BUCKEYE eco Sanitizer

STATE OF HAWAII
Department of Agriculture
Product Reorder No.
ACCEPTED
LICENSE NO. 9021.24
F62

For Farm, School, Dairy, Restaurant, Food Handling and Processing Areas, Bar and Institutional Kitchen Use
For use in federally inspected meat and poultry plants
An effective sanitizer for use on food contact surfaces

Active Ingredients:

Octyl decyl dimethyl ammonium chloride	3.00%
Dioctyl dimethyl ammonium chloride	1.20%
Didecyl dimethyl ammonium chloride	1.80%
Alkyl (C_{14} 50%; C_{12} 40%; C_{16} 10%) dimethyl benzyl ammonium chloride	4.00%
Other Ingredients:	90.00%
Total:	100.00%

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN
DANGER

EPA Reg. No. 6836-266-559
EPA Est. No. 559-MO-1

DIRECTIONS FOR USE

It is a violation of Federal law to use this product in a manner inconsistent with its labeling.
See carton insert for complete label instructions, Precautionary Statements and First Aid.

For Food Contact Surfaces, Food Processing Equipment and Utensils in Dairies and Public Eating Establishments and Food Contact Surfaces, Food Processing Equipment and Utensils in Food Processing Plants:
1 oz. of Buckeye Eco Sanitizer per 4 gallons of water [1 1/4 oz. per 5 gallons water] [0.25 oz. of Eco Sanitizer per gallon of water] [200 ppm active quat]

NET CONTENTS 1.32 Quart, 42.2 oz (1.25 L)

Buckeye®

Buckeye International, Inc.
2700 Wagner Place, Maryland Heights, MO 63043 • USA • 314-291-1900

(9/15)

Buckeye Eco Sanitizer

E62

PRECAUTIONARY STATEMENTS

HAZARDS TO HUMANS AND DOMESTIC ANIMALS

DANGER. Corrosive. Causes irreversible eye damage and skin burns. Do not get in eyes, on skin, or on clothing. Harmful if swallowed or absorbed through the skin. Wear protective eyewear (goggles, face shield or safety glasses), protective clothing and protective gloves (rubber, chemical resistant) when handling. Wash thoroughly with soap and water after handling and before eating, drinking, chewing gum, using tobacco, or using the toilet. Remove and wash contaminated clothing before reuse.

FIRST AID:

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.

IF ON SKIN OR CLOTHING: Take off contaminated clothing. Rinse skin immediately with plenty of water for 15 – 20 minutes.

IF SWALLOWED: Call a poison control center 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 the poison control center or doctor. Do not give anything by mouth to an unconscious person.

Call a poison control center or doctor for treatment advice. Have the product container or label with you when calling a Poison Control Center or doctor or going for treatment.

For medical emergencies only, call 800-303-0441. Outside North America call 651-632-8956.

NOTE TO PHYSICIAN: Probable mucosal damage may contraindicate the use of gastric lavage.

Buckeye®

Mfg. by

Buckeye International, Inc.

2700 Wagner Place • Maryland Heights • Missouri 63043 • USA

314.291.1900 • www.buckeyeinternational.com

BUCKEYE eco®

E62

Buckeye Eco Sanitizer

Directions for use

It is a violation of Federal law to use this product in a manner inconsistent with its labeling.

See carton insert for complete label instructions, Precautionary Statements and First Aid.

DILUTION: Sanitizer [1:512].....¼ oz. per gallon of water

.....[1 oz. per 4 gallons of water]

.....[200 ppm active quat]

Prepare a fresh solution daily or more often if the use solution becomes visibly diluted or soiled.

This product is not for use on medical device surfaces.

STORAGE AND DISPOSAL

Do not contaminate water, food or feed by storage or disposal.

Pesticide Storage: Open dumping is prohibited. Store in original container in areas inaccessible to children.

Pesticide Disposal: P Pesticide wastes are acutely hazardous. Improper disposal of excess pesticide, spray mixture or rinsate is a violation of Federal Law. If these wastes cannot be disposed of by use according to label instructions, contact your State Pesticide or Environmental Control Agency, or the Hazardous Waste representative at the nearest EPA Regional Office for guidance.

Container Disposal: Nonrefillable container. Do not reuse or refill this container. Wrap empty container and put in trash.

BUCKEYE eco® Sanitizer

E62

Buckeye Eco Sanitizer

For Hospital, Commercial, Institutional and Industrial Use

For School, Dairy, Restaurant, Food Handling and Processing Areas, Bar and Institutional Kitchen Use

Active Ingredients:

Octyl decyl dimethyl ammonium chloride.....3.00%

Dioctyl dimethyl ammonium chloride.....1.20%

Didecyl dimethyl ammonium chloride.....1.80%

Alkyl (C_{14}, 50%; C_{12}, 40%; C_{16}, 10%)

dimethyl benzyl ammonium chloride.....4.00%

Other Ingredients.....90.00%

Total.....100.00%

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

DANGER

See back panel for Precautionary Statements and First Aid

EPA Reg. No. 6836-266-559 EPA Est. No. 559-MO-1

Buckeye International, Inc.

