



**CONCENTRATED EFFERVESCENT TABLETS  
COMMERCIAL**

- *Protects Against Odour*
- *Controls Bacteria and Algae*

**GUARANTEE:**

Available chlorine present as sodium dichloro-s-triazinetriane..... 30%

**KEEP OUT OF REACH  
OF CHILDREN**

**READ THE LABEL BEFORE USING**

**REGISTRATION NO: 25087  
PEST CONTROL PRODUCTS ACT  
DIN 02238439**



**DANGER  
CORROSIVE  
CORROSIVE TO  
EYES  
DANGEROUS GAS  
FORMED WHEN  
MIXED WITH ACID**

**Net Contents: 24 Tablets (102 g)**



5874316024



900 Green Valley Rd., Beaver Dam, WI 53916  
**970-667-3477** [www.activon.com](http://www.activon.com)



**COMPRIMÉS EFFERVESCENTS CONCENTRÉS  
COMMERCIAL**

- *Protection contre les odeurs*
- *Contrôle des bactéries et des algues*

**GARANTIE :**

Chlore disponible sous forme de Dichloro-s-Triazinetrione de sodium .....30%

**GARDER HORS DE LA PORTÉE  
DES ENFANTS**

**LIRE L'ÉTIQUETTE AVANT L'EMPLOI  
NUMÉRO D'ENREGISTREMENT :  
25087 LOI SUR LES PRODUITS  
ANTIPARASITAIRES  
DIN 02238439**



**DANGER  
CORROSIF  
CORROSIF POUR  
LES YEUX  
FORMATION DE GAZ  
DANGEREUX LORSQUE  
MÉLANGÉ À DE L'ACIDE**

**Contenu net : 24 comprimés (102 g)**



## DIRECTIONS FOR USE

### GENERAL

Effersan™ Concentrated Effervescent Tablets is a multi-purpose concentrated, effervescent sanitizer for use in agricultural, horticultural, industrial and institutional areas. This product is recommended for sanitizing all types of hard non-porous surfaces, equipment and utensils in agricultural operations, food handling and food and beverage processing establishments, warehouses and institutions. This product can also be used for avian egg sanitizing.

NOTE: This product in its use dilutions is compatible with most surface types not susceptible to the corrosive action of chlorine compounds. However, it is recommended that you apply the product to a small test area to determine compatibility before proceeding with its use.

All sanitizing solutions should be freshly prepared. Solutions should be tested during use to make sure the concentration does not drop below the recommended level. Keep in properly labelled containers to protect against contamination.

**Spray Method of Sanitizing Premises and Equipment:** The spray (or fog) method is generally used to sanitize large, nonporous surfaces that have already been freed of physical soil. It is appropriate for batch pasteurizers, holding tanks, weigh tanks, tank trucks and cars, vats, tile walls, ceilings and floors.

Prepare solution containing 100 ppm available chlorine. If possible, use pressure spraying or fogging equipment designed to resist chlorine-containing solutions (e.g. rubber-coated, plastic or stainless steel). When using any other kind of spraying equipment, be sure to empty and rinse thoroughly with fresh water immediately after treatment.

Apply spray thoroughly or fog heavily to all surfaces to be sanitized. All treated surfaces, corners and turns should be thoroughly sprayed. Allow at least a one minute contact time before draining. Allow excess solution to drain off thoroughly and air dry, then place in service.

**General Rinse Method:** Solutions prepared with this product containing 100 ppm available chlorine will sanitize plant floors, walls and ceilings, and also control odours in refrigerated areas and drain platforms.

Flush or swab surfaces generously with the solution. After one minute contact time, allow solution to drain thoroughly and then air dry.

**Equipment Sanitizing Method:** This method is commonly used

to sanitize closed systems, such as fluid milk cooling and handling equipment. It is also appropriate for sanitizing weigh tanks, coolers, short time pasteurizers, pumps, homogenizers, fillers, sanitary piping and fittings, and bottle and can fillers. For mechanical operations, prepared solutions cannot be reused for sanitizing, but may be used for other purposes, such as cleaning. For manual operations, fresh sanitizing solutions must be prepared at least daily or more often if the solution becomes diluted or soiled.

