

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA (FDS)	Código	FDS 38
		Data de elaboração	01/07/2025
		Data de efetivação	02/07/2025
		Revisão	00
		Página	1 de 9

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

1 – IDENTIFICAÇÃO

Nome do produto: DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

Fabricado por: Lima & Pergher Indústria e Comércio S/A

CNPJ: 22.685.341/0023-96

Endereço: Airton Borges da Silva, 740 - CEP: 38.402-100

Cidade: Uberlândia – MG

Responsável Técnico: Fábio Pergher CRQ II 02300831

Telefone para contato: (34) 3292-6100

Telefone de emergência (Disque-Intoxicação): 0800-722-6001

E-mail: sac@startquimica.com.br

Site: www.startquimica.com.br

2 – IDENTIFICAÇÃO DE PERIGOS

2.1 Classificação da substância ou da mistura:

Corrosão/irritação à pele - Categoria 3

Lesões oculares graves/irritação ocular - Categoria 2B

Sistema de classificação utilizado:

Norma ABNT-NBR 14725-2

Sistema Globalmente Harmonizado para Classificação e Rotulagem de Produtos Químicos, ONU.

2.2 Elementos de rotulagem:

Pictogramas:



Palavra de Advertência: ATENÇÃO.

Frases de Perigo:

H316 Provoca irritação moderada à pele.

H320 Provoca irritação ocular.

Frases de Precaução:

Prevenção:

P264 Lave as mãos cuidadosamente após manuseio.

Resposta à emergência:

P332 + P313 Em caso de irritação cutânea: consulte um médico.

CÓPIA NÃO CONTROLADA – IMPRESSO EM: 02/07/2025
APÓS A DATA DE IMPRESSÃO DESTES DOCUMENTOS, O MESMO PODERÁ SER REVISADO.
VERIFIQUE SE ESTA REVISÃO CONTINUA SENDO A ATUAL.

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA (FDS)	Código	FDS 38
		Data de elaboração	01/07/2025
		Data de efetivação	02/07/2025
		Revisão	00
		Página	2 de 9

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

P305 + P351 + P338 EM CASO DE CONTATO COM OS OLHOS: Enxague cuidadosamente com água durante vários minutos. No caso de uso de lentes de contatos, remova-as, se for fácil. Continue enxaguando.

P337 + P313 Caso a irritação ocular persista: consulte um médico.

Armazenamento:

P405 Armazene em local fechado à chave.

Disposição:

P501 Descarte o conteúdo e o recipiente em conformidade com as regulamentações locais.

3 – COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE OS INGREDIENTES

Tipo de produto: Mistura.

Natureza química: Produto a base de Hipoclorito de sódio e veículo.

Impurezas e/ou aditivos estabilizantes que contribuem para o perigo:

Nome químico	Nº CAS	Concentração
Hipoclorito de Sódio	7681-52-9	1,0% p/p

4 – MEDIDAS DE PRIMEIROS-SOCORROS

Inalação: Remover a pessoa para um local ventilado e a mantenha em repouso numa posição que não dificulte a respiração. Caso sinta indisposição, contate um CENTRO DE INFORMAÇÃO TOXICOLÓGICA ou um médico. Leve esta FDS.

Contato com a pele: Lave imediatamente a pele exposta com quantidade suficiente de água para remoção do material. Retire as roupas ou acessórios contaminados. Em caso de contato menor com a pele, evite espalhar o produto em áreas não atingidas. Consulte um médico. Leve esta FDS.

Contato com os olhos: Lave imediatamente os olhos com quantidade suficiente de água, mantendo as pálpebras abertas durante vários minutos. No caso de uso de lentes de contato, remova-as, se for fácil e enxágue novamente. Consulte um médico, levando esta FDS.

Ingestão: Em caso de ingestão não provoque vômitos. Não forneça algo por via oral a uma pessoa inconsciente. Lave a boca com água em abundância. Consulte imediatamente um médico. Leve esta FDS

Em todos os casos leve o acidentado imediatamente ao Centro de Intoxicações ou Centro de Saúde mais próximo levando o rótulo ou a embalagem do produto. Ação rápida é essencial em todas as classes de contato.