2700 Wagner Place • Maryland Heights • MO 63043 • USA

314.291.1900

Product # 60621400

NET CONTENTS 1.32 Quart, 42.2 Ounces (1.25 L)

100% Recycled Paperboard

E62

BUCKEYE eco®

Buckeye Eco Sanitizer

¼ oz. per gallon of water

7 66176 96022 6

3720620 (9/15)

78714 Dieline

3720994 (9/15)

Product Reorder No.

E62

Buckeye Eco Sanitizer

For Hospital, Commercial, Institutional and Industrial Use
For School, Dairy, Restaurant, Food Handling and Processing Areas, Bar and Institutional Kitchen Use
For use in federally inspected meat and poultry plants
An effective sanitizer for use on food contact surfaces

Active Ingredients:
Octyl decyl dimethyl ammonium chloride.....3.00%
Dioctyl dimethyl ammonium chloride.....1.20%
Didecyl dimethyl ammonium chloride.....1.80%
Alkyl (C_{14}, 50%; C_{12}, 40%; C_{16}, 10%)
dimethyl benzyl ammonium chloride.....4.00%
Other Ingredients:.....90.00%
Total:.....100.00%

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

DANGER

See side panel for Precautionary Statements and First Aid

EPA Reg. No. 6836-266-559 EPA Est. No. 559-MO-1

NET CONTENTS: 1.32 Quarts, 42.2 Ounces (1.25 L)

Buckeye Eco Sanitizer is an economical concentrate, can be diluted for use with a mop and bucket, trigger sprayers, sponge or by soaking. Meets Sanitizer Test standards for non-food contact surface sanitizers. At 200 ppm active, **Buckeye Eco Sanitizer** is an effective one-step sanitizer by eliminating 99.9% of Staphylococcus aureus and Klebsiella pneumoniae in 60 seconds. Meets AOAC Germicidal & Detergent standards for sanitizing previously cleaned food-contact surfaces. Has been cleared under 40 CFR 180.940 (a) for use on food Processing Equipment and Utensils in Dairies and Public Eating Establishments, Food Contact Surfaces, Food Processing Equipment and Utensils in Food Processing Plants and other food-contact articles at a concentration of 200 ppm active. Is a No Rinse sanitizer formula.

Kills 99.99% of Foodservice Bacteria** ** Escherichia coli, Salmonella enterica, and Listeria monocytogenes

Use **Buckeye Eco Sanitizer** as a sanitizer on dishes, glassware, and utensils. As a sanitizer in bottling and beverage dispensing equipment. As a sanitizer in sanitary filling of bottles and cans. In sanitizing bottles or cans in the final rinse application, and for external spraying of filler and closing machines. As a sanitizer in beer fermentation and holding tanks. In federally inspected meat and poultry facilities as a sanitizer for all surfaces not always requiring a rinse. Cross-contamination is of major food safety concern. **Buckeye Eco Sanitizer** has been formulated to aid in the reduction of cross-contamination on treated surfaces not only in hospitals, but in schools, institutions, and industry.

To prevent cross-contamination, kitchenware and food-contact surfaces of equipment must be washed, rinsed with potable water and sanitized after each use and following any interruption of operation during which time contamination may have occurred.

Where equipment and utensils are used for the preparation of foods on a continuous or production-line basis, utensils and the food-contact surfaces of equipment must be washed, rinsed with potable water and sanitized at intervals throughout the day on a schedule based on food temperature, type of food, and amount of food particle accumulation.

Articles that can be immersed in solution must remain in solution for 60 seconds. Articles or surfaces too large for immersing must be thoroughly wetted or flooded by rinsing, spraying or swabbing. Allow all sanitized surfaces to drain and air dry.

Buckeye Eco Sanitizer fulfills the criteria of Appendix F of the Grade "A" Pasteurized Milk Ordinances 2007 Recommendations of the U.S. Public Health Services in waters up to 500 ppm of hardness calculated as $CaCO_3$ when evaluated by the AOAC Germicidal and Detergent Sanitizer Method.

Use **Buckeye Eco Sanitizer** in: Hospitals, Bars, Beverage Plants, Cafeterias, Convenience stores, Food Preparation Areas, Food processing plants, Food storage areas, Institutional kitchens, Restaurants, USDA inspected food processing facilities, Salons [Beauty] [Nail], Universities, Barber shops, Institutional facilities

Use Buckeye **Buckeye Eco Sanitizer** on washable hard, nonporous surfaces of: Appliances, exteriors, Cabinets, Chairs, Counters [Countertops], Highchairs Microwave ovens, exteriors, Refrigerators, exteriors, Refrigerated storage and display equipment, Sinks [kitchen], Stoves, Tables, Beer fermentation and holding tanks, Beverage dispensing equipment, Blenders, Bottling or premix dispensing equipment, Food processors, Food dispensing equipment. Frozen Drink [Beverage] Machines, Ice Chests, Ice Machines, Ice cream dispensing equipment [Soft Serve].