First, clean all equipment thoroughly, immediately after use. Remove all gross food particles and soil by a pre-flush or pre-scrape and, when necessary, presoak treatment. Wash surfaces or objects with a good detergent or compatible cleaner, followed by a potable water rinse before application of the sanitizing solution. Then place back in operating position.

Prepare a solution 10 tablets of this product per 100 Litres of water (providing 100 ppm available chlorine) in a volume sufficient to fill the equipment. Allow a 10% excess for waste.

Pump the solution through the system until it is filled and air excluded. Close final drain valves and hold under pressure for one minute to insure proper contact with all surfaces. Then drain the solution and allow to air dry.

### FOOD AND BEVERAGE PROCESSING AND FOOD HANDLING ESTABLISHMENTS

This product is recommended for sanitizing all types of hard, nonporous equipment and utensils used in food processing and canning plants, bottling plants and breweries, fish, meat and poultry processing plants, milk handling and processing plants and restaurant and institutional dining establishments.

Use 10 tablets of this product to 100 Litres of water (100 ppm available chlorine) to sanitize previously cleaned processing and packaging equipment. Allow at least a one minute contact time before draining. Allow adequate draining and drying time before contact with food or beverages.

To control the growth of bacteria in brewery pasteurizers, badly fouled systems should be cleaned before treatment. When the system is just noticeably fouled, add 50-70 tablets of this product per 40,000 Litres of water contained in the system. Repeat this dosage, if necessary, until a free available chlorine (FAC) level of 0.5-1.0 ppm is obtained, as determined by use of a reliable test kit. To maintain a FAC of 0.5-1.0 ppm, add 7-14 tablets of this product per 40,000 Litres of water daily, or as needed. This product should be added to the system at a point where adequate flow is maintained.

### EGG PROCESSING PLANTS

To clean egg shells, spray with a solution containing 10 tablets of this product per 100 Litres of water (100 ppm available chlorine) at

32°C to 50°C. Spray rinse the cleaned eggs with warm potable water. Only clean, whole eggs can be used for sanitizing. Dirty, cracked or punctured eggs cannot be sanitized.

To de-stain egg shells, immerse the eggs in a solution containing 100 ppm available chlorine at 32°C to 50°C. After de-staining, the eggs must be cleaned by spraying with an acceptable cleaner. Follow with potable water rinse.

To sanitize clean shell eggs intended for food or food products, spray with a solution containing 10 tablets of this product per 100 Litres of water (providing 100 ppm available chlorine). The solution must be equal to or warmer than the eggs, but not to exceed 54°C. Wet eggs thoroughly and allow to drain. Eggs that have been sanitized with this chlorine compound may be broken for use in the manufacture of egg products without prior potable water rinse. **If eggs are to be immediately broken** for use in the manufacture of egg products, they must be subjected to a thorough potable water rinse. Eggs must be reasonably dry before casing or breaking. The solution must not be reused for sanitizing eggs.

All egg cups, breaking knives, trays and other equipment that come into contact with eggs should be thoroughly cleaned and sanitized. First, clean all equipment. Before placing back in use, spray with a solution containing 10 tablets of this product per 100 Litres of water (providing 100 ppm available chlorine). Allow surfaces to drain thoroughly before contact with egg products. To sanitize egg freezers and dryers (tanks, pipelines and pumps), use the spray (or fog) method of treatment described above.

### MILK HANDLING AND PROCESSING EQUIPMENT

For use on dairy farms and in plants processing milk, cream, ice cream and cheese. Rinse milking machines, utensils and all equipment with cold water to remove excess milk. Clean and rinse prior to sanitizing.

To sanitize, spray or rinse all pre-cleaned surfaces with a solution of 3 tablets of this product to 35 Litres of water, to obtain a 100 ppm available chlorine solution. Allow adequate draining before contact with products.

