

# FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 02

Data: 15/01/2024

Revisão: 02

FISPQ: 001

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**<sup>®</sup>  
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

## 1. Identificação do Produto e da Empresa

**Nome do Produto:** HI FOOD 03

**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

**Perigos mais importantes:** Produto químico alcalino. O contato prolongado pode causar irritações aos olhos, pele e vias respiratórias.

**Efeitos do produto:**

**Efeitos adversos à saúde humana:** Deve-se evitar a super exposição. O contato prolongado pode causar irritações aos olhos, pele e vias respiratórias.

**Efeitos ambientais:** Se houver lançamento ou derramamento acidental, diluir para não afetar as vias aquáticas. Pode alterar a qualidade do solo.

**Perigos físicos e químicos:** Produto químico alcalino. Evitar o contato com produtos ácidos e meios oxidantes. Não misture com outros produtos. A mistura com ácidos ou produtos à base de amônia produz gases tóxicos.

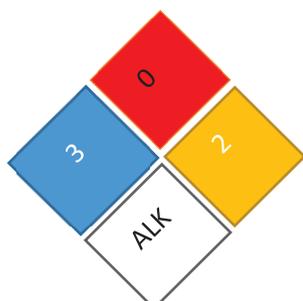
**Perigos Específicos:** Reação perigosa no contato com ácidos e amônia.

**Principais Sintomas:** A inalação do vapor pode provocar tosse e queimação. Na pele e olhos causa irritações. A ingestão leva igualmente a irritações.

**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:3  
Reatividade:2  
Perigo Especial: ALK – ALCALINO  
Fogo:0

# FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 02

Data: 15/01/2024

Revisão: 02

FISPQ: 001

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**<sup>®</sup>

HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

## HMIS (Classificação - Escala 0 - 4)

Health
Fire
Reactivity
EPI

Saúde: 3

Fogo: 0

Reatividade: 2

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.

Classificação do Produto: Mistura

Nome Comum: Detergente Desengordurante

Natureza Química: Mistura em água de ingredientes alcalinos.

Notificação do Produto/MS: 25351.415496/2020-15

Ingredientes que contribuam para o Perigo: N.A

# FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 02

Data: 15/01/2024

Revisão: 02

FISPQ: 001

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**<sup>®</sup>  
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

## 3. Composição e Informações sobre os Ingredientes

Nº do CAS	Nome Químico
1310-73-2	Hidróxido de Sódio <10,0%

## 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:** Remover a pessoa para um ambiente ventilado. Providenciar socorro médico.

**Contato com a Pele:** Remover as roupas e calçados contaminados e colocar a pessoa sob o chuveiro de emergência ou outra fonte de água fria e limpa abundante, descontaminar as partes atingidas. Providenciar socorro médico imediatamente.

**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:** O Hidróxido de Sódio é uma base forte e corrosiva e não se deve induzir o vômito, fornecer bastante água para haver a diluição e manter a vítima em local ventilado. Providenciar socorro médico imediatamente.

**Sintomas e efeitos mais importantes, agudos ou tardios:** Pela sua ação corrosiva, o contato acidental com os olhos e pele, poderá destruir os tecidos com os quais entram em contato, causando queimaduras graves, e no caso dos olhos, até a perda de visão. Se ingerido, causará queimaduras severas e perfurações nos tecidos das mucosas da boca, esôfago e estômago.

**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

**Meios de extinção apropriados:** O produto não é inflamável.

**Meios de extinção inadequados:** Não lançar água diretamente no produto.

**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 02

Data: 15/01/2024

Revisão: 02

FISPQ: 001

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**<sup>®</sup>  
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).

**Precauções ao Meio Ambiente:** HI FOOD 03 para não afetar as vias aquáticas, precisa estar bem diluído. É indicado montar contenções com terra, areia ou outro material absorvente inerte.

### 6. Medidas de Controle para Derramamento ou Vazamento

**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.

**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.

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

### 7. Manuseio e Armazenamento

**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 02

Data: 15/01/2024

Revisão: 02

FISPQ: 001

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**<sup>®</sup>  
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.

## 8. Controle de Exposição e Proteção Individual

### 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:** N/A.

**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 02

Data: 15/01/2024

Revisão: 02

FISPQ: 001

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**<sup>®</sup>  
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

## 9. Propriedades Físicas e Químicas

### Aspecto

- Estado físico: Líquido; Forma: Transparente; Cor: Azul
- Odor: Característico
- Limite de odor: Não determinado.
- pH( 1%): 9,0 – 10,5
- 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: Tosse, sufocação e irritação.

# FISPQ - FICHA DE INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS

HI FOOD 02

Data: 15/01/2024

Revisão: 02

FISPQ: 001

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**<sup>®</sup>  
HIGIENIZAR | LAVAR | SOLUCIONAR

Contato com a pele: É irritante e corrosivo, podendo levar a dermatites.  
Contato com os olhos: Dor e irritação.

Toxicidade Aguda:

Ingestão: Pode provocar dores no estômago 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.  
Cálculo Teórico de DL50 (oral agudo – ratos): 8.361,20 mg/kg

Toxicidade Crônica:

Ingestão: Pode provocar dores no estômago 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

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: Gases irritantes, quando inalados.

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

Sinergia: Não disponível.

## 12. Informações Ecológicas

### Efeitos ambientais, comportamentos e impactos do produto:

**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 02

Data: 15/01/2024

Revisão: 02

FISPQ: 001

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**<sup>®</sup>  
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: 1824

Nome apropriado para embarque: Hidróxido de Sódio, Solução

Classe / Subclasse: 8

Número de Risco: 80

Grupo de Embalagem: II

Nome Técnico: Detergente Desengordurante

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 02

Data: 15/01/2024

Revisão: 02

FISPQ: 001

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**<sup>®</sup>  
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 do mesmo.

**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.