Use **Buckeye Eco Sanitizer** on washable hard, nonporous surfaces of: Other hard nonporous surfaces made of: Glazed ceramic, Glazed enameled surfaces, Glazed porcelain, Laminated surfaces, Metal, Plastic [such as polystyrene or polypropylene], Upholstery, vinyl and plastic.

Buckeye Eco Sanitizer is an effective sanitizer at 200 ppm active quat for use on food contact surfaces in 500 ppm hard water against: Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Escherichia coli O157:H7, Klebsiella pneumoniae, Listeria monocytogenes, Salmonella enterica, Shigella sonneii, Staphylococcus aureus, Staphylococcus aureus - Community Associated Methicillin-Resistant [CA-MRSA] [NRS384] [USA300], Staphylococcus aureus - Community Associated Methicillin-Resistant [CA-MRSA] [NRS123] [USA400], Staphylococcus aureus - Methicillin-Resistant [MRSA], Yersinia enterocolitica, Vibrio cholerae.

Dilution
Sanitizer [1:512].....¼ oz. per gallon of water
.....[1 oz. per 4 gallons of water]
.....[1¼ oz. per 5 gallons of water]
.....[200 ppm active quat]

DIRECTIONS FOR USE

It is a violation of Federal law to use this product in a manner inconsistent with its labeling.

Prepare a fresh solution daily or more often if the use solution becomes visibly diluted or soiled.

This product is not for use on medical device surfaces.

TO SANITIZE NON-FOOD CONTACT SURFACES:
Add ¼ oz. of **Buckeye Eco Sanitizer** per gallon of water [or equivalent dilution] to sanitize precleaned hard, nonporous surfaces. Apply sanitizer use-solution with a cloth, mop, sponge, sprayer or by immersion, thoroughly wetting surfaces.

For sprayer applications, use a coarse spray device. Spray 6 - 8 inches from surface; rub with brush, sponge or cloth. Do not breathe spray.

Note: For sprayer applications, cover or remove all food products.

Treated surfaces must remain wet for 1 minute. Wipe dry with a sponge, mop or cloth or allow to air dry. Prepare fresh solution daily or more often if solution becomes visibly diluted, cloudy or soiled.

To SANITIZE FOOD CONTACT SURFACES, FOOD PROCESSING EQUIPMENT AND OTHER HARD SURFACES IN FOOD PROCESSING LOCATIONS, DAIRIES, RESTAURANTS AND BARS: For sanitizing hard non-porous surfaces of food processing equipment, dairy equipment, food utensils, dishes, silverware, glasses, sink tops, countertops, refrigerated storage and display equipment and other hard nonporous surfaces.

Prior to application, remove gross food particles and soil by a pre-flush, or pre-scrape and, when necessary, pre-soak. Then thoroughly wash or flush objects with a good detergent or compatible cleaner, followed by a potable water rinse before application of the sanitizing solution.

Articles too large for immersing, apply a use-solution of 1 oz. of **Buckeye Eco Sanitizer** per 4 gallons of water [200 ppm active quat] or equivalent dilution to precleaned hard surfaces thoroughly wetting surfaces with a cloth, mop, sponge, or coarse sprayer. Surfaces must remain wet for at least 60 seconds followed by adequate draining and air drying. Do not rinse.

Immerse pre-cleaned glassware, dishes, silverware, cooking utensils and other similar size food processing equipment in a solution of 1 oz. of **Buckeye Eco Sanitizer** per 4 gallons of water [200 ppm active quat] or equivalent dilution for at least 60 seconds. Drain thoroughly and allow to air dry before reuse. Do not rinse.

Prepare fresh sanitizing solution daily or more often if the use solution becomes diluted or soiled. For mechanical applications, use-solution may not be reused for sanitizing applications but may be reused for other purposes such as cleaning.

Apply to sink tops, counter tops, refrigerated storage and display equipment and other stationary surfaces by cloth, sponge, brush or coarse spray.

TO SANITIZE FOOD PROCESSING EQUIPMENT, UTENSILS, AND OTHER FOOD CONTACT ARTICLES REGULATED BY 40 CFR 180.940 (a): 1) Scrape, flush, or presoak articles whether mobile or stationary to remove gross food particles and soil. 2) Thoroughly wash articles with an appropriate detergent or cleaner. 3) Rinse articles thoroughly with potable water. Sanitize by immersing articles with a use-solution of 1 oz. of **Buckeye Eco Sanitizer** per 4 gallons of water [200 ppm active quat] for at least 60 seconds. Articles too large for immersing must be thoroughly wetted by rinsing, spraying, or swabbing. 4) Remove immersed items from solution to drain and then air dry. Non-immersed items must be allowed to air dry. Do not rinse.

Buckeye Eco Sanitizer can be used in accordance with the U.S. Public Health Service food service sanitization recommendations.

