

FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 01: DETERGENTE NEUTRO

Data: 01/12/2024

Revisão: 02

FISPQ: 009

Referência Biográfica: ABNT NBR 14.725: 2014 - 14725-2:2019

Elaborado por:
Matheus Porto Martins
(CRQ - 033021229 3ª região)

Revisado por:
Rogério Melo

Aprovado por:
Marcelo Moreira

hi top[®]
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

1. Identificação do Produto e da Empresa

Nome do Produto: HI FOOD 01: DETERGENTE NEUTRO

Código Interno: - (5 Lt); - (20 Lt); - (50 Lt)

Nome da Empresa: HITOP INDUSTRIA QUIMICA LTDA

Endereço: ROD RJ 151,

AFONSO ARINOS - COMENDADOR LEVY GASPARIAN | RJ – CEP 25870-00

Telefone para contato: (032) 99123-3573

E-mail: comercial@hitopbrasil.com.br

2. Identificação de Perigos

Inalação: Não aplicável

Contato com a pele: Pode causar irritação em caso de contato prolongado com a pele. Lave as partes atingidas com água em abundância.

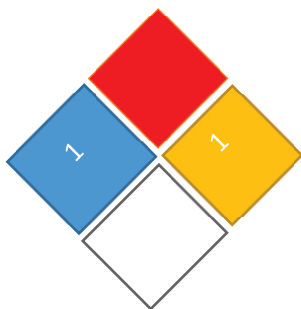
Contato com os olhos: Em caso de contato com os olhos lave-os imediatamente com água corrente durante 15 minutos e procure socorro médico.

Ingestão: Em caso de ingestão acidental NÃO PROVOQUE VÔMITO e consultar imediatamente um Centro de Intoxicações ou Serviço de Saúde Médico mais próximo, levando a embalagem ou rótulo do produto.

Classificação de perigo do produto químico e o sistema de classificação utilizado: Produto químico alcalino, tendo as seguintes classificações:

NFPA (Classificação - Escala 0 - 4)

NFPA (Classificação - Escala 0 - 4)



Saúde:1
Reatividade:1
Perigo Especial: N.A
Fogo:0

FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 01: DETERGENTE NEUTRO

Data: 01/12/2024

Revisão: 02

FISPQ: 009

Referência Biográfica: ABNT NBR 14.725: 2014 - 14725-2:2019

Elaborado por:
Matheus Porto Martins
(CRQ - 033021229 3ª região)

Revisado por:
Rogério Melo

Aprovado por:
Marcelo Moreira

hi top[®]
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

HMIS (Classificação - Escala 0 - 4)

Health
Fire
Reactivity
EPI

Saúde: 1

Fogo: 0

Reatividade: 1

EPI: C - óculos de proteção + Luvas + Avental de Proteção

Pictogramas de Perigo

Perigos Físicos	Perigos ao Meio Ambiente	Perigos para Saúde Humana		
 Corrosivo para os Metais		 Toxicidade Aguda	 Sensibilizante da Pele	 Lesões Oculares Graves
				 Sensibilizante Respiratório

Visão geral de emergências: CONSERVE FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS. Não ingerir. Evite inalação ou aspiração, contato com os olhos e contato com a pele. Em caso de contato com os olhos e a pele, lave imediatamente com água em abundância. Em caso de ingestão, não provoque vômito e consulte imediatamente o Centro de Intoxicações ou o médico levando o rótulo do produto.

CUIDADO: IRRITANTE PARA OS OLHOS E PELE. NÃO MISTURE COM PRODUTOS À BASE DE ÁCIDOS E AMÔNIA. Mantenha o produto em embalagem original e não reutilize a embalagem vazia. Centro de Informação Toxicológica (CIT) 0800 6464 350.

3. Composição e Informações sobre os Ingredientes

Classificação do Produto: Mistura

Nome Comum: Detergente Neutro

Natureza Química: Mistura em água de ingredientes Ácido Sulfônico.

Notificação do Produto/MS: 25351.700964/2021-35

FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 01: DETERGENTE NEUTRO

Data: 01/12/2024

Revisão: 02

FISPQ: 009

Referência Biográfica: ABNT NBR 14.725: 2014 - 14725-2:2019

Elaborado por:
Matheus Porto Martins
(CRQ - 033021229 3ª região)

Revisado por:
Rogério Melo

Aprovado por:
Marcelo Moreira

hi top[®]
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

Ingredientes que contribuem para o Perigo: N.A

Nº do CAS	Nome Químico
27176-87-0	Ácido Sulfônico

4. Medidas de Primeiros Socorros

Medidas de Primeiros Socorros: Remover a pessoa da área contaminada. Se estiver inconsciente, não dar nada para beber. Retirar as roupas e calçados contaminados. Encaminhar a pessoa para atendimento médico.

