

OXY'PUR - eau oxygénée

Désinfectant sans rinçage PAE toutes surfaces alimentaires

- Sans rinçage
- Agréé pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires
- Actif contre les mauvaises odeurs
- Large spectre d'efficacité
- 100% des ingrédients sont d'origine végétale ou minérale



AMM : FR-2019-0069 (détenue par HYGIENE ET NATURE – 21600 Longvic)

APPLICATION

Domaine d'utilisation : Industries agro-alimentaires et cuisines centrales collectives.

Utilisation autorisée : Désinfectant bactéricide, levuricide, fongicide et sporicide* des locaux (y compris les cuisines centrales collectives) et équipements pour la production de denrées alimentaires (y compris l'eau potable) destinées à la consommation humaine et animale.

Il est également efficace contre les mauvaises odeurs, telles que celles d'humidité ou de poubelle.

Prêt à l'emploi, sans rinçage et sans résidu, Oxy'pur est idéal pour de nombreuses utilisations :

- En cuisines centrales collectives : les locaux, équipements et matériels : bars, comptoirs, matériel de séchage, plaques de cuisson, chambres froides, les ateliers et laboratoires de transformation de denrées alimentaires : ustensiles de cuisines, table de découpe, ...
- En industries agro-alimentaires : les locaux, équipements matériels de production, de transport et de stockage de récolte, de denrées alimentaires pour la consommation humaine, de nourriture pour les animaux ou de distribution d'eau, de boisson pour les animaux domestiques : POA (Produits d'Origine Animale) et POV (Produits d'Origine Végétale), ...

* voir le paragraphe ACTIVITE DESINFECTANTE

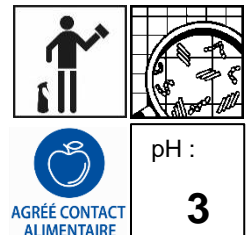
PROFIL TOXICOLOGIQUE et ENVIRONNEMENTAL

100% des ingrédients sont d'origine végétale ou minérale.

- Dégradation en éléments simples H₂O et O₂
- Sans résidu : le rinçage n'est pas nécessaire
- Odeur neutre : confort de l'opérateur
- Non volatil : temps de contact et efficacité garantis
- Non inflammable : sécurité

MODE D'EMPLOI

- Porter un équipement de protection respiratoire pendant l'application et respecter un délai de réentrée dans la pièce : Toujours lire les instructions présentes sur la notice avant emploi et suivre toutes les consignes indiquées. Respecter les conditions d'emploi du produit (concentration, temps de contact, température, etc.).



AGRÉÉ CONTACT ALIMENTAIRE

pH :
3



SANS

- Solvant
- Alcool
- Javel
- Ammonium quaternaire
- Parfum
- Colorant
- COV
- Chlore



- Appliquer uniformément le produit par pulvérisation et en quantité suffisante de façon à ce que les surfaces restent humides au moins pendant le temps de contact requis (si nécessaire répartir le produit avec un chiffon humide).
- Puis essuyer avec un papier absorbant, rincer à l'eau potable ou laisser sécher complètement avant réutilisation des surfaces.
- Pour l'activité sporicide, nettoyer soigneusement les surfaces puis rincer à l'eau potable avant l'application du produit.

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide fluide

Couleur : Incolore

Odeur : Néant

Densité : 1.020 ±0,5

pH pur : 3 ±0,5

Composition : Peroxyde d'hydrogène (Cas n° 7722-84-1) à 7.44% (m/m). Contient également : eau

Type de formulation : AL – Autre liquide prêt à l'emploi

Type de produit : TP04 – Désinfection des surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
Conforme aux arrêtés ministériels du 08 septembre 1999 et du 19 décembre 2013 relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le 1er niveau de labellisation du référentiel ECOCERT disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.

ACTIVITE DESINFECTANTE

Désinfection des surfaces, pur, à température ambiante, par pulvérisation :

- Bactéries (incluant *Listeria*, *Salmonelle*), Levures et Champignons en 15 minutes en conditions de propreté et de saleté
- Spores bactériennes (incluant *B.cereus*, *C. sporogenes*) en 60 minutes en conditions de propreté

Oxy'Pur est efficace selon la norme EN 16615, avec action mécanique à l'aide de lingettes après pulvérisation sur la surface à traiter.
Voir détails des normes ci-après.

Se référer au plan d'hygiène en place pour s'assurer que le niveau d'efficacité nécessaire est atteint.
Informez le détenteur de l'autorisation de mise sur le marché en cas d'inefficacité d'un traitement.