### SANITIZING HARD, NONPOROUS SURFACES, DISHES, GLASSES, FOOD PROCESSING EQUIPMENT AND UTENSILS, DAIRY AND BREWERY EQUIPMENT AND UTENSILS

This product is an effective sanitizing agent. Treatment with this product throughout food and beverage processing and food handling operations can help insure the quality and safety of the final product.

#### Hand Washing of Items:

1. Remove all gross food particles and soil by a pre-flush or pre-scrape and, when necessary, presoak treatment. Wash surfaces or

objects with a good detergent or compatible cleaner, followed by a potable water rinse, before application of the sanitizing solution.

2. Prepare a sanitizing solution by dissolving 3 tablets of this product in 35 Litres of water. This will give a solution containing 100 ppm free available chlorine (FAC).
3. Place equipment, utensils, dishes, glasses, etc. in the solution or spread the solution over the surface to be sanitized.
4. Allow to stand at least one minute, drain the excess solution from the surface and allow to air dry.
5. Fresh sanitizing solution must be prepared at least daily or more often, if the solution becomes diluted or soiled.

#### Machine Washing of Items:

1. Remove all gross food particles and soil by a pre-flush or pre-scrape and, when necessary, presoak treatment. Wash surfaces or objects with a good detergent or compatible cleaner, followed by a potable water rinse, before application of the sanitizing solution.
2. Dissolve 3 tablets of this product in 35 Litres of water to obtain a solution of 100 ppm FAC.
3. Add the solution to the feed tank of immersion or spray-type machines which can provide at least one minute contact time for sanitizing dishes, glasses, food processing equipment or utensils. Allow to drain and air dry before use.
4. The sanitizing solution should be used promptly. Prepared solutions cannot be reused for sanitizing, but may be used for other purposes, such as cleaning.

### SANITIZING AGRICULTURAL AND VETERINARY PREMISES

The problem of odour control in animal housing is not completely solved by normal cleaning practices.

The regular use of an efficient bactericide and deodorant is strongly recommended and often required by health authorities.

Remove all animals and feed from premises, vehicles and enclosures to be treated. Remove all litter and manure from floors, walls and surfaces of barns, pens, stalls, chutes and other facilities occupied or traversed by animals. Empty all troughs, racks and other feeding and watering appliances.

Thoroughly clean all surfaces with soap or detergent and rinse with water. To disinfect, saturate all surfaces with a solution of at least 1,000 ppm available chlorine for a period of two minutes. A 1,000 ppm solution can be made by thoroughly mixing 30 tablets with 35 Litres of water.

Immerse all types of equipment used in handling and restraining animals, as well as the cleaned forks, shovels and scrapers used for removing litter and manure.

Ventilate buildings, cars, boats or other closed spaces after treatment.

Do not allow animals to re-enter premises or employ equipment until chlorine has been dissipated.

All treated feed racks, mangers, troughs, automatic feeders, fountains and waterers must be thoroughly scrubbed with soap or detergent and then rinsed with potable water before reuse.

#### PRECAUTIONS:

**KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN. CORROSIVE. DANGEROUS GAS FORMED WHEN MIXED WITH ACID.** Causes severe eye damage. Harmful if swallowed, inhaled or absorbed through skin. Avoid contact with eyes, skin, or clothing. Irritating to nose and throat. Avoid breathing dust or fumes. Wash hands, face and exposed skin before eating, drinking, or smoking, and after leaving the work area. Remove contaminated clothing and wash clothing before reuse. Accidental splashes on exposed skin or eyes should be washed off immediately with plenty of water.

Wear chemical resistant gloves, long pants, a long sleeved shirt, shoes and face protection (face shield) when handling this product. Do not remain in treated areas. Ensure proper ventilation after sealed areas have been treated. Do not contaminate food, feed or water troughs. Any treated surface that may contact food or feed products should be washed thoroughly with fresh water after treatment and before reuse.

