



F&B Divosan[®] Spectrum^{TM/MC}

Un Desinfectante que no Necesita Enjuague

Divosan[®] Spectrum es un desinfectante concentrado y cuaternario apto para ser utilizado en lecherías, procesamiento de alimentos, y operaciones de productos farmacéuticos, de bebidas y cervezas.

Eficaz

- Desinfecta superficies que entran en contacto con alimentos y otras superficies duras y no porosas, así como equipos.
- Sumamente eficaz contra un amplio espectro de microorganismos y virus patogénicos.
- Tolera agua dura hasta 500 ppm

Versátil

- No necesita enjuague con una amplia gama de 200 – 400 ppm
- Numerosas aplicaciones con superficies duras y no porosas, nebulaciones, sistemas de alimentado, desinfección de vehículos, y de cáscaras de huevo.

Libre de Fosfatos

- No contribuye fósforo a efluentes
- Apto para ser utilizado en áreas restringidas a fosfatos

Discusión

Divosan[®] Spectrum es un desinfectante multiusos utilizado en un gran número de operaciones en el procesamiento de alimentos, bebidas, farmacéuticos, cervezas, y leche. Cuando es usado de acuerdo a las instrucciones, este producto está formulado para desinfectar superficies duras y no porosas que entren en contacto con alimentos. Divosan[®] Spectrum puede ser utilizado como un limpiador y desinfectante general en plantas para procesar alimentos, cervecerías, desinfección de vehículos y tratamiento de recintos para albergar animales.



Divosan





Divosan[®] Spectrum^{TM/MC}

Un Desinfectante que no Necesita Enjuague

Instrucciones para el Uso

El utilizar este producto de manera contraria a su etiquetado es una violación de la Ley Federal.

Para Desinfectar Equipo Procesador de Alimentos y Utensilios:

Antes de utilizar en plantas procesadoras de alimentos, como carnes, aves y leche inspeccionadas por el gobierno federal, todos los productos alimenticios y materiales de empaquetado deben removerse del recinto o ser cuidadosamente protegidos. Un enjuague con agua potable no puede ser utilizado después de utilizar el desinfectante sobre superficies duras, limpias y no porosas que entren en contacto con alimentos, siempre y cuando las superficies sean adecuadamente escurridas antes de entrar en contacto con los alimentos para que no queden residuos.

1. Antes de desinfectar, remover partículas con agua tibia y lavar el equipo con detergente o solución limpiadora seguido por un enjuague con agua potable.
2. Preparar la solución de desinfectante añadiendo 0.25 – 0.5 oz. por galón de agua (200 – 400 ppm de cuat activas) (o dilución equivalente). Preparar una solución fresca diariamente o cuando la solución parezca visiblemente sucia.
3. Aplicar la solución de desinfectante por inmersión, rociado, trapeado o trapo utilizando las técnicas apropiadas para alimentos o recirculado para el equipo o superficies por tratar. Para aplicaciones de rociado, utilizar una bomba potente o rociador de gatillo. Rociar a una distancia de 6 – 8 pulg. de la superficie. Con este tipo de aplicación, deben taparse o removerse todos los productos alimenticios en el lugar. Permitir un mínimo tiempo de contacto de 1 minuto.
4. Permitir que todas las superficies se escurran y sequen al aire antes de resumir las operaciones normales. No deben enjuagarse.

DIVISIÓN DE SALUD DEL ESTADO DE WISCONSIN INSTRUCCIONES PARA ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVEN COMIDAS

1. Raspar y pre-lavar los utensilios y vasos siempre que sea posible
2. Lavar con un buen detergente o limpiador compatible
3. Enjuagar con agua potable
4. Desinfectar con una solución de 0.25 – 0.5 oz. por galón de agua (200–400 ppm activas de cuaternario) (o dilución equivalente). Sumergir todos los utensilios por un mínimo de dos minutos o por el tiempo de contacto especificado por el código sanitario que aplique.
5. Colocar utensilios desinfectados en un escurridor y secar al aire.
6. Preparar una solución fresca de desinfectante diariamente, o más frecuentemente si ésta parece estar sucia o diluida.

NOTA: No se permite usar un enjuague con agua limpia y potable después de utilizar el desinfectante, según las regulaciones contenidas en la Sección HSS 196 Apéndice 7-204.11 del Código Administrativo de Wisconsin.

