

2018-5353
2019-07-10

DÉSINFECTANT GÉNÉRAL D'ENTREPÔT D'AG SERVICES INC.

Désinfectant liquide nettoyant et désodorisant à employer pour le contrôle des organismes qui causent la carie fongique dans les entrepôts de pommes de terre, entrepôts de légumes et autres endroits d'entreposage. Assure un contrôle efficace de la flétrissure bactérienne (*Corynebacterium sepedonicum*).

COMMERCIAL

PRINCIPE ACTIF:

Chlorure de n-alkyl (40%C₁₂, 50%C₁₄, 10%C₁₆) diméthyl-benzyl ammonium..... 10,0%

ATTENTION



CORROSIF

LIRE L'ÉTIQUETTE AVANT L'EMPLOI

NO. D'HOMOLOGATION 14957 LOI SUR LES PRODUITS ANTIPARASITAIRES

CONTENU NET: 4L 20L 200L

**AG-SERVICES INC.
P.O. Box 1121
Mitchell ON. N0K 1N0
866-890-4990**

PRÉCAUTIONS: GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

Corrosif: peut causer de graves dommages aux yeux et à la peau. Éviter le contact avec les yeux, la peau ou les vêtements. NE PAS contaminer la nourriture.

REMARQUE: Ne pas respirer la brume du produit chimique dilué que crée l'application avec l'appareil de lavage sous pression. Porter des vêtements protecteurs appropriés (gants, lunettes à coques, bottes de caoutchouc, costume de plongée, respirateur antibuée) quand on utilise des appareils de lavage sous pression. Porter des gants résistant aux produits chimiques, un pantalon long, une chemise à manches longues et des chaussures lors de la manipulation de ce concentré.

PREMIERS SOINS:

En cas de contact avec les yeux, garder les paupières écartées et rincer doucement et lentement avec de l'eau pendant 15 à 20 minutes. Le cas échéant, retirer les lentilles cornéennes au bout de 5 minutes et continuer de rincer l'oeil. Appeler un centre anti-poison ou un médecin pour obtenir des conseils sur le traitement.

En cas de contact avec la peau ou les vêtements, enlever tous les vêtements contaminés. Rincer immédiatement la peau à grande eau pendant 15 à 20 minutes. Appeler un centre anti-poison ou un médecin pour obtenir des conseils sur le traitement.

En cas d'inhalation, déplacer la personne vers une source d'air frais. Si la personne ne respire pas, appeler le 911 ou une ambulance, puis pratiquer la respiration artificielle, de préférence le bouche-à-bouche, si possible. Appeler un centre anti-poison ou un médecin pour obtenir des conseils sur le traitement.

En cas d'ingestion: Appeler un centre anti-poison ou un médecin immédiatement pour obtenir des conseils sur le traitement. Faire boire un verre d'eau à petites gorgées si la personne empoisonnée est capable d'avaler. Ne pas faire vomir à moins d'avoir reçu le conseil de procéder ainsi par le centre anti-poison ou le médecin. Ne rien administrer par la bouche à une personne inconsciente.

Emporter le contenant, l'étiquette ou prendre note du nom du produit et de son numéro d'homologation lorsqu'on cherche à obtenir une aide médicale.

RENSEIGNEMENTS TOXICOLOGIQUES:

La probabilité de dommages aux muqueuses contre-indiquée et le recours au lavage d'estomac. Des mesures contre le choc circulatoire, la dépression respiratoire et les convulsions peuvent être nécessaires.

DANGERS ENVIRONNEMENTAUX

Ce produit est toxique pour les poissons et autres organismes aquatiques. Il faut éviter d'utiliser ce produit dans des conditions susceptibles de mener à son introduction dans les lacs, les cours d'eau, les étangs, les estuaires, les océans ou d'autres plans d'eau, en contravention à la réglementation fédérale ou provinciale. NE PAS rejeter d'effluents contenant ce produit dans les égouts sans préalablement aviser les autorités de l'usine locale de traitement des eaux usées. Il faut prendre connaissance des exigences législatives applicables avant d'utiliser ce produit.

ÉLIMINATION:

1. Rincer le contenant trois fois ou le rincer sous pression. Ajouter les rinçures au mélange à pulvériser dans le réservoir.
2. Vérifier si un nettoyage supplémentaire du contenant avant son élimination est exigé en vertu de la réglementation provinciale.
3. Rendre le contenant inutilisable.
4. Éliminer le contenant conformément à la réglementation provinciale.
5. Pour tout renseignement concernant l'élimination des produits non utilisés ou dont on veut se départir, s'adresser au fabricant ou à l'organisme de réglementation provincial. S'adresser également à eux en cas de déversement ainsi que pour le nettoyage des déversements.