Strong oxidizing agent. Use only clean, dry utensils. Mix only into water. Do not mix with a toilet bowl cleaner, rust remover, household ammonia or acids. Contamination with moisture, dirt, organic matter or other chemicals (including pool chemicals) or any other foreign matter may start a chemical reaction with generation of heat, liberation of hazardous gasses and possible generation of fire and explosion. Avoid any contact with flaming or burning material (e.g. lit cigarette). Do not use this product in any chlorinating device which has been used with any inorganic or unstabilized chlorinating compounds (e.g. calcium hypochlorite). Such use may cause fire or explosion.

This pesticide is toxic to birds, fish and aquatic invertebrates. Do not contaminate any body of water.

Store in the original, tightly sealed, container in a well-ventilated room. Store in a dry place away from heat or open flame.

#### FIRST AID INSTRUCTIONS:

DANGER - Contains Sodium Dichloro-s-Triazinetrione, a strong oxidizing agent. Corrosive.

**IF SWALLOWED:** Call a poison control centre or doctor immediately for treatment advice. Have person sip a glass of water if able to swallow. Do not induce vomiting unless told to do so by a poison control centre or doctor. Do not give anything by mouth to an unconscious person. **IF ON SKIN:** Take off contaminated clothing. Rinse skin immediately with plenty of water for 15-20 minutes. Call a poison control centre or doctor for treatment advice. **IF IN EYES:** Hold eye open and rinse

slowly and gently with water for 15-20 minutes. Remove contact lenses, if present, after the first 5 minutes, then continue rinsing eye. Call a poison control centre or doctor for treatment advice. **IF INHALED:** Move person to fresh air. If person is not breathing, call 911 or an ambulance, then give artificial respiration, preferably by mouth-to-mouth, if possible. Call a poison control centre or doctor for further treatment advice.

Take container, label or product name and Pest Control Product Registration Number with you when seeking medical attention.

#### TOXICOLOGICAL INFORMATION:

This product is an oxidizing agent and is corrosive and an irritant. Probable mucosal damage may contraindicate the use of gastric lavage.

#### PRODUCT DECONTAMINATION AND DISPOSAL:

1. Triple- or pressure-rinse the empty container. Add the rinsings to the treatment site.
2. Follow provincial instruction for any required additional cleaning of the container prior to its disposal.
3. Make the empty container unsuitable for further use.
4. Dispose of the container in accordance with provincial requirements.
5. For information on disposal of unused, unwanted product, contact the manufacturer or the provincial regulatory agency. Contact the manufacturer and the provincial regulatory agency in case of a spill, and for clean-up of spills.

#### NOTICE TO USER:

This pest control product is to be used only in accordance with the directions on the label. It is an offence under the Pest Control Products Act to use this product in a way that is inconsistent with the directions on the label. The user assumes the risk to persons or property that arises from any such use of this product.



## MODE D'EMPLOI

### GÉNÉRALITÉS

EfferSan™ Comprimés effervescents concentrés est un désinfectant effervescent concentré à usages multiples, notamment en agriculture, en horticulture, dans l'industrie et dans les institutions. Ce produit est recommandé pour désinfecter tous les types de surfaces dures non poreuses, l'équipement et les ustensiles agricoles, de manutention et de transformation des aliments et des breuvages, les entrepôts et les institutions. Elle peut servir également pour désinfecter les oeufs.

NOTA : Ce produit, dans ses dilutions d'emploi, est compatible avec la plupart des types de surfaces non vulnérables à l'action corrosive des composés de chlore. Toutefois, il est recommandé d'appliquer le produit sur une petite surface d'essai pour s'assurer de sa compatibilité avant d'en poursuivre l'usage.

Toutes les solutions de désinfection doivent être fraîchement préparées. Les solutions doivent être vérifiées afin de s'assurer que la concentration ne descend pas sous le niveau recommandé. Conserver la solution dans des contenants appropriés adéquatement étiquetés pour protéger contre toute contamination.