U.S. PUBLIC HEALTH SERVICE FOOD SERVICE SANITIZATION RECOMMENDATIONS CLEANING AND SANITIZING: Equipment and utensils must be thoroughly pre-flushed or pre-scraped and when necessary, pre-soaked to remove gross food particles and soil. 1) Thoroughly wash equipment and utensils in hot detergent solution. 2) Rinse utensils and equipment thoroughly with potable water. 3) Sanitize equipment and utensils by immersion in a use solution of (insert appropriate dilution from box above here) [or equivalent dilution] for at least 60 seconds at a temperature of 75°F. 4) For equipment and utensils too large to sanitize by immersion, apply a use-solution of (insert appropriate dilution from box above here) [or equivalent dilution] by rinsing, spraying or swabbing until thoroughly wet. 5)Allow sanitized surface to drain [and air dry]. Do not rinse.

WISCONSIN STATE BOARD OF HEALTH DIRECTIONS FOR EATING ESTABLISHMENTS 1) Scrape and pre-wash utensils and glasses whenever possible. 2) Wash with a good detergent or compatible cleaner. 3) Rinse with potable water. 4) Sanitize in a solution of 1 oz. of **Buckeye Eco Sanitizer** per 4 gallons of water [200 ppm active quat]. Immerse all utensils for at least two minutes or for contact time specified by governing sanitary codes. 5) Place sanitized utensils on a rack or drain board to air-dry. 6) Prepare a fresh sanitizing solution at least daily or when visibly soiled or diluted.

NOTE: A clean potable water rinse following sanitization is not permitted under HFS 196, Appendix 7-204.11 of the Wisconsin Administrative Code (reference 40 CFR 180.940 (a)).

TO SANITIZE SOFT SERVE FOOD AND FROZEN BEVERAGE DISPENSING EQUIPMENT: 1) Wash equipment with a compatible detergent and rinse with potable water prior to sanitizing. 2) Fill equipment with a solution of 1 oz. of **Buckeye Eco Sanitizer** per 4 gallons of water [200 ppm active quat] or equivalent dilution. 3) Allow solution to remain in equipment for at least 60 seconds. 4) Drain thoroughly and allow to air dry before reuse. Do not rinse.

TO SANITIZE ICE MACHINES: 1) Turn off refrigeration. 2) Wash equipment with a compatible detergent and rinse with potable water prior to sanitizing. 3) Apply a solution of 1 oz. of **Buckeye Eco Sanitizer** per 4 gallons of water [200 ppm active quat] or equivalent dilution by mechanical spray, directly pouring, or by recirculating through the system. 4) Allow surfaces to remain wet or solution to remain in equipment for at least 60 seconds. 5) Drain thoroughly before reuse and allow to air dry.

TO SANITIZE SANITARY FILLING EQUIPMENT:
Wash equipment with a compatible detergent and rinse with potable water prior to sanitizing. Prepare a use-solution of 1 oz. of **Buckeye Eco Sanitizer** per 4 gallons of water [200 ppm active quat] or equivalent dilution for final washer and rinser applications. Allow surfaces to remain wet for at least 60 seconds. Drain thoroughly and allow to air dry before reuse. Do not rinse.

TO SANITIZE BEER FERMENTATION AND STORAGE TANKS:
Wash equipment with a compatible detergent and rinse with potable water prior to sanitizing. Prepare a use-solution of 1 oz. of Eco E62 per 4 gallons of water [200 ppm active quat] or equivalent dilution for mechanical or automated systems. Allow surfaces to remain wet for at least 60 seconds. Drain thoroughly and allow to air dry before reuse. Do not rinse.

PRECAUTIONARY STATEMENTS

HAZARDS TO HUMANS AND DOMESTIC ANIMALS

DANGER. Corrosive. Causes irreversible eye damage and skin burns. Do not get in eyes, on skin, or on clothing. Harmful if swallowed or absorbed through the skin. Wear protective eyewear (goggles, face shield or safety glasses), protective clothing and protective gloves (rubber, chemical resistant) when handling. Wash thoroughly with soap and water after handling and before eating, drinking, chewing gum, using tobacco, or using the toilet. Remove and wash contaminated clothing before reuse.

FIRST AID:

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.

IF ON SKIN OR CLOTHING: Take off contaminated clothing. Rinse skin immediately with plenty of water for 15-20 minutes.

IF SWALLOWED: Call a poison control center 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 the poison control center or doctor. Do not give anything by mouth to an unconscious person.

Call a poison control center or doctor for treatment advice. Have the product container or label with you when calling a Poison Control Center or doctor or going for treatment.

NOTE TO PHYSICIAN: Probable mucosal damage may contraindicate the use of gastric lavage.

For medical emergencies only call 800-303-0441. Outside North America call 651-632-8956.

STORAGE AND DISPOSAL

Do not contaminate water, food or feed by storage or disposal.

Pesticide Storage: Open dumping is prohibited. Store in original container in areas inaccessible to children.

Pesticide Disposal: Pesticide wastes are acutely hazardous. Improper disposal of excess pesticide, spray mixture or rinsate is a violation of Federal Law. If these wastes cannot be disposed of by use according to label instructions, contact your State Pesticide or Environmental Control Agency, or the Hazardous Waste representative at the nearest EPA Regional Office for guidance.