Inalação: N. A

Contato com a Pele: Pode causar irritação em caso de contato prolongado com a pele. Lave as partes atingidas com água em abundância.

Contato com os Olhos: Lavar imediata e continuamente os olhos com água corrente durante 15 minutos no mínimo. Durante a lavagem, manter as pálpebras abertas para garantir a irrigação dos olhos e dos tecidos oculares. Providenciar socorro médico imediatamente.

Ingestão: Em caso de ingestão acidental NÃO PROVOQUE VÔMITO e consultar imediatamente um Centro de Intoxicações ou Serviço de Saúde Médico mais próximo, levando a embalagem ou rótulo do produto.

Sintomas e efeitos mais importantes, agudos ou tardios: N.A

Notas para o médico: Tratamento sintomático.

Proteção para o prestador de socorros: Usar os EPI's indicados (ver seção 8).

5. Medidas de Combate ao Incêndio

O produto não é inflamável.

Meios de extinção apropriados: Água, CO₂ e pó químico

Perigos específicos da substância ou mistura: Quando aquecido, pode formar névoas, ebulição e borrifos perigosos.

Medidas de proteção da equipe de combate a incêndio: Equipamento de proteção integral incluindo proteção respiratória com filtro contra vapores alcalinos.

Métodos Especiais de combate a incêndio: Esfriar os recipientes com neblina d'água a fim de evitar a decomposição do produto. Afastar as pessoas não autorizadas e não envolvidas na ocorrência, para uma distância segura.

Proteção das pessoas envolvidas no combate a incêndio: Fazer uso da proteção respiratória, luvas em PVC, calçados de borracha e óculos de segurança.

FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 01: DETERGENTE NEUTRO

Data: 01/12/2024

Revisão: 02

FISPQ: 009

Referência Biográfica: ABNT NBR 14.725: 2014 - 14725-2:2019

Elaborado por:
Matheus Porto Martins
(CRQ - 033021229 3ª região)

Revisado por:
Rogério Melo

Aprovado por:
Marcelo Moreira

hi top[®]
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

Precauções Pessoais: Usar óculos de proteção contra respingos, luvas, roupas de proteção e protetor facial. Lavar-se sempre após o manuseio do produto.

Remoção das Fontes de Ignição: N/A.

Controle de Poeira: N/A.

Prevenção da Inalação e do Contato com Pele, Mucosa e Olhos: Usar os EPI's específicos e indicados (ver seção 8).

6. Medidas de Controle para Derramamento ou Vazamento

Precauções ao Meio Ambiente: HI FOOD 01 para não afetar as vias aquáticas, precisa estar bem diluído. É indicado montar contenções com terra, areia ou outro material absorvente inerte.

Métodos para Limpeza: Se possível pare o vazamento, porém com uso da proteção pessoal. Absorver o produto em material inerte e transferir os resíduos a seco para recipientes específicos. Se necessário, evacuar a área (grandes vazamentos). Informe o ocorrido ao órgão ambiental local. Lavar o local após a remoção dos resíduos, com grande quantidade de água.

Neutralização: A medida mais eficaz é conter o líquido com areia e dispor em recipientes em material que não sofra ataque do produto por corrosão.

Disposição: Atender a legislação ambiental da localidade.

7. Manuseio e Armazenamento

Manuseio: O manuseio só deve ser feito com os EPI's indicados e sob condições de segurança.

Medidas Técnicas Apropriadas: Armazenar o produto em local fresco, ventilado e protegido da incidência da luz solar. A incidência direta da luz, pode provocar a liberação de oxigênio, aumentando a pressão interna do recipiente.

Medidas Técnicas: Identificar os recipientes que contém o produto. O manuseio só deve ser feito com os EPI's indicados (ver Seção 8) e sob condições de segurança.

