

Disinfectant™



Disinfectant • Sanitizer • Fungicide • Deodorizer

DIN# 02344947

RECOMMENDATIONS:

Along with disinfecting, ProSeries Green Disinfectant™ is also a sanitizer, fungicide, deodorizer and germicidal detergent.

WARNING

READ THE LABEL BEFORE USING

KEY FEATURES/BENEFITS:

Active Ingredient: Didecyl dimethyl ammonium chloride.....7.5%

DIRECTIONS:

Apply with a cloth or mop. Treated surfaces must remain wet for 10 minutes. Fresh solution should be prepared daily or when the use solution becomes visibly dirty.

DISINFECTION IN HOSPITALS, NURSING HOMES AND OTHER HEALTH CARE INSTITUTIONS:

For disinfecting floors, walls, countertops, bathing areas, laboratories, bed frames, tables, chairs, garbage pails and other hard surfaces, add 7 mL to 1 litre of water. Apply to previously cleaned hard surfaces with mop or cloth. At this use level it is effective against *Pseudomonas aeruginosa*.

DISINFECTION IN INSTITUTIONS, INDUSTRY AND SCHOOLS:

For disinfecting floors, walls, bed frames, countertops, tables, chairs, garbage pails, bathroom fixtures and other hard surfaces. Add 4 mL/L to 1 litre of water. Apply to previously cleaned hard surfaces with mop and cloth. At 4 mL/L use level, it is effective against *Staphylococcus aureus*, *Salmonella choleraesuis*, *Enterococcus faecalis* (Vancomycin resistant) and *Trichophyton interdigitales* (the athlete's foot fungus).

SANITIZING OF FOOD PROCESSING EQUIPMENT AND OTHER HARD SURFACES IN FOOD CONTACT LOCATIONS:

For sanitizing food processing equipment, dairy equipment, food utensils, dishes, silverware, glasses, sink tops, countertops, refrigerated storage and display equipment and other hard surfaces. No potable rinse water is required. Wash and rinse all articles thoroughly, then apply a solution of 2 mL per 1 litre of water (150 ppm active). Surfaces should remain wet for at least 1 minute followed by adequate draining and air drying. Fresh solution should be prepared daily or when the use solution becomes visibly dirty. For mechanic application, use solution may not be reused for sanitizing applications. Apply to sink tops, countertops, refrigerated storage and display equipment and other stationary hard surfaces by cloth or brush. No potable rinse is required. Dishes, silverware, glasses, cooking utensils and other similar size food processing equipment can be sanitized by immersion in a 2 mL/L solution. No potable rinse is required.

DISINFECTION OF BARBER TOOLS:

Pre-cleaned barber tools (such as combs, brushes, razors, and scissors) can be disinfected by immersing in a 4 mL/L solution.

DISINFECTION OF POULTRY EQUIPMENT, ANIMAL QUARTERS AND KENNELS:

Poultry brooders, watering founts, feeding equipment and other animal quarters (such as stalls and kennel areas) can be disinfected after thoroughly cleaning by applying a solution of 4 mL per 1 litre of water with a mop, cloth or brush. Small utensils should be immersed in this solution. Prior to disinfection, all poultry, other animals and their foods must be removed from the premises. This includes emptying all troughs, racks and other feeding and watering appliances. Removal litter and droppings from floors, walls and other surfaces occupied or traversed by

poultry or other animals. After disinfection, ventilate buildings, coops and other closed spaces. Do not house poultry, or other animals or employ equipment until treatment has been absorbed, set or dried. All treated equipment that will contact food or drinking water must be rinsed with potable water before reuse.

PRECAUTIONS:

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN. Corrosive. Causes eye damage and skin irritation. Do not get in eyes, on skin or on clothing. Harmful if swallowed. Avoid contamination of food.

FIRST-AID:

In case of contact, immediately flush eyes or skin with plenty of water for at least 15 minutes. For eyes, call a physician. Remove and wash contaminated clothing before reuse. If swallowed, drink promptly a large quantity of milk, egg whites, gelatin solution, or if these are not available, drink large quantities of water. Avoid alcohol. Call a physician immediately. Take container, label or product name and product registration number with you when seeking medical attention.

