

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA FDS		Elaboração	31/05/2025
			Revisão	01
	AGICOOK DESINFETANTE FOOD		Página	1/8

Objetivo	Fornecer informações sobre vários aspectos de produtos químicos (substâncias ou misturas), perigos de um produto químico (incluindo informações sobre o transporte, manuseio, armazenagem e ações de emergência) ao usuário deste, possibilitando a ele tomar as medidas necessárias relativas à segurança, saúde e meio ambiente. Fornecer informações para trabalhadores, empregadores, profissionais da saúde e segurança, pessoal de emergência, agências governamentais, assim como membros da comunidade, instituições, serviços e outras partes envolvidas com o produto químico.
Referências	Elaborada conforme ABNT NBR 14725:2023

1. IDENTIFICAÇÃO

- **Nome do Produto:** AGICOOK DESINFETANTE FOOD
- **Versões:** CLEAN
- **Principais usos recomendados para substância pura ou mistura:** Utilizado na limpeza e desinfecção de superfícies em geral
- **Nome da Empresa:** Archote Indústria Química Ltda
- **Endereço:** Estrada dos Estudantes, 291 – Cotia/SP – CEP: 06.707-050.
- **Telefone:** (11) 4613-1455
- **E-mail:** sac@archote.ind.br
- **Telefone de emergência:** CEATOX – 0800 0148110

2. IDENTIFICAÇÃO DE PERIGO

- **Classificação de perigo do produto:**
 - o Toxicidade aguda – Oral – Classificação 5
 - o Corrosão/Irritação à pele – Classificação 3
 - o Lesão/Irritação ocular – Classificação 2B
- **Sistema de classificação usado:** Norma ABNT NBR 14725:2023. Sistema GHS - Globalmente Classificação e Rotulagem de Produtos Químicos, ONU.
- **Palavra de advertência:** Atenção
- **Pictograma:**

- **Frases de perigo:**
 - o H303 Pode ser nocivo se ingerido
 - o H316 Provoca irritação moderada à pele
 - o H320 Provoca irritação ocular

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA FDS	Elaboração	31/05/2025
		Revisão	01
	AGICOOK DESINFETANTE FOOD	Página	2/8

➤ **Frases de precauções:**

- o P234 Conserve somente no recipiente original.
- o P301 + P312 EM CASO DE INGESTÃO: Em caso de mal-estar contate um CENTRO DE INFORMAÇÃO TOXICOLÓGICO (0800-722-6001) ou médico levando o rótulo do produto.
- o P332 + P313 Em caso de irritação cutânea: consulte um médico.
- o P302 + P352 EM CASO DE CONTATO COM A PELE: Lave com água e sabão em abundância
- o 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.
- o P337 + P313 Caso a irritação ocular persista: consulte um médico
- o P304 + P340 SE INALADO: Remover a vítima para um ambiente de ar puro e permanecer em repouso em uma posição confortável para respirar

3. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE OS INGREDIENTES

- **Natureza química:** Este produto químico é uma mistura de quaternário de amônio, opacificante, fragrância e água.
- **Ingredientes que contribuem para o perigo:**

Nome Químico	Concentração	CAS
Mistura de cloreto de alquil dimetil amônio (C8-10) e Cloreto de alquil dimetil benzil amônio (C12-16)	< 0,8%	68424-95-3 / 68424-85-1

4. MEDIDAS DE PRIMEIROS-SOCORROS

➤ **Descrição de medidas de primeiros-socorros:**

- o **Inalação:** Se inalado em excesso, remova a pessoa para um local ventilado.
- o **Contato com a pele:** Lave imediatamente com água em abundância. Se a irritação persistir, procure um médico.
- o **Contato com os olhos:** Lave imediatamente com água em abundância. Se a irritação persistir, procure um médico.
- o **Ingestão:** Lave a boca. NÃO provoque vômito. Consulte imediatamente o Centro de Intoxicação ou médico levando a embalagem ou rótulo do produto.

- **Sintomas mais importantes, agudos ou tardios:** Não são esperados sintomas após a exposição ao produto.