CÓPIA NÃO CONTROLADA – IMPRESSO EM: 02/07/2025
APÓS A DATA DE IMPRESSÃO DESTES DOCUMENTOS, O MESMO PODERÁ SER REVISADO.
VERIFIQUE SE ESTA REVISÃO CONTINUA SENDO A ATUAL.

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA (FDS)	Código	FDS 38
		Data de elaboração	01/07/2025
		Data de efetivação	02/07/2025
		Revisão	00
		Página	3 de 9

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

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.

Proteção para os prestadores de primeiros socorros: Evitar o contato com os olhos e a pele durante o processo. Em grandes quantidades usar óculos de proteção e luvas de borracha.

4.1 Sintomas e efeitos mais importantes, agudos ou tardios:

Dados não disponíveis.

4.2 Notas para o médico:

Dados não disponíveis.

5 – MEDIDAS DE COMBATE A INCÊNDIO

5.1 Meios de extinção: Pode-se usar qualquer meio para extinção do fogo (água, pó seco, espuma e dióxido de carbono CO₂).

5.2 Perigos específicos da substância ou mistura: Produto de baixo risco de incêndio devido à dificuldade para ignição quando exposto ao calor ou chamas, só promova a extinção de incêndio se o vazamento do produto for de pequeno porte.

5.3 Medidas de proteção da equipe de combate a incêndio: Utilizar equipamento de proteção respiratória e roupas adequadas para o combate a incêndios.

6 – MEDIDAS DE CONTROLE PARA DERRAMAMENTO OU VAZAMENTO

6.1 Precauções Pessoais, equipamentos de proteção e procedimentos de emergência:

- **Para o pessoal que não faz parte dos serviços de emergência:** Não fume. Não toque nos recipientes danificados ou no material derramado sem o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) conforme descrito na seção 8 deste documento. Evite inalação e contato com os olhos. Evacue a área. Mantenha as pessoas não autorizadas afastadas da área. Pare o vazamento, se isto puder ser feito sem risco.

- **Para o pessoal do serviço de emergência:** Evacuar da área do todo o pessoal não necessário. Eliminar fontes de ignição, impedir faíscas, chamas e não fumar na área de risco. Isolar o vazamento/derramamento de todas as fontes de ignição. Para o recolhimento do produto usar equipamentos de proteção individual (EPI): macacão impermeável, óculos protetores, botas de proteção, luvas de nitrila ou PVC e máscaras semifaciais. Para vazamentos onde a exposição é grande, recomenda-se o uso de máscara de proteção respiratória adequada.

6.2 Precauções ambientais: Conter os vazamentos. Impedir que o produto atinja as canalizações ou os cursos de água. Evitar que o produto entre no sistema de esgotos.

CÓPIA NÃO CONTROLADA – IMPRESSO EM: 02/07/2025
APÓS A DATA DE IMPRESSÃO DESTES DOCUMENTOS, O MESMO PODERÁ SER REVISADO.
VERIFIQUE SE ESTA REVISÃO CONTINUA SENDO A ATUAL.

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA (FDS)	Código	FDS 38
		Data de elaboração	01/07/2025
		Data de efetivação	02/07/2025
		Revisão	00
		Página	4 de 9

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

6.3 Métodos e materiais para a contenção e limpeza:

Recolher o derramamento, absorva com substância absorvente não combustível (areia, terra, terra diatomácea, vermiculita). Coletar e transferir para recipientes corretamente etiquetados. Tomar todas as precauções necessárias. Aterrar equipamentos e contêineres. Manter em recipientes fechados adequados até a disposição. Para destinação final, proceder conforme a Seção 13.

7 – MANUSEIO E ARMAZENAMENTO

7.1 Precauções para manuseio seguro:

Medidas técnicas:

Embalagem de 350mL:

Desinfecção para hortifrutícolas: Diluir 6mL (1 tampa) do produto em 1L de água. Lave previamente as verduras, legumes e frutas com água para retirada dos resíduos maiores. Coloque os vegetais de molho na solução por 10 minutos. Em seguida, retire-os da solução e enxágue com água limpa.