TOXICOLOGICAL INFORMATION:

Probable mucosal damage may contraindicate the use of gastric lavage. Measures against circulatory shock, respiratory depression and convulsion may be needed.

DISPOSAL:

Rinse the emptied container thoroughly. Make the empty container unsuitable for further use.

Dispose of the container in accordance with provincial requirements. For information on the disposal of unused, unwanted product and the cleanup of spills, contact the Provincial Regulatory Agency or the Manufacturer.

PHYSICAL PROPERTIES:

Physical State: Liquid
Appearance: Clear, colourless liquid
Odour: Characteristic
pH: 6-8
Specific Gravity: 0.99-1.00
Solubility in Water: Very Soluble
Viscosity: As Water

SIZES:

40654: 2x4L Concentrated Formula
40655: 4x4L with DCI Concentrated Formula
40656: 1x20L Concentrated Formula
40657: 1x205L Concentrated Formula

SDS AVAILABLE UPON REQUEST #0691

Disinfectant™



Désinfectant • Fongicide • Désodorisant

DIN# 02344947

RECOMMANDATIONS:

En plus de désinfecter, le ProSeries Green Disinfectant™ est un agent d'assainissement, un fongicide, un désodorisant et un détergent germicide.

ATTENTION

LIRE L'ÉTIQUETTE AVANT USAGE

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES / AVANTAGES :

Ingrédient Actif: Chlorure d'ammonium Didecyl dimethyl.....7,5 %

DIRECTIONS:

Appliquez avec un linge ou avec une vadrouille. Les surfaces traitées doivent demeurer mouillées pendant dix minutes. On devrait préparer une nouvelle solution chaque jour ou lorsque la solution utilisée devient souillée de façon apparente.

DÉSINFECTION EN MILIEU HOSPITALIER, EN CENTRE D'HÉBERGEMENT ET AUTRE ÉTABLISSEMENT DE SOINS DE SANTÉ :

Pour désinfecter les planchers, les murs, les comptoirs, les salles de bains, les salles de toilettes, les châlits, les tables, les chaises, les paniers à déchets et autres surfaces rigides, ajouter 7 mL à 1 litre d'eau. À l'aide d'une vadrouille ou d'un chiffon, appliquez la solution à des surfaces préalablement nettoyées. À une telle concentration, est combat efficacement le *Pseudomonas aeruginosa*.

DÉSINFECTION EN MILIEU INSTITUTIONNEL, INDUSTRIEL ET SCOLAIRE :

Pour désinfecter les planchers, les murs, les châlits, les comptoirs, les tables, les chaises, les paniers à déchets, les accessoires de salle de bain et autres surfaces rigides. Ajouter 4 mL/L à 1 litre d'eau. À l'aide d'une vadrouille ou d'un chiffon, appliquez la solution sur les surfaces déjà nettoyées. À une concentration de 4 mL/L, est combat efficacement le *staphylocoque doré*, la *salmonellose* du porc, l'entérocoque fécal (résistant au Vancomycin) et le *Trichophyton interdigitale* (le champignon qui cause le pied d'athlète).

DÉSINFECTION DES ÉQUIPEMENTS UTILISÉS DANS L'INDUSTRIE DE LA VOLAILLE, DES LIEUX OÙ ON GARDE DES ANIMAUX ET DES CHENILS :

Les éleveuses à volaille, les étangs d'alimentation en eau, les appareils

d'alimentation et les autres endroits d'accueil des animaux (comme les stalles et les chenils) peuvent être désinfectés après avoir été nettoyés à fond en y appliquant, à l'aide d'une vadrouille, d'un chiffon ou d'une brosse, une solution de 4 mL par litre d'eau. Les petits ustensiles devraient être plongés dans cette solution. Avant de passer à la désinfection, il faut faire sortir toute volaille, tout autre animal ainsi que leur nourriture. Ceci comprend le fait de vider tous les auges, bacs et autres appareils d'alimentation et d'approvisionnement en eau. Il faut enlever la litière et les excréments du plancher, des murs et des autres surfaces occupées ou traversées par la volaille ou par les autres animaux. Après la désinfection, il faut aérer les bâtiments, les cages et les autres espaces clos. Ne pas réintroduire la volaille ou tout autre animal, ni utiliser l'équipement avant que le traitement n'ait été absorbé, terminé ou qu'il ait séché. Tout appareil ou outil traité qui doit entrer en contact avec la nourriture ou avec l'eau potable doit être rincé dans l'eau potable avant son utilisation.

