

**Fiche technique**  
**C4800000 5 litres**  
**C4810000 750 ml**  
**IDEGREEN OXY HEALTH**

# DETERQUAT OXY'O®

**Désinfectant de surface alimentaire - sans rinçage -  
anti-odeur**  
**AMM n°FR-2019-0068**

## 1. PROPRIÉTÉS :

OXY'O® est un désinfectant prêt à l'emploi.

Domaine d'application : Désinfectant **bactéricide, levuricide, fongicide et virucide** pour les surfaces propres, dans le domaine des cuisines professionnelles, les vitrines alimentaires, les restaurants d'entreprises, les industries agro-alimentaires.

Efficacité virucide couverte sur le Coronavirus.

OXY'O® est un désinfectant polyvalent, utilisable en condition de saleté\*.

Désinfectant bactéricide, levuricide et fongicide, - Détail des normes en 2 - Propriétés désinfectantes.

\* action sporicide réalisée en condition de propreté.

OXY'O® est un produit actif à base de peroxyde d'hydrogène communément appelé « Eau Oxygénée ».

Il blanchi naturellement la peau. Veuillez utiliser des gants et des lunettes comme stipulé sur la FDS.

ECODÉTERGENT certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.



OXY'O® est formulé avec :

- Sans ammonium quaternaire,
- Sans phosphate,
- Sans phosphonate,
- Sans EDTA,
- Sans chlore,



OXY'O® est enregistrée sous l'AMM n° FR-2019-0068. Produit enregistré sous SIMMBAD sous le N°47784.  
Produit utilisé en TP2 et TP4.

## 2. PROPRIÉTÉS DÉSODORISANTES :

Les propriétés anti-odeur du OXY'O® sont prouvées par des tests en laboratoire externe cofrac, par analyses olfactométriques et sensorielles.

OXY'O® réduit les mauvaises odeurs «d'humidité» et «de poubelle». Les odeurs sont reproduites avec des formules de composés chimiques caractéristiques, le protocole suivi est conforme à la norme NF EN 13725.

En s'appuyant sur les résultats de mesure de l'intensité et du caractère hédonique, on peut dire que pour les deux odeurs, **OXY'O®** permet une réduction de la perception de l'odeur et de la gêne olfactive :  
Pour l'odeur «de poubelle», l'intensité perçue est réduite de 60% et la gêne olfactive de 73% en deux heures.  
Pour l'odeur «d'humidité», l'intensité perçue est réduite de 58% et la gêne olfactive de 70% en deux heures.  
Ce qui permet au laboratoire réalisant les tests, de confirmer une réelle efficacité du **OXY'O®** pour les deux types d'odeur testées sur support non-poreux, en terme de réduction de l'odeur perçue et de la gêne olfactive.

**OXY'O®** lutte contre les mauvaises odeurs.

### 3. MODE D'EMPLOI :

#### - USAGE EN PULVÉRISATEUR :

Pulvériser **OXY'O®** uniformément et en quantité suffisante, de façon à ce que les surfaces restent humides pendant le temps de contact requis. .

Laisser agir le désinfectant 15 minutes minimum.

Appliquer le produit à une fréquence adaptée, en suivant le plan d'hygiène en place.

Après le temps de contact requis, rincer à l'eau potable ou essuyer ou laisser sécher les surfaces traitées.

**Pendant l'application**, l'exposition faciale aux aérosols générés doit être limitée par l'utilisation d'équipements de protection individuelle et par l'application de mesures de gestion des risques :

Petites cuisines :

- Porter un équipement de protection respiratoire facteur de protection de 10 pendant l'application du produit incluant la phase de rinçage ou d'essuyage.

- Respecter un délai de réentrée de minimum 29 min dans la pièce traitée après la phase de rinçage ou d'essuyage ou après séchage complet des surfaces traitées.