**Méthode de désinfection des lieux et de l'équipement par vaporisation :** La méthode de désinfection par vaporisation ou nébulisation est généralement utilisée pour les grandes surfaces non poreuses que l'on a déjà nettoyées. Elle convient aux pasteurisateurs en lot, aux réservoirs, aux bassins de pesée, aux citernes de camions et de voitures, aux cuves, aux murs, aux plafonds et aux planchers de tuiles.

Préparer la solution contenant 100 ppm de chlore disponible. Si possible, utiliser de l'équipement de vaporisation sous pression ou de nébulisation conçu pour résister à des solutions renfermant du chlore (p. ex. enduit de caoutchouc, de plastique ou d'acier inoxydable). Lorsque tout autre type d'équipement de vaporisation est utilisé, s'assurer de vider et de rincer avec soin à l'eau douce immédiatement après usage.

Vaporiser ou nébuliser abondamment toutes les surfaces à désinfecter. Toutes les surfaces traitées, les coins et les courbes doivent être vaporisés abondamment. Laisser agir le produit au moins une minute avant d'égoutter. Laisser la solution excédentaire s'égoutter entièrement et sécher à l'air avant de remettre en service.

**Méthode de rinçage général :** Les solutions préparées avec ce produit contenant 100 ppm de chlore disponible peuvent désinfecter les planchers, les murs et les plafonds d'usine en plus de contrôler les odeurs dans les aires réfrigérées et les plates-formes d'égouttement.

Arosor ou badigeonner généralement avec la solution. Laisser agir une minute, attendre que la solution s'égoutte entièrement et laisser sécher à l'air.

**Méthode de désinfection d'équipement :** Cette méthode sert habituellement à désinfecter les systèmes fermés, comme l'équipement de refroidissement et d'entreposage du lait. Elle convient également à la désinfection des bassins de pesée, les refroidisseurs, les pasteurisateurs rapides, les pompes, les homogénéisateurs, les remplisseuses, les canalisations et robinetteries sanitaires et les remplisseuses de bouteilles et de cannettes. Pour les opérations mécaniques, les solutions préparées ne 3 peuvent être réutilisées pour désinfecter, mais elles peuvent servir à d'autres fins, comme le nettoyage. Pour les opérations manuelles, des solutions désinfectantes fraîches doivent être préparées au moins chaque jour ou plus souvent si les solutions se diluent ou se salissent.

Tout d'abord, nettoyer tout l'équipement avec soin immédiatement après usage. Enlever toutes les particules alimentaires grossières et la saleté en rinçant, en frottant ou, si nécessaire, en laissant tremper. Laver les surfaces ou objets avec un bon détergent ou un nettoyant compatible, suivi d'un rinçage à l'eau potable avant d'appliquer la solution désinfectante. Placer ensuite en position d'utilisation.

Préparer une solution de 10 comprimés de ce produit par 100 litres d'eau (pour obtenir 100 ppm de chlore disponible) dans un volume suffisant pour remplir l'équipement. Préparer 10 % de plus que nécessaire pour compenser les pertes.

Pomper la solution dans le système jusqu'à ce qu'il soit plein et ne renferme plus d'air. Fermer les robinets de vidange finals et maintenir sous pression pendant une minute pour assurer un contact approprié avec toutes les surfaces. Egoutter la solution et laisser sécher à l'air.

### ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION OU DE MANUTENTION D'ALIMENTS / BREUVAGES

Ce produit est recommandé pour désinfecter tous les types d'équipement et d'ustensiles durs et non poreux utilisés dans les usines de transformation et de mise en conserve des aliments, les brasseries et les usines d'emballottage, les usines de transformation du poisson, des viandes et de la volaille, les usines de transformation et de manutention du lait et les établissements de restauration et d'alimentation en institution. Utiliser 10 comprimés de ce produit pour 100 litres d'eau (100 ppm de chlore disponible) pour désinfecter l'équipement de transformation et d'emballage nettoyé auparavant. Laisser agir au moins une minute avant d'égoutter. Laisser égoutter et sécher assez longtemps avant la mise en contact avec des aliments ou breuvages.