- **Indicação de atenção médica imediata e tratamentos especiais, se necessário:** Não há antídoto específico. Em caso de ingestão não poderão ser realizados procedimentos de esvaziamento gástrico, como lavagem gástrica e administração de carvão ativado. O tratamento é sintomático, devendo ser adotadas medidas de suporte como correção de distúrbios hidroeletrolíticos, metabólicos e assistência respiratória, se necessário. Monitorar função hepática e renal, se necessário. Em caso de contato ocular, proceder à lavagem com soro fisiológico e encaminhamento para avaliação oftalmológica.

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA FDS		Elaboração	31/05/2025
			Revisão	01
	AGICOOK DESINFETANTE FOOD		Página	3/8

5. MEDIDAS DE COMBATE A INCÊNDIO

- **Meios de extinção adequados:** O produto não inflamável. Porém se ocorrer princípio de incêndio com outros materiais utilizar agente extintor de pó químico, água e CO₂. Não utilizar agente extintor de água se houver fontes energizadas no local.
- **Perigos específicos provenientes do produto:** A combustão do produto químico ou de sua embalagem pode formar gases irritantes e tóxicos.
- **Equipamentos de proteção individual e precaução para equipe de bombeiros:** Devido às características do produto, não é necessário o uso de equipamentos especiais, além dos utilizados habitualmente (usar equipamento de proteção respiratória e roupas apropriadas para combate ao incêndio).

6. MEDIDAS DE CONTROLE PARA DERRAMAMENTO OU VAZAMENTO

- **Precauções pessoais, equipamento de proteção e procedimentos de emergência:**
 - o **Para o pessoal que não faz parte dos serviços de emergência:** Isolar e sinalizar a área. Não toque nos recipientes danificados ou no material derramado sem luvas de proteção. Evite contato com os olhos e a pele.
 - o **Para o pessoal de serviço de emergência:** Utilizar EPI completo, óculos de proteção contra respingos, em casos extremos, proteção facial, luvas de proteção adequada, avental em PVC ou em borracha, vestuário protetor (PVC ou outro material equivalente), botas em borracha ou em PVC.
- **Precauções ao meio ambiente:** Evite que o produto derramado atinja cursos d'água, rede de esgotos e vegetação. Lavar e enxaguar a área com água em abundância. Atuar em conformidade com a legislação local. Notificar as autoridades e alertar a vizinhança se necessário.
- **Métodos e materiais para contenção e limpeza:** Em caso de derrame, estanque o escoamento, não permitindo que o produto entre em bueiros, drenos ou corpos d'água. Siga as instruções: Piso pavimentado: absorver o produto com areia ou serragem, recolha o material com auxílio de uma pá e coloque em recipiente lacrado e identificado devidamente. O produto derramado não deverá mais ser utilizado. Neste caso, consulte o registrante através do telefone indicado no rótulo para auxílio. Não realize nenhuma destinação final sem antes contatar a empresa. Solo: após auxílio do órgão regulador, retire as camadas de terra contaminada até atingir o solo não contaminado, recolha esse material e coloque em um recipiente lacrado e devidamente identificado. Contate a empresa registrante conforme indicado acima. Corpos d'água: interrompa imediatamente a captação para consumo humano ou animal, contate o órgão ambiental mais próximo e o centro de emergência da empresa, visto que as medidas a serem adotadas dependem das proporções do acidente, das características do corpo hídrico em questão e da quantidade do produto envolvido.

7. MANUSEIO E ARMAZENAMENTO

- **Proteções pessoais para manuseio seguro:**

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA FDS		Elaboração	31/05/2025
			Revisão	01
	AGICOOK DESINFETANTE FOOD		Página	4/8