Container Disposal: Nonrefillable container. Do not reuse or refill this container. Wrap empty container and put in trash.

Buckeye International, Inc.
2700 Wagner Place • Maryland Heights, MO 63043 •
USA • 314.291.1900 • www.buckeyeinternational.com

Desinfectante Buckeye Eco E-62

Para hospitales y uso industrial, institucional y comercial.

Para usar en escuelas, fábricas de productos lácteos, restaurantes, lugares donde se procesan y manipulan alimentos, bares y cocinas institucionales
Para usar en plantas de carnes y avícolas sometidas a inspección federal
Es un desinfectante eficaz para usar en superficies que entran en contacto con alimentos

Ingredientes activos:

Cloruro de octil decil dimetilamonio	3.00%
Cloruro de dioctil dimetilamonio	1.20%
Cloruro de didecil dimetilamonio	1.80%
Cloruro de alquil (C_{14}, 50%; C_{12}, 40%; C_{16}, 10%) dimetil bencil amonio	4.000%
Otros ingredientes:	90.000%
Total:	100.000%

MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

PELIGRO

Consulte el panel lateral para conocer las declaraciones preventivas y los primeros auxilios

EPA Reg. No. 6836-266-559 EPA Est. No. 559-MO-1

CONTENIDO NETO: 1.32 cuartos de galón, 42.2 onzas (1.25 litros)

Desinfectante Buckeye Eco es un concentrado económico, se puede diluir para usar con trapeador y cubeta, rociador con gatillo, esponja o para remojar. Cumple con las normas de ensayo de desinfectantes para desinfectantes de superficies que no entran en contacto con alimentos. A la dosis de 200 ppm del ingrediente activo, **Desinfectante Buckeye Eco** es un eficaz desinfectante de un solo paso que elimina el 99.9% de Staphylococcus aereus y Klebsiella pneumoniae en 60 segundos. Cumple con las normas de la AOAC de germicidas y detergentes para desinfectar superficies que entran en contacto con alimentos limpiadas previamente. Se ha autorizado bajo 40 CFR 180.940 (a) para usar en equipos y utensilios para procesar alimentos en fábricas de productos lácteos y establecimientos públicos de comidas, superficies que entran en contacto con alimentos, equipos y utensilios para procesar alimentos en plantas procesadoras de alimentos y otros artículos que entran en contacto con alimentos a una concentración de 200 ppm del ingrediente activo. Su fórmula desinfectante no requiere enjuague. Mata el 99.99% de las bacterias de los servicios de alimentos** ** Escherichia coli, Salmonella enterica y Listeria monocytogenes

Use **Desinfectante Buckeye Eco** como desinfectante en platos, cristalería y utensilios. Como desinfectante en equipos para embotellar y dispensadores de bebidas. Como desinfectante para el llenado higiénico de botellas y latas. Para desinfectar botellas o latas en la aplicación del enjuague final, y para rociar externamente las máquinas de llenado y cierre. Como desinfectante en tanques de fermentación y almacenamiento de cerveza. En instalaciones avícolas y de carnes sometidas a inspección federal, como desinfectante para todas las superficies que no siempre necesitan un enjuague.

La contaminación cruzada es la mayor preocupación en la seguridad de los alimentos. **Desinfectante Buckeye Eco** está formulado para ayudar a reducir la contaminación cruzada de las superficies tratadas, no solo en los hospitales, sino también en escuelas, instituciones e industrias.

Para evitar la contaminación cruzada, los utensilios de cocina y las superficies que entran en contacto con los alimentos se deben lavar, enjuagar con agua potable y desinfectar luego de cada uso, y después de cualquier interrupción en la operación durante la que podría haberse producido contaminación.

En los lugares que usan equipos y utensilios para la preparación de alimentos de modo continuo o de acuerdo a una línea de producción, los utensilios y las superficies que entran en contacto con alimentos se deben lavar, enjuagar con agua potable y desinfectar a intervalos durante todo el día de acuerdo a un plan basado en la temperatura del alimento, el tipo de alimento y la cantidad de acumulación de partículas de alimentos.

Los artículos que pueden sumergirse en una solución deben permanecer en la solución durante 60 segundos. Los artículos o superficies demasiado grandes para sumergir se debe mojar completamente o inundar enjuagando, rociando o frotando con un estropajo. Deje que todas las superficies desinfectadas se escurran y sequen al aire.

Desinfectante Buckeye Eco cumple con los criterios del Apéndice F de la Ordenanza de Leche Pasteurizada Grado "A" de 2007 Recomendaciones del Servicio de Salud Pública de EE.UU. para aguas de hasta más de 500 ppm de dureza, calculada como $CaCO_3$ al evaluar con el método para desinfectantes germicidas y detergentes de la AOAC.