Pour contrôler la croissance des bactéries dans les pasteurisateurs de brasserie, il faut nettoyer les systèmes engorgés avant le traitement. Quand le système est à peine sali, ajouter de 50 à 70 comprimés du produit par 40 000 litres d'eau contenue dans le système. Répéter ce dosage, si nécessaire, jusqu'à obtention d'un niveau de chlore libre disponible de 0,5 à 1 ppm, tel qu'établi au moyen d'une trousse de testage fiable. Pour maintenir un niveau de chlore libre disponible de 0,5 à 1 ppm, ajouter chaque jour de 7 à 14 comprimés du produit par 40 000 litres d'eau ou au besoin. Ce produit doit être ajouté au système à un endroit où un flux adéquat est maintenu.

### USINES DE TRAITEMENT DES OEUFS

Pour nettoyer les coquilles d'oeufs, les vaporiser avec une solution contenant 10 comprimés du produit par 100 litres d'eau (100 ppm de chlore disponible) à une température de 32°C à 50°C. Rincer les oeufs en les vaporisant avec de l'eau potable tiède. Les oeufs à désinfecter doivent être entiers et propres. Les oeufs sales, craquelés ou percés ne peuvent être désinfectés.

Pour enlever les taches de la coquille des oeufs, les immerger dans une solution contenant 100 ppm de chlore disponible à une température de 32°C à 50°C. Après enlèvement des taches, les oeufs doivent être nettoyés en y vaporisant un nettoyant acceptable. Rincer ensuite à l'eau potable.

Pour désinfecter des coquilles d'oeufs propres destinés à la consommation ou à la préparation de produits alimentaires, les vaporiser avec une solution contenant 10 comprimés du produit par 100 litres d'eau (pour obtenir 100 ppm de chlore disponible). La température de la solution doit être égale ou supérieure à la température des oeufs sans dépasser 54oC. Mouiller les oeufs entièrement et les laisser sécher. Les oeufs désinfectés au moyen de ce composé de chlore peuvent être cassés pour servir à la fabrication de produits à base d'oeufs sans qu'il soit nécessaire de les rincer à l'eau potable au préalable. Si les oeufs vont s'être cassé tout de suite pour l'usage dans la fabrication de produits d'oeufs, ils doivent être exposés à un rinçage d'eau potable minuitieux. Les oeufs doivent être raisonnablement secs avant de les emballer ou de les casser. On ne peut réutiliser la solution pour désinfecter d'autres oeufs.

Tous les coquetiers, couteaux, plateaux et autres équipements qui viennent en contact avec des oeufs doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés. Avant de les réutiliser, commencer par nettoyer tout l'équipement et le vaporiser avec une solution contenant 10 comprimés du produit par 100 litres d'eau (pour obtenir 100 ppm de chlore disponible). Laisser les surfaces s'égoutter entièrement avant de les mettre en contact avec des produits à base d'oeufs. Pour désinfecter des congélateurs et des séchoirs à oeufs (réservoirs, pipelines et pompes), utiliser la méthode de vaporisation (ou de nébulisation) décrite plus haut.

**EQUIPEMENT DE MANUTENTION ET DE TRANSFORMATION DU LAIT**  
Pour utilisation dans les fermes laitières et dans les usines de transformation du lait ou de la crème, de fabrication de crème glacée ou de fromage. Rincer les trayesses, les ustensiles et tout l'équipement à l'eau froide pour enlever le lait qui y reste. Nettoyer et rincer avant de désinfecter.

Pour désinfecter, vaporiser ou rincer les surfaces pré-nettoyées avec une solution de 3 comprimés du produit pour 35 litres d'eau afin d'obtenir une solution à 100 ppm de chlore disponible. Laisser égoutter assez longtemps avant de réutiliser.