- o **Medidas técnicas:** Aplicar corretamente o produto seguindo as instruções do rotulo.
- o **Prevenção da exposição do trabalhador:** Não manuseie o produto antes de ter lido e compreendido todas as precauções de segurança. Manuseie em uma área ventilada. Evite contato com materiais incompatíveis. Use luvas de proteção como indicado na Seção 8.
- o **Precauções para manuseio seguro:** Não comer, beber ou fumar durante o manuseio do produto. Não aplique sobre alimentos, utensílios de cozinha, plantas e aquários.
- o **Orientações e precauções para manuseio seguro:** Aplicar somente as quantidades recomendadas pelo fabricante, conforme informado no rótulo do produto.
- **Condições para armazenamento seguro, incluindo qualquer incompatibilidade:**
 - o **Medidas técnicas:** Manter o produto em seu recipiente original. Manter as eventuais sobras dos produtos em suas embalagens originais adequadamente fechadas.
 - o **Condições de armazenamento:** Mantenha o recipiente fechado em local ventilado. Armazená-lo em local de difícil acesso a crianças e animais domésticos.
 - o **Condições a ser evitadas:** Locais úmidos, com fontes de calor e exposição à luz solar.
 - o **Produtos e materiais incompatíveis:** Não armazenar junto com alimentos, bebidas, inclusive os destinados para animais.
 - o **Materiais seguros para embalagens recomendadas:** Produto já embalado em embalagem apropriada. Não é recomendado retirar o produto de sua embalagem original.

8. CONTROLE DE EXPOSIÇÃO E PROTEÇÃO INDIVIDUAL

- **Medidas de controle de engenharia:** Não requer em condições normais de uso.
- **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.
- **Equipamento de proteção individual apropriado:**
 - o **Proteção da pele:** Usar luvas de proteção.
 - o **Proteção dos olhos/face:** Não são exigidos equipamentos específicos, caso ocorra a possibilidade de ocorrer respingos, recomenda-se o uso de óculos de proteção.
 - o **Perigos térmicos:** Não apresenta perigos térmicos.
 - o **Proteção respiratória:** Não é necessária em condições normais.

**FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA
FDS**

Elaboração

31/05/2025

Revisão

01

AGICOOK DESINFETANTE FOOD

Página

5/8

9. PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS

- **Estado físico:** Líquido límpido
- **Cor:** Incolor
- **Odor:** Característico
- **pH puro (25°C):** 9,0 – 10,0
- **Ponto de fusão/ponto de congelamento:** Não disponível.
- **Ponto de ebulição ou ponto de ebulição inicial e faixa de ebulição:** Não disponível
- **Inflamabilidade:** Produto não inflamável
- **Limites de explosividade inferior e superior/limite de inflamabilidade:** Não inflamável.
- **Ponto de fulgor:** Não disponível
- **Temperatura de autoignição:** Não disponível
- **Temperatura de decomposição:** Não disponível
- **Viscosidade cinemática:** Não disponível
- **Solubilidade:** Solúvel em água
- **Coeficiente de partição octanol/água (valor do log kow):** Não disponível
- **Pressão de vapor:** Não disponível
- **Densidade ou densidade relativa:** 0,980 – 1,000 g/ml (25°C)
- **Densidade de vapor relativa:** Não disponível
- **Características da partícula:** Não disponível

10. ESTABILIDADE E REATIVIDADE

- **Reatividade e estabilidade química:** Estável em condições normais de temperatura, pressão, uso e estocagem, conforme rotulagem.
- **Possibilidade de reações perigosas:** Não conhecida.
- **Condições a serem evitadas:** Exposição à luz solar direta e calor excessivo.
- **Materiais incompatíveis:** Produtos oxidantes, ácidos fortes, hipoclorito de sódio.
- **Produtos perigosos da decomposição:** A mistura com materiais incompatíveis pode produzir gases irritantes.

**FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA
FDS**

Elaboração

31/05/2025

Revisão

01

AGICOOK DESINFETANTE FOOD

Página

6/8

11. INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS

- **Toxicidade aguda (DL50, oral, ratos):** > 2.000 mg/kg.
- **Corrosão/Irritação da pele:** Pode causar ressecamento e/ou irritação da pele com uso prolongado.
- **Lesões oculares graves/irritação ocular:** Provoca irritação ocular com vermelhidão e lacrimejamento.
- **Sensibilização respiratória ou da pele:** Não é esperado efeito de sensibilização respiratória ou à pele.
- **Mutagenicidade em células germinativas:** Não é esperado que o produto apresente potencial mutagênico para humanos.
- **Carcinogenicidade:** Não é esperado que o produto apresente carcinogenicidade para humanos.
- **Toxidade à reprodução:** Não é esperado que o produto apresente toxicidade à reprodução.
- **Toxicidade para órgãos-alvo específicos - exposição única:** Não é esperado que o produto apresente toxicidade ao órgão-alvo específico por exposição única.
- **Toxicidade para órgãos-alvo específicos por exposição repetida:** Não é esperado que o produto apresente toxicidade ao órgão-alvo específico por exposições repetidas.
- **Perigo por aspiração:** Não é esperado perigo por aspiração.