NORME	SOUCHES	T°C	TEMPS de CONTACT	CONDITIONS
BACTERICIDIE				
EN 1276 :2010	Enterococcus hirae Escherichia coli Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Salmonella typhimurium	20°C	15 min	Conditions de propreté
EN 13697 :2015	Enterococcus hirae Escherichia coli Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Salmonella typhimurium	20°C	15 min	Conditions de propreté et de saleté
EN 13697 :2015	Corynebacterium Xerosis Staphylococcus epidermidis	20°C	15 min	Conditions de saleté
EN 16615 :2015	Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Pseudomonas aeruginosa Listeria monocytogenes Salmonella typhimurium	20°C	15 min	Conditions de propreté
LEVURICIDIE / FONGICIDIE				
EN 13697 :2015	Aspergillus brasiliensis Candida albicans	20°C	15 min	Conditions de propreté et de saleté
EN 16615 :2015	Aspergillus brasiliensis Candida albicans	20°C	15 min	Conditions de propreté
SPORICIDIE				
EN 13704 :2002	Spores de Bacillus subtilis	20°C	60 min	Conditions de propreté
EN 13697 :2015	Spores de Bacillus subtilis Spores de Clostridium sporogenes	20°C	30 min	Conditions de propreté
EN 13697 :2015	Spores de Bacillus cereus	20°C	60 min	Conditions de propreté
VIRUCIDIE				
EN 14476+A1 :2015	Poliovirus Murine Norovirus Adénovirus	20°C	15 min 30 min 90 min	Conditions de propreté

SECURITE / PRÉCAUTIONS

Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

Mesures de gestion de risque spécifiques à l'usage :

- Pendant l'application, l'exposition faciale aux aérosols générés doit être limitée par l'utilisation d'équipements de protection individuelle et par l'application de mesures de gestion des risques :

- minimisation des éclaboussures et des déversements (durant la phase de chargement du produit) ;
- protection des yeux (lunettes de protection) ;
- formation du personnel sur les bonnes pratiques.

- Interdire l'accès au grand public pendant l'application.

- Après le temps de contact requis, rincer à l'eau potable ou essuyer ou laisser sécher les surfaces traitées.

Petites cuisines :

- Porter un équipement de protection respiratoire (facteur de protection de 10, type de masque à faire spécifier par le titulaire de l'autorisation dans les informations du produit) pendant l'application du produit incluant la phase de rinçage ou d'essuyage.

- Respecter un délai de réentrée de minimum 29 min dans la pièce traitée après la phase de rinçage ou d'essuyage ou après séchage complet des surfaces traitées.

Ou

- S'assurer que la concentration dans l'air ambiant est inférieure à 1,25 mg/m³ par l'utilisation d'un détecteur de H₂O₂ avant d'autoriser la réentrée dans la pièce.

Cantines :

- Porter un équipement de protection respiratoire (facteur de protection de 10, type de masque à faire spécifier par le titulaire de l'autorisation dans les informations du produit) pendant l'application du produit incluant la phase de rinçage ou d'essuyage.

- Respecter un délai de réentrée de minimum 39 min dans la pièce traitée après la phase de rinçage ou d'essuyage ou après séchage complet des surfaces traitées.

Ou

- S'assurer que la concentration dans l'air ambiant est inférieure à 1,25 mg/m³ par l'utilisation d'un détecteur de H₂O₂ avant d'autoriser la réentrée dans la pièce.

Industrie agro-alimentaire :

- Porter un équipement de protection respiratoire (facteur de protection de 4, type de masque à faire spécifier par le titulaire de l'autorisation dans les informations du produit) pendant l'application du produit incluant la phase de rinçage ou d'essuyage.

- Respecter un délai de réentrée de minimum 15 min dans la pièce traitée après la phase de rinçage ou d'essuyage ou après séchage complet des surfaces traitées.

Ou

- S'assurer que la concentration dans l'air ambiant est inférieure à 1,25 mg/m³ par l'utilisation d'un détecteur de H₂O₂ avant d'autoriser la réentrée dans la pièce.



Détails relatifs aux effets indésirables directs ou indirects possibles, instructions de premier soins et mesures d'urgence à prendre pour protéger l'environnement :

En cas de contact avec les yeux : rincer abondamment les yeux à l'eau tiède en maintenant les paupières écartées puis continuer le rinçage sous un filet d'eau tiède pendant 10 mn. En cas de port de lentilles : rincer immédiatement à l'eau tiède puis enlever les lentilles s'il n'existe pas de contre-indication et continuer le rinçage sous un mince filet d'eau tiède pendant 10 mn. En cas de persistance des signes d'irritation ou d'apparition de troubles de la vision, consulter un médecin.

En cas de contact avec la peau : enlever les vêtements et les chaussures contaminés et laver la partie contaminée avec de l'eau. En cas d'apparition de signes d'irritation/brûlures, contacter le centre antipoison.

En cas d'ingestion : rincer abondamment la bouche avec de l'eau et contacter immédiatement le centre antipoison ou appeler le 15/112. Ne pas faire boire ni vomir.

En cas d'inhalation (aérosol) : sortir le sujet à l'air libre et le mettre au repos ; en cas d'apparition de symptômes et/ou d'inhalation de fortes concentrations, contacter le centre antipoison ou appeler le 15/112.

En cas de troubles de la conscience, placer le sujet en position latérale de sécurité (couché sur le côté) ; appeler le 15/112. Garder l'emballage et/ou la notice à disposition.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 flacons de 750 ml - Référence : 377078/12X750

Unité de conditionnement (U.C.) : Flacon 750ml

Nbre U.C./carton :	12
Nbre cartons/couche :	10
Nbre couches/palette :	5
Nbre cartons/palette :	50
Nbre U.C./palette :	600



MAJ juillet 2021

FDS disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com