Desinfecção para lactários: Diluir 10ml (1 tampa e meia) do produto em 1L de água. Lave previamente os utensílios (mamadeiras, bicos, tampas, acessórios e outros) com água para retirada dos resíduos maiores. Coloque-os de molho na solução por 15 minutos. Em seguida, retire-os da solução e enxágue com água limpa.

Importante: Use luvas para sua aplicação.

Embalagem de 50mL:

Desinfecção para hortifrutícolas: Diluir 6mL (160 gotas – 2 tampinhas) do produto em 1L de água. Lave previamente as verduras, legumes e frutas com água para retirada dos resíduos maiores. Coloque os vegetais de molho na solução por 10 minutos. Em seguida, retire-os da solução e enxágue com água limpa.

Desinfecção para lactários: Diluir 10ml (240 gotas – 3 tampinhas) do produto em 1L de água. Lave previamente os utensílios (mamadeiras, bicos, tampas, acessórios e outros) com água para retirada dos resíduos maiores. Coloque-os de molho na solução por 15 minutos. Em seguida, retire-os da solução e enxágue com água limpa.

Importante: Use luvas para sua aplicação.

Embalagem de 5L:

Desinfecção para hortifrutícolas: Diluir 6mL do produto em 1L de água. Lave previamente as verduras, legumes e frutas com água para retirada dos resíduos maiores. Coloque os vegetais de molho na solução por 10 minutos. Em seguida, retire-os da solução e enxágue com água limpa.

Desinfecção para lactários: Diluir 10ml do produto em 1L de água. Lave previamente os utensílios (mamadeiras, bicos, tampas, acessórios e outros) com água para retirada dos resíduos maiores. Coloque-os de molho na solução por 15 minutos. Em seguida, retire-os da solução e enxágue com água limpa.

Importante: Use luvas para sua aplicação.

ATENÇÃO: NÃO MISTURAR COM ÁGUA FERVENTE, VINAGRE, PRODUTOS ÁCIDOS E PRODUTOS À BASE DE AMÔNIA. NÃO MISTURAR COM OUTROS PRODUTOS.

CÓPIA NÃO CONTROLADA – IMPRESSO EM: 02/07/2025
APÓS A DATA DE IMPRESSÃO DESTES DOCUMENTOS, O MESMO PODERÁ SER REVISADO.
VERIFIQUE SE ESTA REVISÃO CONTINUA SENDO A ATUAL.

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA (FDS)	Código	FDS 38
		Data de elaboração	01/07/2025
		Data de efetivação	02/07/2025
		Revisão	00
		Página	5 de 9

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

Precauções para manuseio seguro: Evitar o contato com os olhos. Não comer e nem beber durante o manuseio do produto. Não usar instrumentos que produzem faíscas. Remova a roupa e o equipamento de proteção contaminado, antes de entrar nas áreas de alimentação.

Orientações para manuseio seguro: Ler e seguir as instruções de rotulagem de embalagem e manusear o produto sempre com atenção.

7.2 Condições de armazenamento seguro, incluindo qualquer incompatibilidade:

Prevenção de incêndio e explosão: Não é esperado que o produto apresente perigo de incêndio ou explosão.

Condições de armazenamento: Conserve o produto fora do alcance das crianças e animais domésticos. Armazene em local bem ventilado e longe da luz solar. Mantenha o recipiente fechado. O produto deve ser armazenado em temperatura ambiente.

Produtos e materiais incompatíveis: Ácidos, agentes redutores, amônia, éter, metais e compostos orgânicos.

Materiais seguros para embalagem: Produto já embalado em embalagem apropriada.

8 – CONTROLE DE EXPOSIÇÃO E PROTEÇÃO INDIVIDUAL

8.1 Parâmetros de controle específicos:

Limites de exposição ocupacional:

Nome Comum	Limite de Exposição	Tipo	Referências
Hipoclorito de Sódio	0,5 ppm	TLV	ACGIH

Indicadores biológicos de exposição (IBE): Não disponível. Não são estabelecidos limites de indicadores biológicos de exposição para este produto.

8.2 Medidas de controle de engenharia: Garantir a ventilação adequada, especialmente em áreas confinadas, de forma a auxiliar a redução da exposição do produto.

8.3 Medidas de proteção pessoal:

Em caso de exposição excessiva como derramamento ou vazamento:

Proteção dos olhos: Usar óculos de segurança.