Ou

- S'assurer que la concentration dans l'air ambiant est inférieure à 1,25 mg/m<sup>3</sup> par l'utilisation d'un détecteur de H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> avant d'autoriser la réentrée dans la pièce.

Cantines :

- Porter un équipement de protection respiratoire facteur de protection de 10, pendant l'application du produit incluant la phase de rinçage ou d'essuyage.

- Respecter un délai de réentrée de minimum 39 min dans la pièce traitée après la phase de rinçage ou d'essuyage ou après séchage complet des surfaces traitées.

Ou

- S'assurer que la concentration dans l'air ambiant est inférieure à 1,25 mg/m<sup>3</sup> par l'utilisation d'un détecteur de H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> avant d'autoriser la réentrée dans la pièce.

Industrie agro-alimentaire :

- Porter un équipement de protection respiratoire facteur de protection de 4, type pendant l'application du produit incluant la phase de rinçage ou d'essuyage.

- Respecter un délai de réentrée de minimum 15 min dans la pièce traitée après la phase de rinçage ou d'essuyage ou après séchage complet des surfaces traitées.

Ou

- S'assurer que la concentration dans l'air ambiant est inférieure à 1,25 mg/m<sup>3</sup> par l'utilisation d'un détecteur de H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> avant d'autoriser la réentrée dans la pièce.

#### - USAGE NÉBULISATION :

**OXY'O®** s'utilise en nébulisation avec les appareils Phileas® de Devea. **OXY'O®** s'utilise à 12 mL/m<sup>3</sup>.

Se reporter à la notice de l'appareil pour les réglages.

La nébulisation est un procédé de désinfection qui doit toujours s'effectuer sans présence humaine ou animale dans les locaux à traiter. L'application doit se faire dans des pièces rendues hermétiques.

Pendant le chargement du brumisateur, l'exposition faciale aux aérosols générés doit être limitée par l'utilisation d'équipements de protection.

Temps de contact :

2h pour bactéries, levures and champignons.

3h pour les bactéries additionnelles (*L. monocytogenes* et *S. Typhimurium*) et spores bactériennes.

- Un délai de réentrée est requis pour l'applicateur ou le grand public entrant dans une pièce traitée, après le temps de contact requis :

- un minimum de 3h09 dont « cuisines et cantines » et 3h30 pour les usages « industries alimentaires » si le système de ventilation ne peut être réactivé sans entrer dans la pièce traitée.
- un minimum 20 min pour les usages « cuisines et cantines » et 6 min pour les usages « industries alimentaires » si le système de ventilation peut être réactivé sans entrer dans la pièce traitée.

Les appareils Phileas® génèrent un brouillard fin, composé de gouttes ultra-fines (entre 5 à 10 µm).

La salle n'est pas - ou très peu - mouillée après la désinfection. Volume de la pièce compris entre 30 et 150 m<sup>3</sup> soit un temps de diffusion entre 18 et 90 min.

**OXYO®** est homologué avec la gamme des appareils Phileas® de Devea.

Consulter votre commercial pour connaître les tarifs. Possibilité de location longue durée via la société NEWFI.

## 4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

<b>Aspect :</b>	Liquide incolore limpide
<b>pH :</b>	3 +/- 1
<b>Densité à 20°C :</b>	1.03 +/- 0.02 g/cm <sup>3</sup>
<b>Stockage :</b>	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
<b>Contient parmi d'autres composants (règlement (CE N°648/2004)) :</b>	Entre 5 et 15% désinfectant. Contient aussi : Eau.
<b>Substance active biocide :</b>	Peroxyde d'hydrogène (N°CAS 7722-84-1) à 7,44% m/m (74,4g/kg).
<b>Usages biocide :</b>	TP02 - Désinfectant utilisé dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides. Formulation liquide applicable sans dilution (AL). TP04 - Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. AL - Autres liquides destinés à être utilisés sans dilution.

