



## F&B Divosan Q400

### Désinfectant quaternaire liquide concentré

#### Description

Le désinfectant Divosan Q400 est un désinfectant quaternaire concentré convenant à l'utilisation dans des laiteries, des établissements de transformation des aliments, pharmaceutiques, de boissons et dans les brasseries.

#### Efficace

- Désinfecte les surfaces à contact alimentaire et les autres surfaces dures non poreuses ainsi que l'équipement
- Très efficace contre un large spectre de micro-organismes et virus pathogènes
- Réduit la contamination par des bactéries responsables de l'altération ou la décomposition de produits
- Tolérant à l'eau dure jusqu'à 500 ppm

#### Polyvalent

- Désinfectant sans rinçage pour une vaste plage de concentrations entre 200 et 400 ppm
- Pour plusieurs applications notamment la désinfection des surfaces dures non poreuses à contact alimentaire, pour des systèmes de désinfection aux entrées, des bassins désinfectant de chaussures et bottes et des bains désinfectants pour gants.

#### Exempt de phosphate

- Ne contribue pas à la présence de phosphates dans un effluent
- Convient dans les zones géographiques restreignant l'utilisation de phosphates

#### Discussion

Divosan Q400 est un désinfectant d'ammonium quaternaire concentré économique pouvant être utilisé à des concentrations entre 200 et 400 ppm, sans rinçage. Divosan Q400 est un produit polyvalent pour la désinfection de surfaces dures non poreuses à contact alimentaire déjà nettoyées dans des usines de transformation des aliments, des établissements de transformation des aliments, de viande ou de volaille inspectés par le fédéral, les établissements de transformation du poisson, les usines de transformation d'œufs, les laiteries, les établissements viticoles, les brasseries et les usines de boissons. Divosan Q400 est utilisé pour désinfecter des surfaces dures non poreuses ou des articles avec contact alimentaire déjà nettoyés comme des appareils d'osmose inverse, l'équipement de préparation du vin et ses cuves ainsi que les cuves de fermentation de la bière et les cuves de stockage. Un rinçage à l'eau potable est interdit lorsqu'il est utilisé comme désinfectant sur des surfaces à contact alimentaire



**Divosan**



# F&B Divosan Q400

## Désinfectant quartenaire liquide concentré

### Mode d'emploi

L'utilisation de ce produit d'une manière non conforme à son étiquetage constitue une infraction à la loi fédérale.

#### Pour la désinfection de surfaces dures non poreuses et l'équipement à contact alimentaire :

1. Avant la désinfection, retirer les particules grossières en les rinçant à l'eau chaude puis laver l'équipement avec un produit détergent ou une solution de nettoyage suivi d'un rinçage à l'eau potable.
2. Préparer la solution désinfectante en ajoutant entre 1 et 2 ml du produit concentré à 500 ml d'eau (200 et 400 ppm quat actif) (ou dilution équivalente).
3. Appliquer la solution désinfectante par des techniques d'immersion, de pulvérisation grossière, à la vadrouille, par essuyage, recouvrement ou circulation selon ce qui convient à l'équipement ou la surface à traiter. Laisser un contact d'une durée d'au moins 1 minute.
4. Bien drainer des surfaces et laisser sécher à l'air avant de reprendre les opérations. Ne pas rincer.

#### Pour désinfecter l'équipement et les ustensiles de transformation des aliments :

Avant d'utiliser dans des usines de transformation de la viande et de la volaille ainsi que dans les laiteries inspectés par le fédéral, retirer tous les produits alimentaires et le matériel d'emballage de la pièce ou les protéger soigneusement. Il est interdit de rincer à l'eau potable après l'application du produit utilisé comme désinfectant sur des surfaces dures non poreuses à contact alimentaire nettoyées pourvu que les surfaces sont adéquatement drainées avant le contact avec les aliments pour s'assurer que peu ou aucun résidu ne subsiste.