Use **Desinfectante Buckeye Eco** en: Hospitales, bares, plantas de bebidas, cafeterías, minimercados, áreas de preparación de alimentos, plantas procesadoras de alimentos, áreas de almacenamiento de alimentos, cocinas institucionales, restaurantes, instalaciones de procesamiento de alimentos sometidas a inspección del USDA Salones [belleza] [manicura], Universidades, peluquerías, barberías, centros institucionales. Use **Desinfectante Buckeye Eco** en superficies duras, lavables y no porosas de: Aparatos eléctricos, exteriores, Gabinetes, Sillas, Mostradores [superficies] Sillas para bebés, Hornos de microondas, exteriores, Refrigeradores, exteriores, Equipos de almacenamiento y exhibición en frío, Fregaderos [cocina], Estufas, Mesas, Tanques de fermentación y almacenamiento de cerveza, Equipos dispensadores de bebidas, Mezcladoras, Equipos para embotellar o dispensadores de premezcla, Procesadores de alimentos, Equipos dispensadores de alimentos, Máquinas de bebidas heladas [bebidas], Heladeras, Máquinas de hielo, Equipos dispensadores de helados [suaves]. Use **Desinfectante Buckeye Eco** en superficies duras, lavables y no porosas de: Otras superficies duras no porosas hechas de: Cerámica vidriada, Superficies esmaltadas y vidriadas, Porcelana vidriada, Superficies laminadas, Metal, Plástico [como poliestireno o polipropileno], Tapizados, vinilos y plásticos

Desinfectante Buckeye Eco es un desinfectante eficaz a 200 ppm de compuesto cuaternario activo, para usar en superficies que entran en contacto con alimentos en agua dura de 500 ppm, contra:

Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Escherichia coli 0157:H7, Klebsiella pneumoniae, Listeria monocytogenes, Salmonella enterica, Shigella sonnei
Staphylococcus aureus, Staphylococcus aureus - Resistente a la meticilina adquirido en la comunidad [CA-MRSA] [NRS384] [USA300], Staphylococcus aureus - Resistente a la meticilina adquirido en la comunidad [CA-MRSA] [NRS123] [USA400], Staphylococcus aureus - Resistente a la meticilina [MRSA], Yersinia enterocolitica, vibrio cholerae

Dilución:

Desinfectante [1:512].....¼ onzas (7.4 ml) por galón (3.8 l) de agua
.....[1 onzas (29.6 ml) cada 4 galones (15.1 l) de agua]
.....[1¼ onza (37.0 ml) cada 5 galones (18.9 l) de agua]
.....[200 ppm de compuesto cuaternario activo]

MODO DE EMPLEO

Se considera una violación a la ley federal usar este producto de una manera que no sea la indicada en la etiqueta. Prepare una solución nueva diariamente o con mayor frecuencia si la solución de uso se ve sucia o diluida. Este producto no se debe usar en superficies de instrumentos médicos.

PARA DESINFECTAR SUPERFICIES QUE NO ENTRAN EN CONTACTO CON ALIMENTOS: Agregue ¼ onza (7.4 ml) de **Desinfectante Buckeye Eco** por galón (3.8 l) de agua [o una dilución equivalente] para desinfectar superficies duras, no porosas, limpiadas previamente. Aplique solución de uso desinfectante con un paño, trapeador, esponja, rociador o sumergiendo, mojando las superficies completamente.

Para aplicaciones por rociado, use un aparato para rocío grueso. Rocíe a una distancia de 6 a 8 pulgadas de la superficie; frote con un cepillo, esponja o paño. No respire el rocío. **Nota:** Si se aplica mediante rociado, cubra o retire todos los productos alimenticios. Las superficies tratadas deben permanecer mojadas durante 1 minuto. Seque con una esponja, trapeador o paño, o deje secar al aire. Prepare una solución nueva diariamente o con mayor frecuencia si la solución se ve sucia, turbia o diluida.

PARA DESINFECTAR SUPERFICIES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON ALIMENTOS, EQUIPOS PARA PROCESAR ALIMENTOS Y OTRAS SUPERFICIES DURAS EN LUGARES DONDE SE PROCESAN ALIMENTOS, FÁBRICAS DE PRODUCTOS LÁCTEOS, RESTAURANTES Y BARES:

Para desinfectar superficies duras, no porosas, de equipos para procesar alimentos, equipos de la industria láctea, utensilios para alimentos, platos, cubiertos, vasos, superficies de fregaderos, superficies de mostradores, equipos de almacenamiento y exhibición en frío y otras superficies duras no porosas.

Antes de aplicar, retire las partículas de comida y suciedad enjuagando, raspando y, si es necesario, enjabonando previamente. Luego, lave o enjuague bien los objetos con un buen detergente o limpiador compatible, seguido de un enjuague con agua potable antes de aplicar la solución desinfectante.

En el caso de los artículos demasiado grandes para sumergir, aplique 1 onza (29.6 ml) de solución de uso **Desinfectante Buckeye Eco** cada 4 galones (15.1 l) de agua [200 ppm de compuesto cuaternario activo] o una dilución equivalente para las superficies duras limpiadas previamente, mojando completamente las superficies con un paño, trapeador, esponja o rociador para rocío grueso. Las superficies deben permanecer mojadas durante al menos 60 segundos, y luego escurrir adecuadamente y secar al aire. No enjuague.