Para Desinfectar Equipos y Superficies Duras y No Porosas que Entren en Contacto con Alimentos:

1. Antes de desinfectar, remover partículas con agua tibia y después lavar el equipo con detergente o una solución limpiadora seguida por un enjuague con agua potable.
2. Preparar la solución de desinfectante añadiendo 0.25 – 0.5 oz. por galón de agua (200 – 400 ppm de cuat activas) (o dilución equivalente).
3. Aplicar la solución de desinfectante por inmersión, rociado, trapeado o trapo utilizando las técnicas apropiadas para alimentos o recirculado para el equipo o superficies por tratar. Permitir un mínimo tiempo de contacto de 1 minuto.
4. Permitir que todas las superficies se escurran y sequen al aire antes de resumir las operaciones normales. No deben enjuagarse.

Para Uso en Plantas Procesadoras de Alimentos, de Bebidas, y Leche utilizando Dispositivos Nebulizadores:

1. Antes de nebulizar, los alimentos y materiales de empaque, éstos deben ser removidos del recinto o cuidadosamente protegidos.
2. Después de limpiar y desinfectar las superficies duras y no porosas según las instrucciones, nebulizar las áreas seleccionadas utilizando 1 cuarto por cada 1000 pies cúbicos del recinto con una solución que contenga 1.5 oz. de producto por galón de agua (1,200 ppm) (o dilución equivalente). Utilizar un dispositivo que nebulice por control remoto y abandonar el área antes de activar el nebulizador.
3. Hacer que todo el personal abandone el recinto durante la nebulización y permanecer fuera de él por un mínimo de dos horas después de su aplicación. Todas las áreas donde se lleve a cabo la nebulización deben de estar marcadas para prohibir el acceso a ellas.
4. Después de completar la nebulización y de satisfacer el periodo de tiempo para tener acceso al recinto, todas las superficies que entren en contacto con los alimentos deben ser completamente enjuagadas con agua potable antes de volver a usarse.

NOTA: La nebulización es irritante para los ojos, la piel y las membranas mucosas. Bajo ninguna condición se debe entrar al recinto durante la nebulización o en menos de dos horas después de haberse concluido la aplicación (asumiendo que existen un mínimo de 4 intercambiadores de aire (ACH) por hora en el área nebulizada, y un mínimo de 4 intercambiadores de aire en la instalación después de haberse concluido la aplicación. Si es absolutamente necesario tener acceso al área, deberá utilizarse un respirador aprobado por NIOSH/MSHA, un protector para los ojos, mangas largas y pantalones largos.

LA NEBULIZACIÓN DEBE USARSE COMO COMPLEMENTO A UNA LIMPIEZA MANUAL ACEPTABLE Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES DEL RECINTO Y LAS MAQUINARIAS.

Métodos de Clean-In-Place (CIP) para Instalaciones Procesadoras de Alimentos, Lecherías y Granjas Lecheras:

1. Enjuagar completamente el sistema con agua potable.
2. Preparar el volumen requerido de solución desinfectante para higienizar el sistema, diluyendo 0.25 – 0.5 oz. de producto por cada galón de agua (Proporcionando de 200 – 400 cuat disponibles).
3. Para desinfectar el sistema completo por el método de recirculación, operar la bomba por un mínimo de 2 minutos y mojar y desinfectar todas las piezas del sistema.

Para Desinfectar los Equipos de Llenado (desinfectado de botellas o latas en la Operación Final de Enjuague):

El producto se aplicará proporcionalmente al enjuague final de acuerdo a la línea demarcadora del agua o en una concentración de 200 – 400 ppm de cuat activas.

1. Preparar una solución de 0.25 – 0.5 oz. de producto por cada galón de agua (o dilución equivalente) para la aplicación externa de la máquina de llenado y cierre.
2. Permitir que las superficies permanezcan mojadas por un mínimo de un minuto.
3. Drenar totalmente y permitir el secado al aire antes de volver a usar. No se permite el enjuague con agua potable.



F&B Divosan® Spectrum™/MC

Un Desinfectante que no Necesita Enjuague

Instrucciones para el Uso

Para el Tratamiento Continuo de Transportadores de Carnes, y Pollos o Frutas y Vegetales:

1. Remover las partículas de alimentos y suciedades excesivas preraspando o enjuagando el equipo con agua.
2. Lavar con un buen detergente o limpiador compatible. Enjuagar bien el equipo con agua potable. Después enjuagar con una solución de desinfectante.
3. Para desinfectar la correa, aplicar el producto a 200 – 400 ppm cuat (0.25 – 0.5 oz. por galón) (o dilución equivalente) a transportadores con equipo apropiado de alimentación. Se aplican volúmenes controlados de desinfectante a la porción para regreso del transportador por las boquillas, ubicadas de tal manera que permitan el drenaje máximo de desinfectante del equipo y así previenen las acumulaciones encima de la correa.
4. Durante interrupciones en las operaciones, aplicar el producto por rociado a equipos, peladores, agrupadores, cortadores y sierras a una dilución de 200 – 400 ppm cuat. activas. Permitir que las superficies se mantengan mojadas por unos 60 segundos. El equipo transportador debe estar libre de producto al aplicar el rociado. No permitir que la solución sea rociada directamente sobre los alimentos.