1. Avant la désinfection, retirer les particules grossières en les rinçant à l'eau chaude puis laver l'équipement avec un produit détergent ou une solution de nettoyage suivi d'un rinçage à l'eau potable.
2. Préparer la solution désinfectante en ajoutant entre 1 et 2 ml du produit concentré à 500 ml d'eau (200 et 400 ppm quat actif) (ou dilution équivalente). Préparer une solution fraîche au moins tous les jours ou lorsqu'elle devient visiblement sale.
3. Appliquer la solution désinfectante par des techniques d'immersion, de pulvérisation grossière, à la vadrouille, par essuyage, recouvrement ou circulation selon ce qui convient à l'équipement ou la surface à traiter. Pour la pulvérisation, utiliser une pompe à jet grossier ou un pulvérisateur à gâchette. Pulvériser à une distance entre 6 et 8 po (15 et 20 cm) de la surface. Couvrir ou retirer tous les produits alimentaires pour procéder aux applications par pulvérisation. Laisser un contact d'une durée d'au moins 1 minute.
4. Bien drainer les surfaces et laisser sécher à l'air avant de reprendre les opérations. Ne pas rincer.

#### Désinfection d'équipements de désinfection par remplissage (flacons ou boîtes de désinfectant pour les applications finales de rinçage) :

Le produit peut être utilisé de façon proportionnelle dans la conduite d'eau de rinçage final du gicleur ou rincer dans une concentration entre 200 et 400 ppm de quat actif.

1. Préparer une solution en ajoutant entre 1 et 2 ml du produit concentré à 500 ml d'eau (ou dilution équivalente d'utilisation) (200 et 400 ppm quat actif) pour les applications extérieures sur des machines de remplissage et de conditionnement
2. Laisser les surfaces mouillées pendant au moins 1 minute.
3. Bien drainer les surfaces et laisser sécher à l'air avant de les réutiliser. Aucun rinçage à l'eau potable autorisé.

**Systèmes de désinfection à l'entrée (pour les établissements de transformation des aliments ou autres avec systèmes de désinfection installés à l'entrée) :** Pour prévenir la contamination croisée d'une zone à une autre, régler le système pour avoir entre 15,08 ml et 30,16 ml de produit désinfectant par 3,79 l d'eau de solution désinfectante. Le produit de pulvérisation (mousse) doit couvrir l'ensemble de l'embrasure de la porte. Régler le système pour qu'il applique en permanence une couche mouillée de solution désinfectante sur le plancher. Ne pas mélanger la solution désinfectante avec d'autres additifs moussants.

#### Directives pour bassin de désinfection de chaussures et bottes :

1. Pour prévenir la contamination croisée d'une zone à une autre dans la section des animaux et dans les aires d'emballage et d'entreposage des usines alimentaires, il faut positionner des bassins pour chaussures avec un pouce (2,5 cm) de solution désinfectante fraîche à toutes les entrées des édifices, des couvoirs ou des écloséries et des salles de production et d'emballage.
2. Essuyer les chaussures imperméables et les placer dans une solution de 1 ml de produit concentré par 500 ml d'eau (ou dilution équivalente d'utilisation) (200 ppm quat actif) pendant 3 minutes avant de pénétrer dans la zone.
3. Changer la solution désinfectante du bassin au moins tous les jours ou lorsqu'elle semble sale.

#### Directives pour bains désinfectants pour gants :

1. Pour prévenir la contamination croisée d'une zone à une autre dans la section des animaux et dans les aires d'emballage et d'entreposage des usines alimentaires, plonger les mains gantées d'une matière non poreuse (plastique, caoutchouc ou autre caoutchouc synthétique), déjà lavées, dans un contenant propre convenable avec suffisamment de solution désinfectante fraîche pour couvrir les gants. Ne pas laisser la solution désinfectante entrer en contact avec la peau exposée.
2. Préparer la solution désinfectante en ajoutant entre 1 et 2 ml du produit concentré à 500 ml d'eau (ou dilution équivalente d'utilisation) (200 et 400 ppm quat actif).
3. Plonger (laisser tremper) dans la solution pendant 1 minute. AUCUN RINÇAGE À L'EAU POTABLE AUTORISÉ.
4. Changer la solution désinfectante du bassin au moins tous les jours ou lorsqu'elle semble sale.