Sumerja la cristalería, platos, cubiertos, utensilios de cocina y otros equipos para procesar alimentos de tamaño similar, limpiados previamente, en una solución de 1 onza (29.6 ml) de **Desinfectante Buckeye Eco** cada 4 galones (15.1 l) de agua [200 ppm de compuesto cuaternario activo] o una dilución equivalente durante al menos 60 segundos. Escurra bien y deje que se seque al aire antes de volver a usar. No enjuague.

Prepare una solución nueva de desinfectante diariamente o con mayor frecuencia si la solución está diluida o sucia. Para aplicaciones mecánicas, la solución de uso no se debe volver a usar para aplicaciones de desinfección, pero se puede volver a usar para otros fines, como limpieza.

Aplique en las superficies de fregaderos, superficies de mostradores, equipos de almacenamiento y exhibición en frío y otras superficies fijas con un paño, esponja, cepillo o rocío grueso.

PARA DESINFECTAR EQUIPOS PARA PROCESAR ALIMENTOS, UTENSILIOS Y OTROS ARTÍCULOS QUE ENTRAN EN CONTACTO CON ALIMENTOS REGULADOS POR 40 CFR 180.940 (a):

1. Raspe, enjuague o enjabone previamente los artículos tanto móviles como fijos para eliminar las partículas de comida y suciedad. 2. Lave bien los artículos con un detergente o limpiador adecuado. 3. Enjuague bien los artículos con agua potable. Desinfecte sumergiendo los artículos con una solución de uso de 1 onza (29.6 ml) de **Desinfectante Buckeye Eco** cada 4 galones (15.1 l) de agua [200 ppm de compuesto cuaternario activo] durante al menos 60 segundos. Los artículos demasiado grandes para sumergir se deben mojar completamente enjuagando, rociando o frotando con un estropajo. 4. Retire los objetos sumergidos de la solución para escurrir y luego deje secar al aire. Los objetos que no estén sumergidos se deben dejar secar al aire. No enjuague.

Desinfectante Buckeye Eco puede utilizarse de acuerdo con las recomendaciones de desinfección para servicios de alimentos del Servicio de Salud Pública de EE.UU.

RECOMENDACIONES DE DESINFECCIÓN PARA SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA DE EE.UU. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Los equipos y utensilios se deben enjuagar o raspar bien previamente y, cuando sea necesario, enjabonar previamente para eliminar las partículas de comida y suciedad. 1. Lave bien los equipos y utensilios con una solución caliente de detergente. 2. Enjuague bien los utensilios y equipos con agua potable. 3. Desinfecte sumergiendo los equipos y utensilios en una solución de uso de 1 onza (29.6 ml) de **Desinfectante Buckeye Eco** cada 4 galones (15.1 l) de agua [200 ppm de compuesto cuaternario activo] o una dilución equivalente durante al menos 60 segundos a una temperatura de 75 °F (24 °C). 4. Para equipos y utensilios demasiado grandes para desinfectar sumergiendo, aplique una solución de uso de 1 onza (29.6 ml) de **Desinfectante Buckeye Eco** cada 4 galones (15.1 l) de agua [200 ppm de compuesto cuaternario activo] o dilución equivalente enjuagando, rociando o frotando con un estropajo hasta que estén completamente mojados. 5. Deje que la superficie desinfectada se escurra y seque al aire. No enjuague.

INSTRUCCIONES DEL CONSEJO ESTATAL DE SALUD DE WISCONSIN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS

1. Raspe y lave previamente los utensilios y vasos siempre que sea posible. 2. Lave con un buen detergente o limpiador compatible. 3. Enjuague con agua potable. 4. Desinfecte en una solución de 1 onza (29.6 ml) de **Desinfectante Buckeye Eco** cada 4 galones (15.1 l) de agua [200 ppm de compuesto cuaternario activo]. Sumerja todos los utensilios durante al menos dos minutos o por el tiempo de contacto especificado por los códigos sanitarios vigentes. 5. Coloque los utensilios desinfectados en una rejilla o escurridor para dejar secar al aire. 6. Prepare una solución desinfectante nueva por lo menos diariamente o cuando se vea sucia o diluida.

NOTA: El enjuague con agua potable limpia después de la desinfección no se permite de acuerdo con HFS 196, Apéndice 7-204.11 del Código Administrativo de Wisconsin (referencia 40 CFR 180.940 (a)).

PARA DESINFECTAR EQUIPOS DISPENSADORES DE ALIMENTOS SUAVES Y BEBIDAS HELADAS:

1. Lave los equipos con un detergente compatible y enjuague con agua potable antes de desinfectar. 2. Llene el equipo con una solución de 1 onza (29.6 ml) de **Desinfectante Buckeye Eco** cada 4 galones (15.1 l) de agua [200 ppm de compuesto cuaternario activo] o una dilución equivalente. 3. Deje que la solución permanezca en el equipo durante al menos 60 segundos. 4. Escurra bien y deje secar al aire antes de volver a usar. No enjuague.