DÉSINFECTION DES INSTRUMENTS DE COIFFURE :

On peut désinfecter les instruments de coiffure préalablement nettoyés (comme les peignes, les brosses, les rasoirs et les ciseaux) en les plongeant dans une solution à 4 mL/L.

ASSAINISSEMENT DES APPAREILS DE TRAITEMENT DES ALIMENTS ET D'AUTRES SURFACES RIGIDES DANS LES ENDROITS OÙ IL Y A CONTACT AVEC LES ALIMENTS :

Pour assainir les appareils de traitement des aliments, les équipements de laiterie, les ustensiles, la vaisselle, l'argenterie, les verres, les dessus de lavabo, les

comptoirs, les équipements d'entreposage frigorifique et de présentation et autres surfaces rigides. Aucun besoin de rincer à l'eau potable. Bien laver et rincer tous les articles, puis appliquer une solution de 2 mL à 1 litre d'eau (150 ppm. actives). Les surfaces devraient demeurer mouillées pendant au moins 1 minute, puis séchées par égouttement et par contact à l'air. On devrait préparer une nouvelle solution chaque jour ou lorsque la solution utilisée devient souillée de façon apparente. Dans le cas d'une application mécanique, la solution usée ne doit pas être réutilisée pour fin d'assainissement. Appliquer à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse aux lavabos, aux comptoirs, aux équipements d'entreposage frigorifique et de présentation et aux autres surfaces rigides fixes. Il n'est pas nécessaire de rincer à l'eau potable. La vaisselle, l'argenterie, les verres, les ustensiles de cuisson et les autres équipements de traitement des aliments de gabarit semblable peuvent être assainis par immersion dans une solution contenant 2 mL/L. Nul besoin de rincer à l'eau potable.

MISES EN GARDE :

CONSERVEZ HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS. Corrosif. Provoque des blessures aux yeux et irrite la peau. Éviter le contact avec les yeux, la peau ou les vêtements. Nocif si avalé. Éviter la contamination des aliments.

PREMIERS SOINS :

En cas de contact, rincer immédiatement la peau ou les yeux à grande eau pendant au moins 15 minutes. En cas de contact avec les yeux, consulter un médecin. Retirer et nettoyer les vêtements contaminés avant de les réutiliser. En cas d'ingestion, consommer immédiatement une grande quantité de mélange de lait, de blanc d'œufs et de gélatine ou, à défaut, beaucoup d'eau. Éviter la consommation d'alcool. Consulter un médecin immédiatement.

RENSEIGNEMENTS TOXICOLOGIQUES :

Les blessures probables aux muqueuses peuvent contre-indiquer le recours au lavage d'estomac. Il peut être nécessaire d'agir de façon à prévenir un choc circulatoire, une dépression respiratoire et des convulsions.

ÉLIMINATION :

Rincer complètement le contenant vide et apporter les rinçures au lieu de traitement. Suivre les instructions en vigueur dans la province en ce qui concerne la nécessité de tout nettoyage supplémentaire du contenant avant de l'éliminer. S'assurer que le contenant vide ne pourra plus jamais servir. Éliminer le contenant conformément aux exigences provinciales. Pour de plus amples renseignements sur l'élimination des produits inutilisés et sur le nettoyage des déversements, communiquer avec l'Agence provinciale de réglementation ou avec le fabricant.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES :

État physique : Liquide
Aspect : Liquide clair, incolore
Odeur : Caractéristiques
pH : 6-8
Gravité spécifique : 0.99-1.00
Viscosité : que l'eau

FORMATS :

40654: 2x4L Formule concentrée
40655: 4x4L with DCI Formule concentrée
40656: 1x20L Formule concentrée
40657: 1x205L Formule concentrée

FICHE SIGNALÉTIQUE SUR DEMANDE # 0691