AVIS À L'UTILISATEUR:

Ce produit antiparasitaire doit être employé strictement selon le mode d'emploi qui figure sur la présente étiquette. L'emploi non conforme à ce mode d'emploi constitue une infraction à la Loi sur les produits antiparasitaires.

RENSEIGNEMENTS SUR LE PRODUIT

Le Désinfectant général d'entrepôt d'Ag Services Inc. est à la fois désinfectant, nettoyant et désodorisant quand on l'emploie conformément au mode d'emploi, en plus d'assurer un contrôle efficace de la létriss ure bactérienne (*Corynebacterium sepedonicum*). Pour obtenir les meilleures résultats, nettoyer et laver à fond les surfaces non poreuses avant de les traiter avec une solution diluée de Désinfectant général d'entrepôt d'Ag Services Inc. N'ajouter que de l'eau propre comme agent de dilution. Laisser mouiller les endroits traités pendant au moins dix minutes. Rincer avec de l'eau claire. **Ne pas ajouter de savon ni d'autres détergents.**

MODE D'EMPLOI: Appliquer seulement lorsque les aires d'entreposage sont vacants.

Pour désinfecter les surfaces dures non poreuses, nettoyer à fond les surfaces avec un balai ou un aspirateur pour enlever toute la saleté et les débris, avec une solution de 60 mL dans 10 litres d'eau. S'assurer que les surfaces et le matériel sont complètement saturés et restent mouillés pendant 10 minutes.

On peut employer une solution de la même concentration (60 mL dans 10 litres d'eau) pour désinfecter les sacs déjà utilisés ou les planteuses de pommes de terre et toute autre machinerie après les avoir débarrassés de la terre ou de la boue durcie. S'assurer que les surfaces et le matériel sont saturés et restent mouillés pendant 20 minutes.

Équipement: Tout équipement de manutention, de plantation, d'emballage et de transformation, y compris les courroies transporteuses / sacs doit être nettoyé et traité de façon périodique (chaque jour quand on prépare les tubercules de semence et plantons). Traiter l'équipement selon les méthodes à la vadrouille et à la brosse. Employer 60 mL de désinfectant dans 10 litres d'eau de dilution ou bien 600 mL par baril de 100 litres. S'assurer que les surfaces dures non poreuses sont complètement saturées et restent mouillés pendant 10 minutes ou 20 minutes pour toutes les autres surfaces.

Boîtes, caisses et paniers: Pulvériser ou baigner les contenants à l'aide d'une solution de 60 mL de désinfectant dans 10 litres d'eau ou 600 mL par 100 litres d'eau. S'assurer que les surfaces dures non poreuses sont complètement saturées et restent mouillés pendant 10 minutes ou 20 minutes pour toutes les surfaces. .

Murs et plafonds des entrepôts: Diluer 600 mL de désinfectant dans 100 litres d'eau. Pulvériser les surfaces à l'aide d'une buse à forte pression (jusqu'à 4250 kPa de pression) de façon à pénétrer dans les fentes, fissures, etc. des planchers. Supports en A et autres conduits d'air des entrepôts: solution de 1,2 litre de Désinfectant général d'entrepôt d'Ag Services Inc. dans 100 litres d'eau. Gaines d'air, caissons de ventilation et conduits d'air sous la surface doivent être nettoyés à fond. S'assurer que les surfaces dures non poreuses sont complètement saturées et restent mouillés pendant 10 minutes ou 20 minutes pour toutes les surfaces. .

Entreposage de pommes de terre: Pour désinfecter les surfaces dures et non poreuses des murs et des sols des maisons de culture des pommes de terre, nettoyez-les soigneusement à l'aide d'un balai ou d'un aspirateur pour éliminer tous les débris et salissures ; bien nettoyer avec une solution contenant 60 ml pour 10 litres d'eau. S'assurer que les surfaces et le matériel sont complètement saturés et restent mouillés pendant 10 minutes.

Entrepôts de légumes: Suivre les mêmes règles de nettoyage et de désinfection que pour les entrepôts de pommes de terre. Utiliser le Désinfectant général d'entrepôt d'Ag Services Inc. aux mêmes concentrations. Toutes les surfaces qui peuvent par la suite entrer en contact avec des parties comestibles de nourriture doivent être rincées à l'eau propre et potable une fois que la période de désinfection est terminée.

Aires d'entreposage en général: Toutes les aires d'entreposage à désinfecter doivent être nettoyées et lavées avant leur traitement. Diluer 60 mL de désinfectant dans 10 litres d'eau. Appliquer généreusement la solution à toutes les surfaces en assurant une période de contact d'au moins 20 minutes. Au besoin, rincer à l'eau propre.