**Ne pas laisser la solution désinfectante entrer en contact avec la peau exposée.**



## F&B Divosan Q400

### Désinfectant quaternaire liquide concentré

#### Désinfection de coquilles d'oeufs pour consommation :

1. Pour désinfecter la coquille d'oeufs de classe alimentaire déjà nettoyée et des usines de transformation des oeufs, pulvériser une solution entre 1 ml et 2 ml de produit concentré par 500 ml d'eau chaude (ou dilution équivalente d'utilisation) (200 et 400 ppm actif). La solution doit être plus chaude que les oeufs sans toutefois excéder 54°C
2. Bien mouiller la coquille de l'oeuf et laisser drainer.
3. Les oeufs désinfectés avec ce produit peuvent passer par un rinçage à l'eau potable uniquement s'ils doivent être immédiatement cassés pour utilisation à l'usine de préparation de produits à base d'oeufs.
4. Les oeufs doivent être raisonnablement secs avant d'être mis en boîte ou cassés.
5. Il ne faut pas réutiliser la solution pour désinfecter les oeufs.

Remarque : Seuls des oeufs à coquille intacte et propre peuvent être désinfectés. Des oeufs dont la coquille est sale, fissurée ou perforée ne peuvent pas être désinfectés.

#### Efficacité microbiocidienne

**Désinfection :** Lorsqu'utilisés en tant que produit désinfectant de surfaces à contact alimentaire dans un rapport de dilution de 1:512 (2 ml de produit par litre d'eau), en présence d'eau dure à 500 ppm, ce produit réduit la quantité des bactéries suivantes de 99,999 % avec un temps de contact de 1 minute sur des surfaces dures, inanimées, non poreuses et déjà nettoyés :

<i>Aeromonas hydrophila</i> , (ATCC 23213)	<i>Escherichia coli</i> O111:H8, (ATCC BAA-184)
<i>Campylobacter jejuni</i> , (ATCC 29428)	<i>Listeria monocytogenes</i> , (ATCC 984)
<i>Clostridium perfringens</i> , (ATCC 13124)	<i>Salmonella typhi</i> , (ATCC 6539)
<i>Enterobacter sakazakii</i> , (ATCC 29544)	<i>Shigella dysenteriae</i> , (ATCC 9361)
<i>Enterococcus faecalis</i> , résistant à la vancomycine, (VRE) (ATCC 51299)	<i>Staphylococcus aureus</i> , (ATCC 6538)
<i>Escherichia coli</i> , (ATCC 11229)	<i>Streptococcus pyogenes</i> , (ATCC 12344)
<i>Escherichia coli</i> O157:H7, (ATCC 43888)	<i>Yersinia enterocolitica</i> , (ATCC 23715)

#### Données techniques

Enregistrement	Désinfectant canadien non enregistré
Forme/couleur	Liquide jaune transparent
Parfum	Quaternaire
Densité relative	0,993
% P	0,0
pH (1 %)	7,0
pH (sec)	7,0

Les données ci-dessus sont habituelles pour la production normale et ne doivent pas être utilisées comme spécification.

#### Renseignements de manipulation et d'entreposage sécuritaires

Conserver dans les contenants d'origine fermés, protégés des températures extrêmes. Tous les renseignements concernant la manipulation et l'élimination de ce produit sont fournis dans une fiche signalétique distincte.

#### Compatibilité du produit

Ce produit peut être utilisé sur toute surface sans risque de corrosion aux concentrations d'utilisation recommandés.

**Trousse de d'essai**  
Trousse d'essai no 409882

**Mise en garde**  
Consulter la fiche signalétique actuelle.