### DÉSINFECTION DE SURFACES DURES, NON POREUSES, D'ASSIETTES, DE VERRES, D'EQUIPEMENTS ET D'USTENSILES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS, D'EQUIPEMENTS ET D'USTENSILES LAITIERS ET BRASSICOLES

Ce produit est un agent désinfectant efficace. Son utilisation dans les installations de manutention et de transformation des aliments et des

breuvages peut aider à assurer la qualité et l'innocuité du produit final.

**Lavage à la main des objets :**

- Enlever toutes les particules d'aliments grossières et les saletés en rinçant ou en frottant et, si nécessaire, en faisant tremper. Laver les surfaces ou les objets avec un bon détergent ou un nettoyant compatible, suivi d'un rinçage à l'eau potable, avant l'application de la solution désinfectante.
- Préparer une solution désinfectante en dissolvant 3 comprimés du produit dans 35 litres d'eau. Cela vous donnera une solution contenant 100 ppm de chlore libre disponible.
- Placer l'équipement, les ustensiles, les plats, les verres, etc. dans la solution ou étendre la solution sur la surface à désinfecter.
- Laisser sécher au moins une minute, égoutter la solution en trop de la surface et laisser sécher à l'air.
- Une solution fraîche doit être préparée au moins chaque jour ou plus souvent, si la solution est diluée ou sale.

**Lavage à la machine des objets :**

- Enlever toutes les particules d'aliments grossières et les saletés en rinçant ou en frottant et, si nécessaire, en faisant tremper. Laver les surfaces ou les objets avec un bon détergent ou un nettoyant compatible, suivi d'un rinçage à l'eau potable, avant l'application de la solution désinfectante.
- Préparer une solution désinfectante en dissolvant 3 comprimés du produit dans 35 litres d'eau pour obtenir une solution contenant 100 ppm de chlore libre disponible.
- Ajouter la solution au réservoir d'immersion ou aux machines de vaporisation qui peuvent assurer à l'équipement de transformation des aliments, aux plats, aux verres ou aux ustensiles un contact d'au moins une minute avec la solution désinfectante. Laisser sécher au moins une minute et laisser sécher à l'air.
- On doit utiliser rapidement la solution désinfectante. Les solutions préparées ne peuvent être réutilisées pour désinfecter, mais peuvent servir à d'autres fins, comme le nettoyage.

### DÉSINFECTION DES INSTALLATIONS AGRICOLLES ET VÉTÉRINAIRES

Le problème du contrôle des odeurs dans les bâtiments abritant des animaux n'est pas complètement résolu par les pratiques de nettoyage normales. L'utilisation régulière d'un bactéricide efficace et d'un déodorant est fortement recommandée et souvent exigée par les autorités sanitaires. Enlever tous les animaux et leurs aliments des lieux, des véhicules et des enclos à traiter. Enlever la litière et le fumier du plancher, des murs et des surfaces de la grange, des box, stalles, chutes et autres installations occupées ou traversées par des animaux. Vider toutes les auges et autres dispositifs servant à boire et à manger.

Nettoyer à fond toutes les surfaces avec du savon ou du détergent et rincer à l'eau. Pour désinfecter, saturer toutes les surfaces avec une solution d'au moins 1 000 ppm de chlore disponible pendant au moins deux minutes.

On obtient une solution de 1 000 ppm en mélangeant 30 comprimés à 35 litres d'eau.

Immerger tous les types d'équipement servant à mener ou à retenir les animaux ainsi que les fourches, pelles et grattoirs nettoyés servant à enlever la litière et le fumier.

Ventiler les bâtiments, voitures, embarcations ou autres espaces clos après le traitement. Ne pas laisser les animaux revenir sur les lieux ou employer l'équipement avant que le chlore ne se soit dissipé.

Tous les casiers à aliments, mangeoires, auges, distributeurs automatiques d'aliments, fontaines et distributeurs d'eau doivent être soigneusement frottés avec un savon ou un détergent puis rincés à l'eau potable avant d'être réutilisés.