Prevenção da Exposição do Trabalhador: Usar os EPI's específicos: óculos contra respingos, luvas em PVC e roupas de proteção, Máscara de proteção com filtro contra vapores e névoas. Evitar inalar os vapores alcalinos. Lavar as mãos após o manuseio e descontaminar os EPI's após o uso. Os EPI's devem ser aprovados para uso, somente com os respectivos CA's – Certificado de Aprovação.

8. Controle de Exposição e Proteção Individual

Prevenção de Incêndio e Explosão: O produto por si só não pega fogo.

Precauções para Manuseio Seguro: Manusear os recipientes e embalagens fazendo uso dos EPI's adequados. Certificar-se que as embalagens estão identificadas e isentas de contaminantes. Evite respirar o vapor produzido pelo produto.

Orientações para Manuseio Seguro: Manusear em local limpo, ventilado e com boa iluminação, por profissionais habilitados e treinados, sempre utilizando os EPI's adequados.

FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 01: DETERGENTE NEUTRO

Data: 01/12/2024

Revisão: 02

FISPQ: 009

Referência Biográfica: ABNT NBR 14.725: 2014 - 14725-2:2019

Elaborado por:
Matheus Porto Martins
(CRQ - 033021229 3ª região)

Revisado por:
Rogério Melo

Aprovado por:
Marcelo Moreira

hi top[®]
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

Medidas de Higiene:

Apropriadas: Pratique boa higiene pessoal principalmente antes e após de comer, beber, fumar e após o uso de sanitários. Mantenha os locais de trabalho dentro dos padrões de higiene.

Inapropriadas: Não praticar a higiene pessoal e do local de trabalho.

Armazenamento: Evitar o armazenamento do HI SEC com produtos incompatíveis. Armazenar em local fresco e seco. Os recipientes devem ser resistentes à corrosão. Evitar exposição direta do sol.

Condições de Armazenamento:

Condições adequadas: Armazenar em local ventilado, fresco e isolado. Não fechar a tampa hermeticamente, porém ao movimentar o recipiente, fechar corretamente a tampa.

Condições que devem ser evitadas: Armazenamento em recipientes metálicos sem

revestimento e sob a luz. Evitar a exposição ao sol e fonte de calor.

De sinalização de risco: N.A.

Produtos e materiais incompatíveis: cobre, níquel, ferro galvanizado, latão, zinco policarbonato e outros.

Medidas Técnicas:

Condições adequadas: Armazenar o produto em local fresco, ventilado e protegido da incidência da luz solar.

Condições que devem ser evitadas: Armazenamento em recipientes metálicos sem revestimento e sob a luz. Evitar a exposição ao sol e fonte de calor. Contato com produtos à base de cloro.

Materiais para Embalagens:

Recomendados: Mantenha o produto em embalagem original e não reutilize a embalagem vazia.

Inadequados: Armazenar em embalagens que não seja a de fábrica. Armazenamento em recipientes metálicos.

Parâmetros de Controles Específicos

Limites de Exposição Ocupacional: N/A

Indicadores Biológicos: N/A

Outros Limites e Valores: N/A

Medidas de Controle de Engenharia:

Equipamento de Proteção Individual Apropriado: Para manuseio, manutenção, descarte e outras atividades que ofereçam risco, deve-se usar os seguintes EPI's:

Proteção respiratória: Máscara.

Proteção das mãos: Luvas impermeáveis de borracha ou em PVC.

Proteção dos olhos: óculos de proteção contra respingos.

Proteção da pele e do corpo: Avental em PVC ou em borracha e botas em borracha ou em PVC

Precauções Especiais: Nunca coma, beba ou fume em área de trabalho. Pratique boa higiene pessoal principalmente antes de comer, beber, fumar e após o uso de sanitários. Separe ferramentas e roupas contaminadas, assegurando que as mesmas sejam efetivamente lavadas antes de nova utilização.

FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 01: DETERGENTE NEUTRO

Data: 01/12/2024

Revisão: 02

FISPQ: 009

Referência Biográfica: ABNT NBR 14.725: 2014 - 14725-2:2019

Elaborado por:
Matheus Porto Martins
(CRQ - 033021229 3ª região)