PARA DESINFECTAR MÁQUINAS DE HIELO:

1. Apague la refrigeración. 2. Lave los equipos con un detergente compatible y enjuague con agua potable antes de desinfectar. 3. Aplique una solución de 1 onza (29.6 ml) de **Desinfectante Buckeye Eco** cada 4 galones (15.1 l) de agua [200 ppm de compuesto cuaternario activo] o una dilución equivalente mediante rociado mecánico, vertiendo directamente o recirculando a través del sistema. 4. Deje que las superficies permanezcan mojadas o que la solución permanezca en el equipo durante al menos 60 segundos. 5. Enjuague bien antes de volver a usar y deje secar al aire.

PARA DESINFECTAR EQUIPOS DE LLENADO HIGIÉNICO:

Lave los equipos con un detergente compatible y enjuague con agua potable antes de desinfectar. Prepare una solución de 1 onza (29.6 ml) de **Desinfectante Buckeye Eco** cada 4 galones (15.1 l) de agua [200 ppm de compuesto cuaternario activo] o una dilución equivalente para las aplicaciones de lavado y enjuague finales. Deje que las superficies permanezcan mojadas durante al menos 60 segundos. Escurra bien y deje secar al aire antes de volver a usar. No enjuague.

PARA DESINFECTAR TANQUES DE FERMENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE CERVEZA:

Lave los equipos con un detergente compatible y enjuague con agua potable antes de desinfectar. Prepare una solución de 1 onza (29.6 ml) de **Desinfectante Buckeye Eco**cada 4 galones (15.1 l) de agua [200 ppm de compuesto cuaternario activo] o una dilución equivalente para sistemas mecánicos o automatizados. Deje que las superficies permanezcan mojadas durante al menos 60 segundos. Escurra bien y deje secar al aire antes de volver a usar. No enjuague.

DECLARACIONES PREVENTIVAS

PELIGROS PARA LAS PERSONAS Y LOS ANIMALES DOMÉSTICOS

PELIGRO. Corrosivo. Causa daño irreversible a los ojos y quemaduras a la piel. No permita que entre en contacto con los ojos, la piel o la ropa. Nocivo si se ingiere o se absorbe por la piel. Use protección para los ojos (lentes de protección, mascarilla facial o lentes de seguridad), ropa de protección y guantes de protección (de goma/hule o resistentes a los productos químicos) cuando lo manipule. Lávese bien con agua y jabón después de manipularlo y antes de comer, beber, masticar chicle, usar tabaco o usar el baño. Quítese la ropa contaminada y lávela antes de volverla a usar.

PRIMEROS AUXILIOS

EN CASO EN CONTACTO CON LOS OJOS: Mantenga los ojos abiertos y enjugue con agua lentamente, con cuidado, durante 15 a 20 minutos. Si está usando lentes de contacto, quíteselos después de los primeros 5 minutos y continúe enjuagando los ojos. **EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL O LA ROPA:** Quítese la ropa contaminada. Lave inmediatamente la piel con abundante agua durante 15 a 20 minutos. **SI SE INGIERE:** Llame inmediatamente a un centro de control de envenenamientos o a un médico para que le indique el tratamiento a seguir. Si la persona puede tragar, hágale sorber un vaso de agua. No induzca el vómito a menos que así se lo indique el centro de control de envenenamientos o el médico. No administre nada por la boca a una persona que haya perdido el conocimiento. Llame a un centro de control de envenenamientos o a un médico para que le indique el tratamiento a seguir. Tenga a mano el envase o la etiqueta del producto cuando llame al centro de control de envenenamientos o al médico o cuando vaya a obtener tratamiento. **NOTA AL MÉDICO:** La probabilidad de daño a las mucosas puede contraindicar el uso de lavado gástrico.

Solo en caso de emergencia médica llame al 800-303-0441. En países fuera de Norteamérica llame al 651-632-8956.

ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN

No contamine el agua ni los alimentos para personas animales. **Almacenamiento del pesticida:** Se prohíbe tirar los desechos al aire libre. Guarde en su envase original, en lugares que se encuentren lejos del alcance de los niños. **Eliminación del pesticida:** Los residuos de pesticidas son extremadamente peligrosos. La eliminación inadecuada del exceso de pesticida, de la mezcla del aerosol o del enjuague representa una violación a la ley federal.. Si estos residuos no se pueden eliminar conforme a las instrucciones de la etiqueta, póngase en contacto con la Agencia estatal de control del medio ambiente (Environmental Control Agency) o de control de pesticidas (State Pesticide Control Agency) que le corresponda, o con el representante encargado de residuos peligrosos en la oficina regional de la EPA (Agencia para la protección del medio ambiente) más cercana para obtener asesoramiento.

Eliminación de los envases: Envase no rellenable. No vuelva a usar ni a recargar este envase. Envuelva el envase vacío y deposítelo en la basura.