12. INFORMAÇÕES ECOLÓGICAS

- **Ecotoxicidade:** Não há dados disponíveis de toxicidade aos organismos aquáticos. Espera-se que o produto seja rapidamente degradado na água, entretanto sua presença em grandes concentrações pode causar efeitos tóxicos à vida aquática.
- **Persistência e degradabilidade:** É esperada baixa persistência.
- **Potencial bioacumulação:** Baixo
- **Mobilidade do solo:** Não classificados ou indisponíveis.
- **Outros efeitos adversos:** Não classificados ou indisponíveis.

13. CONSIDERAÇÕES SOBRE DESTINAÇÃO FINAL

- **Produto:** Caso este produto venha a se tornar impróprio para utilização ou em desuso, consulte o fabricante através do telefone indicado no rótulo para sua devolução e destinação final.

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA FDS	Elaboração	31/05/2025
		Revisão	01
	AGICOOK DESINFETANTE FOOD	Página	7/8

- **Resto do produto:** Manter as eventuais sobras dos produtos e/ou com validade vencida em suas embalagens originais adequadamente fechadas. Consulte as legislações Estaduais e Municipais de Meio Ambiente ou o registrante do produto.
- **Embalagem:** 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 O TRANSPORTE

- **Regulamentações terrestres:** Produto não classificado como perigoso para o transporte segundo Resolução nº 5.998, de 3 de novembro de 2022 - ANTT.
 - o **ONU:** Não classificado como produto perigoso.
 - o **Nome apropriado para embarque:** Não classificado como produto perigoso.
 - o **Classe:** Não classificado como produto perigoso.
 - o **Número de risco:** Não classificado como produto perigoso.
 - o **Grupo de embalagem:** Não classificado como produto perigoso.
- **Regulamentações marítimas:**
 - o IMO – International Maritime Organization.
 - o IMDG – International Maritime Dangerous Goods Code (2010 ed.).
 - o DPC – Diretoria de Portos e Costas.
- **Regulamentações aéreas:**
 - o IATA – International Air Transport Association.
 - o DGR – Dangerous Goods Regulations – 50th edition, 2009.
 - o ANAC – Agência Nacional de Aviação Civil

15. INFORMAÇÕES SOBRE REGULAMENTAÇÕES

- Norma ABNT-NBR 14725:2023
- Portaria Nº 229, de 24 de maio de 2011 - Altera a Norma Regulamentadora no 26
- ANVISA:
 - o Lei nº 6.360/76
 - o RDC nº 59/10
 - o RDC nº 774/23
 - o PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA SOB Nº: 3.0524.0043

16. OUTRAS INFORMAÇÕES

- As informações contidas neste documento baseiam-se na norma técnica ABNT-NBR 14725:2023 segundo critérios do sistema de classificação de produtos químicos

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA FDS		Elaboração	31/05/2025
			Revisão	01
	AGICOOK DESINFETANTE FOOD		Página	8/8

proposto pela ONU - GHS (Globally Harmonized System of Classification and Labeling of Chemicals - 2nd edition). Esta FDS foi elaborada com base nos atuais conhecimentos sobre o manuseio apropriado do produto e sob as condições normais de uso, de acordo com a aplicação especificada na embalagem. Qualquer outra forma de utilização do produto que envolva sua combinação com outros materiais, além de formas de uso diversas daquelas indicadas, são de responsabilidade do usuário.

➤ **Acondicionamento:**

Versões	Caixa de 4 x 5 L	
	EAN – Unitário	DUN – Caixa
Clean	07898005496545	57898005496540

➤ **Químico Responsável:** Gilberto Luiz Saadi - CRQ – 04315234 – 4ª Região