Revisado por:
Rogério Melo

Aprovado por:
Marcelo Moreira

hi top[®]
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

9. Propriedades Físicas e Químicas

Aspecto

- Estado físico: Líquido; Forma: Transparente; Cor: Amarelo
- Odor: Característico
- Limite de odor: Não determinado.
- pH(1%): 7,0 – 9,0
- Ponto de fusão / ponto de congelamento: Não determinado.
- Ponto de ebulição inicial: > 90 °C
- Faixa de temperatura de ebulição: Não determinado.
- Ponto de Fulgor: Não determinado.
- Taxa de evaporação: Não determinado.
- Inflamabilidade (sólido; gás): Não determinado.
- Limite de inflamabilidade ou explosividade inferior: Não determinado.
- Limite de inflamabilidade ou explosividade superior: Não determinado.
- Pressão de vapor: Não determinado.
- Densidade de vapor: Não determinado.
- Densidade relativa: Não determinado.
- Solubilidade(s): Totalmente solúvel em água.
- Coeficiente de partição - n-octanol/água: Não determinado.
- Temperatura de autoignição: Não determinado.
- Temperatura de decomposição: Não determinado.
- Viscosidade: Não determinado.

10. Estabilidade e Reatividade

Estabilidade química: Estável sob condições usuais de manuseio e armazenamento.

Reatividade: Reage com solventes orgânicos e clorados.

Possibilidade de reações perigosas: N.A

Materiais incompatíveis: N.A

Produtos perigosos da decomposição: Não disponível

Manter produto sobre embalagem original e fechada quando não estiver em uso.

11. Informações Toxicológicas

Informações de acordo com as diferentes vias de exposição:

Ingestão: Este tipo de exposição não é comum, mas se ocorrer causará irritação, dor e vômitos.

Inalação: N.A

Contato com a pele: É irritante e corrosivo, podendo levar a dermatites.

FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 01: DETERGENTE NEUTRO

Data: 01/12/2024

Revisão: 02

FISPQ: 009

Referência Biográfica: ABNT NBR 14.725: 2014 - 14725-2:2019

Elaborado por:
Matheus Porto Martins
(CRQ - 033021229 3ª região)

Revisado por:
Rogério Melo

Aprovado por:
Marcelo Moreira

hi top[®]
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

Contato com os olhos: Dor e irritação.

Toxicidade Aguda:

Ingestão: Pode provocar dores no estômago e vômitos.

Inalação: N.A.

Contato com a pele: Pode provocar dermatites.

Contato com os olhos: Pode provocar dor e irritações.

Cálculo Teórico de DL50 (oral agudo – ratos): 8.361,20 mg/kg

Toxicidade Crônica:

Ingestão: Pode provocar dores no estômago e vômitos.

Inalação: N.A

Contato com a pele: Pode provocar dermatites.

Contato com os olhos: Pode provocar dor e irritações

Principais sintomas:

Ingestão: Pode provocar dores e vômitos. Inalação: Pode provocar dores no trato respiratório.

Contato com a pele: Pode provocar dermatites.

Contato com os olhos: Pode provocar dor e irritações.

Efeitos específicos: Não foram constatados efeitos nocivos a exposições em ambientes industriais de trabalho. Em qualquer dos casos recorrer à assistência médica. Funcionários que manipulam produtos químicos devem ser monitorados biologicamente conforme PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) da NR-7. A avaliação dos efeitos tóxicos foi baseada em informações dos fornecedores em bibliografia.

Substâncias que podem causar:

Interação: Não disponível.

Aditivos: N.A

Potenciação: Devido à suscetibilidade individual das pessoas, evite contato prolongado com o produto.

Sinergia: Não disponível.

Efeitos ambientais, comportamentos e impactos do produto:

12. Informações Ecológicas

Ecotoxicidade: O produto é solúvel em água e mesmo em concentrações baixas se torna prejudicial à vida aquática, devido a alteração de pH.

Persistência e Degradabilidade: O produto é sujeito a biodegradação.

Potencial bioacumulativo: Não Determinado

Efeitos adversos: Animais expostos a este produto poderão sofrer danos teciduais, dependendo da concentração ambiental.

FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 01: DETERGENTE NEUTRO

Data: 01/12/2024

Revisão: 02

FISPQ: 009

Referência Biográfica: ABNT NBR 14.725: 2014 - 14725-2:2019

Elaborado por:
Matheus Porto Martins
(CRQ - 033021229 3ª região)

Revisado por:
Rogério Melo

Aprovado por:
Marcelo Moreira

hi top[®]
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

13. Considerações sobre Tratamento e Disposição

Métodos de tratamento e disposição aplicados ao: O tratamento e a disposição dos resíduos do produto devem ser feitos em ambiente adequado por pessoas treinadas com a utilização dos EPI's indicados para a atividade. Conter o derramamento, recolhendo-o para o descarte, de acordo com os critérios ambientais legais.