## 5. PROPRIÉTÉS DÉSINFECTANTES :

USAGE EN PULVÉRISATEUR :

Action désinfectante	Souches testées	Selon la norme	Temps de contact et Température
Bactéricide	<i>S.aureus</i> <i>P.aeruginosa</i> <i>E.hirae</i> <i>E.coli</i> <i>L.monocytogenes</i> <i>S.Typhimurium</i>	EN 1276 condition de propreté	15 minutes, 20°C

	<i>S.aureus</i> <i>P.aeruginosa</i> <i>E.hirae</i> <i>E.coli</i> <i>L.monocytogenes</i> <i>S.Typhimurium</i>	EN 13697 condition de propreté et saleté	
	<i>S.aureus</i> <i>P.aeruginosa</i> <i>E.hirae</i> <i>E.coli</i> <i>L.monocytogenes</i> <i>S.Typhimurium</i> <i>C.xerosis</i> <i>S.epidermidis</i>	EN 13697 condition de saleté	
	<i>S.aureus</i> <i>P.aeruginosa</i> <i>E.hirae</i> <i>E.coli</i> <i>L.monocytogenes</i> <i>S.Typhimurium</i>	EN 16615 condition de propreté désinfection mécanique avec lingettes	
Mycobactéricide	<i>M. terrae</i>	EN14348 Condition de propreté	120 minutes, 20°C
	<i>M. terrae</i>	EN14563 Condition de propreté	60 minutes, 20°C
Fongicide	<i>Candida albicans, Aspergillus brasiliensis</i>	EN 13697 Condition de saleté	15 minutes, 20°C
	<i>Aspergillus brasiliensis.</i>	EN 16615 condition de propreté désinfection mécanique avec lingettes	
Sporicide	<i>Spores of B.subtilis</i>	EN13704 condition de propreté	60 minutes, 20°C
	<i>Spores of B.cereus</i>	EN 13697 Condition de propreté	60 minutes, 20°C
	<i>Spores of B.subtilis</i> <i>Spores of C.sporogenes</i>	EN 13697 Condition de propreté	30 minutes, 20°C
Virucide	<i>Poliovirus</i>	EN14476	15 minutes, 20°C
	<i>Murine norovirus</i>	Condition de propreté	30 minutes, 20°C
	<i>Adénovirus</i>		90 minutes, 20°C

- USAGE NÉBULISATION :

Action désinfectante	Souches testées	Selon la norme	Temps de contact et Température
Bactéricide	<i>S.aureus</i> <i>P.aeruginosa</i> <i>E.hirae</i> <i>E.coli</i>	NF-T 72-281 condition de saleté	120 minutes, 20°C, 55 m <sup>3</sup> 12ml/m <sup>3</sup>
Fongicide	<i>C.albicans</i> <i>A.brasiliensis</i>		
Bactéricide	<i>L.monocytogenes</i> <i>S.Typhimurium</i>		180 minutes, 20°C, 140 m <sup>3</sup> (diffusion 1h20)
Sporicide	<i>B.subtilis</i> <i>G.stearothermophilus</i>		

Virucide	<i>Poliovirus</i>	EN14476	15 minutes, 20°C
	<i>Murine norovirus</i>	Condition de propreté	30 minutes, 20°C
	<i>Adénovirus</i>		90 minutes, 20°C

## 6. CONDITIONNEMENTS :

Carton de 6 x 750 ml - Réf. 002108691

Carton de 2X5L - Réf. 002108602

Bidon de 20L - Réf. 002108603

Emballage 100% recyclable.

## 7. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel. Tenir hors de la portée des enfants.

Formule déposée au centre antipoison de Nancy (N°1086) : 03.83.22.50.50.

N° d'appel d'urgence INRS/ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

*Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.*

*Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.*

*Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).*

*Produit conforme selon règlement européen CE 834/2007 (et ses amendements) pour le nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique.*

*Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Respecter les précautions d'emploi.*

N° de révision 20-03-2020-V2 Réf. 1086