Proteção da pele: Usar avental tipo barbeiro impermeável e vestimentas de proteção PVC e botas em PVC. Luvas de segurança impermeáveis.

CÓPIA NÃO CONTROLADA – IMPRESSO EM: 02/07/2025
APÓS A DATA DE IMPRESSÃO DESTES DOCUMENTOS, O MESMO PODERÁ SER REVISADO.
VERIFIQUE SE ESTA REVISÃO CONTINUA SENDO A ATUAL.

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA (FDS)	Código	FDS 38
		Data de elaboração	01/07/2025
		Data de efetivação	02/07/2025
		Revisão	00
		Página	6 de 9

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

Proteção respiratória: Usar protetor de peça facial inteira com linha de ar, ou máscara semifacial com filtro contra vapores ou névoas, ou ainda conjunto autônomo de ar respirável.

Perigos térmicos: Não aplicável.

Recomendação geral: Evitar usar lente de contato quando manusear o produto, pois estas podem acumular compostos dispersos pelo ar concentrando-os aumentando assim a chance de lesões oculares.

9 – PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS

Estado físico: Líquido

Cor: Incolor à levemente amarelado

Odor: Não disponível

Ponto de Fusão/ponto de congelamento: Não disponível.

Ponto de Ebulição inicial e faixa de temperatura de ebulição: Não disponível

Inflamabilidade: Não aplicável.

Limite inferior/superior de inflamabilidade ou explosividade: Não disponível.

Ponto de Fulgor: Não disponível.

Temperatura de autoignição: Não disponível.

Temperatura de decomposição: Não disponível.

pH (tal qual): 9,0 – 13,5

Viscosidade: Não disponível.

Solubilidade: Não disponível.

Coefficiente de Partição - n-octanol/água: Não disponível.

Pressão de Vapor: Não disponível

Densidade relativa: Não disponível.

Densidade de vapor: Não disponível.

Características da partícula: Não aplicável.

Outras informações:

Teor de Cloro Ativo (%): 0,85 – 1,15

10 – ESTABILIDADE E REATIVIDADE

10.1 Reatividade: Não é esperada reatividade em condições normais de temperatura e pressão.

10.2 Estabilidade química: Estável sob condições normais de temperatura ambiente, pressão, armazenagem e uso.

10.3 Possibilidade de reações perigosas: Reage com ácidos, agentes redutores, amônia, éter, metais e compostos orgânicos.

10.4 Condições a serem evitadas: Evite exposição a temperaturas elevadas. Não deixar em contato com objetos metálicos.

CÓPIA NÃO CONTROLADA – IMPRESSO EM: 02/07/2025
APÓS A DATA DE IMPRESSÃO DESTES DOCUMENTOS, O MESMO PODERÁ SER REVISADO.
VERIFIQUE SE ESTA REVISÃO CONTINUA SENDO A ATUAL.

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA (FDS)	Código	FDS 38
		Data de elaboração	01/07/2025
		Data de efetivação	02/07/2025
		Revisão	00
		Página	7 de 9

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

10.5 Materiais incompatíveis: Metais, substâncias oxidantes e redutoras.

10.6 Produtos perigosos da decomposição: O produto libera gás cloro ao entrar em contato com produtos/substâncias ácidas. Este gás é um produto tóxico.

11 – INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS

Toxicidade aguda: Se ingerido, pode provocar irritação gastrointestinal.
ETAm (oral): 10.057 mg/kg

Corrosão/irritação da pele: Considerado irritante. Pode causar dermatites.

Lesões oculares graves/irritação ocular: Provoca irritação ocular.

Sensibilização respiratória ou à pele: Provoca dores no trato respiratório.

Mutagenicidade em células germinativas: Não disponível.

Carcinogenicidade: Não disponível.

Toxicidade à reprodução: Não disponível.

Toxicidade para órgãos-alvo específicos – exposição única: Não disponível.

Toxicidade para órgãos-alvo específicos – exposição repetida: Não disponível.
Perigo por aspiração: Não disponível.

12 – INFORMAÇÕES ECOLÓGICAS

12.1 Ecotoxicidade:

Toxicidade para organismos aquáticos: 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.