Produto: Não permitir que o produto seja lançado para cursos d'água. Se o vazamento for pequeno, recolher em recipientes adequados e descartar após a neutralização. Para contenção e absorção, usar absorventes inorgânicos como; terra, areia, argila, etc.

Restos de Produto: O produto é denominado como classe 8, e pode ser enviado para áreas de retenção. Após diluído, monitorar o pH.

Embalagem usada: As embalagens usadas devem ser descontaminadas e dispostas de forma adequada, não podendo ser reutilizadas para outros produtos. Se possível, retornar ao fabricante. Caso contrário, dispor como produto corrosivo

14. Informações sobre transporte

Regulamentações Nacionais e Internacionais:

Terrestre e Marítimo:

ONU: N.A

Nome apropriado para embarque: N.A

Classe / Subclasse: N.A

Número de Risco: N.A

Grupo de Embalagem: N.A

Nome Técnico: Detergente Neutro

Perigoso para o meio ambiente: Sim

Regulamentação terrestre: Decreto nº 96.044, de 18 de maio de 1988: Aprova o Regulamento para o Transporte Rodoviário de Produtos Perigosos e dá outras providências., Agência Nacional de Transportes Terrestres (ANTT): Resoluções Nº 420/04, 701/04, 1644/06, 2657/08, 2975/08 e 3383/10.

15. Regulamentações

Regulamentações específicas para o produto químico: Para o transporte rodoviário do produto, aplicam-se as seguintes normas e legislações:

- Decreto Lei nº 96.044 de 18/MAIO/1988, que trata da regulamentação do transporte de produtos perigosos.

FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 01: DETERGENTE NEUTRO

Data: 01/12/2024

Revisão: 02

FISPQ: 009

Referência Biográfica: ABNT NBR 14.725: 2014 - 14725-2:2019

Elaborado por:
Matheus Porto Martins
(CRQ - 033021229 3ª região)

Revisado por:
Rogério Melo

Aprovado por:
Marcelo Moreira

hi top[®]
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

- Resolução nº 420 de 12/FEVEREIRO/2004, que trata de instruções complementares ao regulamento do transporte terrestre de produtos perigosos.
- NBR - 14725: 2009 da ABNT, que normatiza informações sobre segurança, saúde e meio ambiente de produtos químicos.
- NBR - 14725 - 1: 2009 da ABNT, que normatiza a terminologia utilizada nos produtos químicos.
- NBR - 14725 - 2: 2009 da ABNT, que normatiza o sistema de classificação dos produtos químicos.
- NBR - 14725 - 3: 2009 da ABNT, que normatiza a rotulagem dos produtos químicos.
- NBR - 14725 - 4: 2009 da ABNT, que normatiza a ficha de informações de segurança de produtos químicos (FISPQ).
- NBR-9735 da ABNT, que normatiza o conjunto de equipamentos para emergências no transporte de produtos perigosos.
- RDC 42 de 13/AGOSTO/2009, que dispõe sobre procedimento, totalmente eletrônico, para a notificação à Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, de Produtos Saneantes de Risco I, em substituição ao disposto na Resolução RDC Nº 184, de 22 de outubro de 2001 e outras providências

16. Outras Informações

Informações complementares: Recomenda-se a leitura desta FISPQ antes do manuseio do produto. O treinamento sobre o produto é de suma importância para o manuseio seguro dele.

Referências Bibliográficas:

1. Decreto Lei nº 96.044 de 18/MAIO/1988.
2. Resolução nº 420 de 12/FEVEREIRO/2004 da ANTT.
3. NBR - 14725: 2009 da ABNT.
4. NBR -14725-2/2019 da ABNT.
5. NBR-9735 da ABNT.
6. RDC 42 de 13/AGOSTO/2009.
7. NR - 7 (MTE)

17. Observação legal importante

Esta FISPQ foi elaborada baseada nos conhecimentos atuais do produto químico e fornece informações quanto à proteção, à segurança, à saúde e ao meio ambiente. Adverte-se que o manuseio de qualquer substância química requer o conhecimento prévio de seus perigos pelo usuário. Cabe à empresa usuária do produto promover o treinamento de seus empregados e contratados quanto aos possíveis riscos advindos do produto.