis pode produzir gases irritantes.

AGICOOK DESINFETANTE FOOD

Versões – Clean

Revisão	00
Data	Ago/2023
Página	5 de 7

11. Informações toxicológicas

11.1 - Toxicidade Aguda:

Efeitos locais:

- Inalação:** Irritação da mucosa e trato respiratório.
- Contato com a pele:** Irritação na pele
- Contatos com os olhos:** Irritação da conjuntiva. Eventual lesão da córnea.
- Ingestão:** Pode causar lesões gástricas graves.

11.2 - Toxicidade Crônica:

- Inalação:** Pode causar irritação, dor de cabeça,
- Contato com a pele:** Pode causar irritação;
- Contato com os olhos:** Pode causar irritação;
- Ingestão:** Pode causar náusea, dor de cabeça, vômitos, desarranjos digestivos.

11.3 - Sensibilização respiratória ou à pele:

Quando inalado pode provocar sintomas alérgicos, de asma ou dificuldades respiratórias com falta de ar e cansaço. Pode provocar reações alérgicas na pele como prurido e dermatose.

11.4 - Mutagenicidade em células

Germinativas:

Não é esperado que o produto apresente mutagenicidade em células germinativas.

Carcinogenicidade:

Não é esperado que o produto apresente carcinogenicidade

11.5 - Toxicidade à reprodução:

Não é esperado que o produto apresente toxicidade à reprodução

11.6 - Toxicidade para órgãos-alvo específicos – exposição única:

Não é esperado que o produto apresente toxicidade ao órgão-alvo específico por exposição única.

11.7 - Toxicidade para órgãos-alvo específicos – exposição repetida:

Não é esperado que o produto apresente toxicidade ao órgão-alvo específico por exposição repetida ou prolongada.

11.8 - Perigo por aspiração:

Não é esperado que o produto apresente perigo por aspiração.

12. Informações ecológicas

12.1 - Efeitos ambientais, comportamentais e impactos do produto:

Persistência/degradabilidade:

Persistência baixa devido à biodegradabilidade de seus componentes.

12.2 - Degradabilidade:

É rapidamente biodegradável.

12.3 - Bioacumulação:

Não disponível

12.4 - Ecotoxicidade:

Toxicidade para organismos aquáticos: não são disponíveis dados.

Toxicidade para organismos do solo: produto é rapidamente biodegradado



AGICOOK DESINFETANTE FOOD

Versões – Clean

Revisão	00
Data	Ago/2023
Página	6 de 7

13. Considerações sobre o tratamento e a disposição

13.1 - Produto

Devem ser eliminados de acordo com a legislação local. Devem ser consultadas legislações federais, estaduais e municipais, dentre estas: Resolução CONAMA005/1993, ABNT-NBR 10.004/2004 e ABNTNBR 16725.

13.2 – Resíduos

Manter resíduos dos produtos em embalagens plásticas devidamente fechadas. O descarte deve ser realizado conforme o estabelecido para o produto.

13.3 – Embalagens

Nenhum tipo de destinação especial é recomendado. Esta embalagem poderá ser lavada e reciclada. Jogue no lixo a embalagem vazia. A destinação inadequada das embalagens vazias e restos de produto no meio ambiente causam contaminação do solo e da água, prejudicando a fauna, a flora e a saúde das pessoas.

14. Informações sobre transporte

14.1 - Regulamentações nacionais e internacionais: Classificação segundo Resolução 420 de 12/02/2004 – ANTT

14.2 - Número da ONU: N/A

14.3 - Regulamentações terrestres: Agência nacional de transportes terrestres (ANTT) – Resoluções nº 420/04, 701/04, 1644/06, 2657/08 e 2975/08.

14.4 - Regulamentações marítimas:

IMO – International Maritime Organization
IMDG – International Maritime Dangerous Goods Code (2010 ed.)
DPC – Diretoria de Portos e Costas

14.5 - Regulamentações aéreas:

IATA – International Air Transport Association ;
DGR – Dangerous Goods Regulations – 50th edition, 2009;
ANAC – Agência Nacional de Aviação Civil

15. Regulamentações

Regulamentações específicas para o produto químico

15.1 - Decreto Federal no 2.657, de 3 de julho de 1998

15.2 - Norma ABNT-NBR 14725:2014

15.3 - Portaria Nº 229, de 24 de maio de 2011 - Altera a Norma Regulamentadora no 26

15.4 - Portaria Nº 1.274, de 25 de agosto de 2003: Produto sujeito a controle e fiscalização do Ministério da Justiça - Departamento de Polícia Federal - MJ/DPF, quando se tratar de importação, exportação e reexportação, sendo indispensável Autorização Prévia de DPF para realização destas operações.

15.5 - Decreto nº 6911 de 19 de janeiro 1935: Aprova o Regulamento para Fiscalização de Explosivos, Armas e Munições.

15.6 - Outras regulamentações consultar regulamentações locais de acordo com a aplicação.

15.7 - PRODUTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MS:

Versão	05 Litros
CLEAN	3.0524.0043

AGICOOK DESINFETANTE FOOD

Versões – Clean

Revisão	00
Data	Ago/2023
Página	7 de 7

16. Outras informações

16.1 - Referências Bibliográficas

CETESB – Companhia Ambiental do Estado de São Paulo – <http://www.cetesb.sp.gov.br/>

OSHA – Occupational Safety and Health Administration – <http://www.osha.gov/>

TOXNET – Toxicology Data Networking – <http://toxnet.nlm.nih.gov/>

IPCS – International Program on Chemical Safety – <http://www.inchem.org/>

IARC – International Agency for Research on Cancer – <http://www.iarc.fr/>

GHS – Globally Harmonized System of Classification and Labeling of Chemicals (purple book); United States, New York and Geneva, 2007 – 3rd revision - <http://www.unece.org/>

NIOSH – The National Institute for Occupational Safety and Health – <http://www.cdc.gov/niosh/>

NBR14725:2014 - Associação Brasileira de Normas Técnicas – <http://www.abnt.org.br>

CEATOX – Centro de Assistência Toxicológica do Instituto da Criança - HCFMUSP – <http://www.ceatox.org.br/>

16.2 - Acondicionamento;

Código de barras		
Versões	Caixa de 4 x 5L	
	EAN – Unitário	DUN – Caixa
CLEAN	07898005496545	57898005496540

16.3 – Químico Responsável:

Gilberto Luiz Saadi

CRQ – 04315234 – 4ª Região

Obs.: Produto eficaz no combate frente às bactérias **Staphylococcus aureus**, **Salmonella entérica susp.** **Entérica serovar choleraesuis** e **Escherichia coli**.

Esta FISPQ representa os dados atuais e refletem com exatidão nossos conhecimentos sobre o manuseio apropriado do produto.