12.2 Persistência e degradabilidade: Reage com material orgânico na água. Aumenta o DQO da água. É fortemente alcalino, e se dor despejado sobre a água, haverá aumento de pH. Algumas espécies de organismos aquáticos, não resistem ao ambiente com pH acima de 9.

12.3 Potencial bioacumulativo: Não disponível.

12.4 Mobilidade no solo: Espera-se que o produto seja rapidamente biodegradado, entretanto, concentrações elevadas como em caso de derramamento podem causar toxicidade aos organismos do solo.

CÓPIA NÃO CONTROLADA – IMPRESSO EM: 02/07/2025
APÓS A DATA DE IMPRESSÃO DESTES DOCUMENTOS, O MESMO PODERÁ SER REVISADO.
VERIFIQUE SE ESTA REVISÃO CONTINUA SENDO A ATUAL.

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA (FDS)	Código	FDS 38
		Data de elaboração	01/07/2025
		Data de efetivação	02/07/2025
		Revisão	00
		Página	8 de 9

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

12.5 Outros efeitos adversos:

Efeitos ambientais, comportamentos e impactos do produto: O produto é biodegradável, não bioacumulativo e solúvel em água.

13 – CONSIDERAÇÕES SOBRE A DESTINAÇÃO FINAL

13.1 Métodos recomendados para destinação final:

Métodos de tratamento e disposição: Este produto e seu recipiente não deverão ser jogados em lixo comum. Deverão ser dispostos em área adequada de acordo com a Legislação Ambiental vigente.

Produto: O tratamento e a disposição devem ser avaliados especificamente consultando as legislações federais, estaduais e municipais, dentre elas: Lei nº12.305, de 02 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos).

Restos de produtos: Mantenha os restos do produto em suas embalagens originais e devidamente fechadas. O descarte deve ser realizado conforme o estabelecido para o produto.

Embalagem usada: Não reutilizar as embalagens vazias. Estas podem conter restos do produto e devem ser mantidas fechadas e encaminhadas para descarte apropriado conforme estabelecido para o produto.

14 – INFORMAÇÕES SOBRE O TRANSPORTE

Regulamentações nacionais e internacionais: Produto não enquadrado na Resolução nº 5998/22 sobre transporte de produtos perigosos.

Número da ONU: Não aplicável.

Nome apropriado para embarque: Não aplicável.

Classe de risco: Não aplicável.

Número de risco: Não aplicável.

Grupo de embalagem: Não aplicável.

Perigo ao meio ambiente: Não aplicável.

15 – INFORMAÇÕES SOBRE REGULAMENTAÇÕES

Conforme Norma ABNT-NBR 14725:2023

Produto Saneante Registrado na Anvisa nº: REGISTRO MS: 3.1282.0038.

16 – OUTRAS INFORMAÇÕES

As informações desta FDS representam os dados atuais e refletem com exatidão o nosso melhor conhecimento para o manuseio apropriado deste produto sobre condições normais e de acordo com a aplicação específica na embalagem. Qualquer

CÓPIA NÃO CONTROLADA – IMPRESSO EM: 02/07/2025
APÓS A DATA DE IMPRESSÃO DESTES DOCUMENTOS, O MESMO PODERÁ SER REVISADO.
VERIFIQUE SE ESTA REVISÃO CONTINUA SENDO A ATUAL.

	FICHA COM DADOS DE SEGURANÇA (FDS)	Código	FDS 38
		Data de elaboração	01/07/2025
		Data de efetivação	02/07/2025
		Revisão	00
		Página	9 de 9

DESINFETANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS QUALIFOOD

outro uso do produto que envolva o uso com outro produto ou outros processos é de responsabilidade do usuário. Os usuários devem considerar estes dados apenas como complemento a outras informações coletadas por eles. Devem tomar decisões próprias referentes à adequação e abrangência das informações, levando em consideração todas as fontes possíveis, a fim de assegurar a correta utilização e eliminação desses materiais à segurança e à saúde de seus funcionários e clientes e a proteção ao meio ambiente, observando a legislação e a regulamentação vigente. Informações adicionais estarão disponíveis por solicitação formalizada.