Sistemas para Desinfección de Entradas: Para prevenir la contaminación cruzada de un área a otra, ajustar el sistema para que produzca de 0.51 a 1.02 oz. por galón de agua (400 – 800 ppm activas) de solución desinfectante. El rociado debe cubrir todo el pasillo a la entrada de la puerta. Ajustar el sistema para que la solución de desinfectante produzca un rociado continuo hacia la puerta. No combinar otros aditivos espumosos con la solución de desinfectante.

Eficiencia Microbiológica

Divosan® Spectrum, cuando es utilizado como un desinfectante para superficies que entren en contacto con alimentos a una dilución de 1:512 (1.0 oz. de producto por cada 4 galones de agua) en presencia de agua dura de 500 ppm, reduce las bacteria a continuación por 99.999% con 1 minuto de contacto sobre superficies duras, no porosas e inanimadas: *Campylobacter jejuni* (ATCC 29428), *Clostridium perfringens* (ATCC 13124), *Enterobacter sakazakii* (ATCC 29544), *Enterococcus faecalis* Vancomycin Resistant (VRE) (ATCC 51299), *Escherichia coli* O157:H7 (ATCC 43888), *Listeria monocytogenes* (ATCC 984), *Salmonella typhi* (ATCC 6539), *Shigella dysenteriae* (ATCC 9361), *Staphylococcus aureus* (ATCC 6538), *Yersinia enterocolitica* (ATCC 23715)

A una dilución de 1:160 utilizando los métodos de prueba AOAC en presencia de una carga de suero y 10 minutos de contacto, a menos que se indique lo contrario, este producto mata los microorganismos a continuación sobre superficies inanimadas y no porosas:

***Viruses Veterinarios:** *Virus de Influenza Avícola A (H5N1) *Coronavirus Canino (VR 809) *Virus Equino Arteritis (VR 796) *Virus Rhinotracheitis Bovino Infeccioso (VR 188) *Virus Porcino de Síndrome Reproductivo y Respiratorio (Aislado Clínico) Virus Pseudorabias (VR 135) **Consultar hoja de referencia para una lista completa de organismos e instrucciones para usos adicionales.**

Instrucciones para Desinfectar Zapatos:

1. Para prevenir la contaminación cruzada de un área a otra en lugares donde hay animales y en áreas de empaque y almacenamiento de plantas alimenticias, deben colocarse recipientes para limpiarse los zapatos que contengan una pulgada de solución de desinfectante en todas las entradas de las instalaciones, viveros, y recintos de producción y empaçado.
2. Raspar los zapatos impermeables y colocar en una solución de 0.25 oz. por galón de agua (o dilución equivalente) (200 ppm activas) por 3 minutos antes de entrar al área.
3. Cambiar la solución de desinfectante en el recipiente para baños diariamente o cuando parezca estar sucia.

Instrucciones para Desinfectar Guantes:

1. Para prevenir la contaminación cruzada de un área a otra que contenga animales o áreas dedicadas a la producción y empaque de plantas alimenticias, insertar guantes de plástico prelavado, latex o goma no porosa en un recipiente que contenga suficiente solución de desinfectante para cubrirlos. No permitir que dicha solución entre en contacto con la piel.
2. Elaborar una solución de desinfectante añadiendo de 0.25 – 0.5 oz. por galón de agua (o el equivalente de dilución) (200 – 400 ppm activas).
3. Remojar en la solución por 1 minuto. **NO SE PERMITE ENJUAGUE CON AGUA POTABLE.**
4. Cambiar la solución de desinfectante en el recipiente diariamente o cuando parezca estar sucia.

No Permitir que la Solución de Desinfectante entre en Contacto con la Piel.

Datos Técnicos

Certificación	70627–63
Forma/Color	Líquido amarillo claro
Olor	Cuatenario
Gravedad Específica	0.993
% P	0.0
pH (1%)	7.0
pH (nítido)	7.0

Los datos anteriores son típicos de una producción normal y no deben ser interpretados como especificaciones.

Información para Almacenamiento y Manejo Seguros

Almacenar en envases originales, lejos de temperaturas extremas. Las instrucciones completas para manejo y desecho de este producto son proporcionadas en una Hoja de Datos para la Seguridad de Materiales aparte.

Compatibilidad del Producto

Este producto, a los niveles recomendados, puede ser utilizado con cualquier superficie sin riesgo a la corrosión.

Juego de Pruebas

Juego # 409882

Aviso de Precaución

Referirse a la Hoja de Datos para la Seguridad de Materiales actual.