### PRÉCAUTIONS:

**GAERDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS. CORROSIF. PRODUCTION DE GAZ DANGEREUX QUAND MÉLANGÉ AVEC DE L'ACIDE.** Cause de graves dommages aux yeux. Nocif si avaié, inhalé ou absorbé par la peau. Éviter tout contact avec les yeux, la peau ou les vêtements. Irritant pour le nez et la gorge. Éviter de respirer les poussières ou les vapeurs. Laver les mains, le visage et la peau exposée avant de manger, de boire ou de fumer et après avoir quitté les lieux de travail. Enlever les vêtements contaminés et les laver avant de les réutiliser. Les éclaboussures accidentelles sur la peau exposée ou les yeux doivent être rincées immédiatement avec une grande quantité d'eau.

Porter des gants résistant aux produits chimiques, un pantalon long, une chemise à manches longues, des chaussures et une protection faciale (écran facial) lors de la manutention de ce produit. Ne pas demeurer dans les lieux traités. Assurer une ventilation appropriée après le traitement des endroits clos. Ne pas contaminer les aliments , les mangeoires ou les abreuvoirs. Toutes les surfaces traitées qui peuvent entrer en contact avec des produits alimentaires doivent être lavées avec soin à l'eau douce après le traitement et avant réutilisation.

Agent oxydant puissant. Utiliser uniquement des ustensiles propres et secs. Mélanger seulement dans l'eau. Ne pas mélanger à un nettoyant pour cuvette de toilette, un décapant à rouille, de l'ammoniaque domestique ou des acides. La contamination avec de l'humidité, de la saleté, des matières organiques ou autres substances chimiques (incluant des produits à piscine) ou toute autre matière étrangère peut déclencher une réaction chimique avec production de chaleur, libération de gaz dangereux et même du feu et une explosion. Éviter tout contact avec des matériaux en flamme ou en combustion (p. ex. une cigarette allumée). Ne pas utiliser pas ce produit dans un dispositif à verdisation qui a été utilisé avec un composé à verdisation inorganique ou non stabilisé (p. ex. hypochlorite de calcium), car cela peut entraîner un incendie ou une explosion.

Ce pesticide est toxique pour les oiseaux, les poissons et les invertébrés aquatiques. Ne pas contaminer les plans d'eau.

Entreposer dans le contenant original, bien scellé et dans une pièce bien ventilée. Entreposer dans un lieu sec, loin de la chaleur ou d'une flamme nue.

### PREMIERS SOINS :

DANGER - Contient du Dichloro-s-Triazinetrione de sodium, un agent oxydant puissant. Corrosif.

**SI AVALÉ :** Appeler un centre anti-poison ou un médecin immédiatement pour obtenir des conseils sur le traitement. Faire boire un verre d'eau apétites 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.

**CONTACT AVEC LA PEAU :** 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. **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 corréennes 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. **SI INHALÉ :** Déplacer la personne vers une source d'air frais. Si la personne respire pas, appeler le 911 ou une ambulance, puis pratiquer larespiration artificielle, de préférence le bouche-à-bouche, soigneusement. Appeler un centre anti-poison ou un médecin pour obtenirdes conseils sur le traitement.

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

### RENSEIGNEMENTS TOXICOLOGIQUES:

Ce produit est un agent oxydant et il est corrosif et irritant. Il peut être contre-indiqué d'utiliser un lavage gastrique en raison de la probabilité de dommages aux muqueuses.

### DÉCONTAMINATION ET ÉLIMINATION DU PRODUIT :

- Rincer le contenant trois fois ou le rincer sous pression. Ajouter les rinçures au site de traitement.
- Vérifier si un nettoyage supplémentaire du contenant avant son élimination est exigé en vertu de la réglementation provinciale.
- Rendre le contenant inutilisable.
- Éliminer le contenant conformément à la réglementation provinciale.
- Pour tout renseignement concernant l'élimination des produits non utilisés ou dont on veut se déparit, 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. L'utilisateur assume les risques de blessures aux personnes ou de dommages aux biens que l'utilisation du produit peut entraîner.