AGUA ELECTROLIZADA DESINFECTANTE / SANITIZANTE

ANOLYTE

pH 7

www.biotratamientos.cl

ANOLYTE corresponde a una solución cristalina de **ÁCIDO HIPOCLOROSO (HClO) a pH neutral**. Se produce a partir de electrólisis de una solución salina al 0.5%. Su inocuidad y gran poder biocida hacen que **ANOLYTE** sea la última generación en el mercado internacional de agentes desinfectantes.

Las moléculas activas de **ANOLYTE** son "metaestables" e interrumpen en forma irreversible el mecanismo de transporte de electrones en la célula. Este es uno de los motivos por el cual no se conoce resistencia de microorganismos frente al producto.

ANOLYTE posee alta efectividad bactericida, virucida y fungicida, demostrado en Centros Alemanes y Chilenos. Aún con una solución al 0,1% se ha confirmado su efecto bactericida. El pH neutro de **ANOLYTE** permite su aplicación en todo tipo de superficies.

El poder desinfectante e inocuidad de **ANOLYTE** está avalado por el **Instituto de Salud Pública (ISP) a través del Registro ISP: D- 418/17** y por el Servicio Agrícola y Ganadero (**SAG**) bajo la denominación: **Uso en Agricultura Orgánica Nacional, de acuerdo al D.S Nº 2/2016, del Departamento de Agricultura Orgánica (SAG, 2017).**

APLICACIONES:

ANOLYTE puede ser utilizado como agente desinfectante en un sinnúmero de instalaciones. Entre otras destacan: **Plantas Procesadoras de Alimentos y Bebidas, Empacadoras de Alimentos y Bebidas, Mataderos, Carnicerías, Fábricas de Cecinas, Panaderías, Pastelerías, Fábrica de Pastas, Fábrica de Platos Preparados, Verdulerías, Servicios de Casinos, Espacios Públicos, Gimnasios, Colegios, Medios de Transportes, Clínicas, Hospitales, Centros de Salud, Clínicas odontológicas.**

Puede ser aplicado directamente en todo tipo de materiales, revestimientos, superficies, equipos e instrumentales, sistemas de agua, fabricación de hielo, aire acondicionado, alimentos y seres vivos (criaderos de aves, ganadería, porcinos, peces y moluscos).

Entre otros usos específicos, puede ser utilizado en la desinfección de ropa de trabajo, desinfección y sanitización de frutas y verduras (no cambia características organolépticas de los alimentos). vida útil de alimentos y prevención y eliminación de Biofilms en superficies y conductos de diversos materiales.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ASPECTO:	**LÍQUIDO (Base Acuosa)**
COLOR:	**INCOLORO, TRANSLÚCIDO**
AROMA:	**LEVE A CLORO**
DENSIDAD:	**1,05**
pH (Concentrado):	**6,8 - 7,4**
INFLAMABILIDAD:	**NO TIENE**

MODO DE USO:

Previo a la aplicación de **ANOLYTE**, se recomienda realizar un proceso de lavado exhaustivo de los productos que requiera desinfectar como así mismo, de las superficies donde elaborará los alimentos (equipos o utensilios) empleando los detergentes habituales y posteriormente enjuagando minuciosamente.

En el caso de hortalizas, lave con agua corriente las verduras hasta sacar completamente la suciedad gruesa.

Prepare la cantidad suficiente de solución para ser utilizada en el día, preferentemente utilizar soluciones de **ANOLYTE** preparadas el mismo día, a pesar que científicamente se ha comprobado que se mantiene estable por hasta **12 meses** en condiciones de almacenamiento **(sin exposición a la luz ni temperaturas que sobrepasen los 25ºC).**

Aplique la solución en forma manual, con el sistema más adecuado asus necesidades: rociador, spray, cepillos, esponja, mopa o por inmersión, según sea lo que se quiere desinfectar.

No necesita secado ni enjuague después de aplicado el producto.

CARACTERÍSTICAS:

ANOLYTE usado como sanitizante no requiere de enjuagues posteriores. Aplicado como baño de inmersión dejar actuar como mínimo **60 segundos**.

ANOLYTE usado como desinfectante (microbicida), deje actuar entre 1 y 5 minutos sobre superficies y objetos antes del enjuague (si lo requiere).

ANOLYTE puede ser utilizado como esterilizante final, en equipos, envases e instrumentos que no pueden ser esterilizados en muflas o autoclaves.

ANOLYTE mantiene su efecto desinfectante en un amplio rango de temperatura **(-10°C a 95°C)**

ANOLYTE concentrado; no produce irritación en contacto con la piel, mucosas, ojos y nariz.

ANOLYTE no requiere uso de guantes, gafas o antiparras ni mascarilla para su manipulación

ANOLYTE no requiere de gafas ni de mascarilla para evitar la inhalación en usos como fumigación o nebulización.

ANOLYTE no requiere de antídotos ni agentes neutralizantes.

ANOLYTE se inactiva en presencia de niveles muy elevados de materia orgánica, en este caso se recomienda hacer dos aplicaciones consecutivas.

REGISTROS:

CAS-Nr: 7647-14-5
EINECS-Nr 231-668-3
Reg, ISP CHILE Nº D-418/17

INSUMO VISADO PARA USO EN AGRICULTURA ORGÁNICA NACIONAL
SAG CHILE

4.- **AGRÉGUESE** los siguientes antecedentes al expediente de registro N° D-418/17:

Requerimiento D.S. 157/2005	Conformidad
Validación de desinfectante Innowatech Anolyte para Desinfección Materias Primas y Plantas de Alimentos	Conforme
Informe de Análisis, Análisis Microbiológico (Orden de trabajo N° 24249/17), según AOAC 960.09, realizado por INTI, Argentina.	Conforme
21 CFR 1723.315, for direct contact with processed foods. FDA decisión #692 allows for produce wash using Electrolyzed Water; 21CFR 176.170 and 21CFR 177.2800, for several indirect food contract applications under ; 21 CFR 178.1010, sanitizer that meets; EPA under 40 CFR 180.1054 washing raw foods that are to be consumed without processing; EPA under 40 CFR 180.940, Electrolyzed Water is applied on a semi-permanent or permanente food-contact Surface with adequate draining before contact with food; 21 CFR 7120.1 for spray and wáter treatment for processing of beef, chicken and hogs.	Conformes
Regulatory Compliance, Dosages & FDA Labeling Requirements for the use of Anolyte in the Production of Meat & Poultry Products, 10/05/06; Regulatory Compliance: USDA FSIS Guidance for Anolyte Use.	Conforme

5.- Cualquier otra modificación al registro sanitario, modificado por la presente resolución, debe ser previamente aprobada por este Instituto, a excepción de lo señalado en este documento.

6.- El titular del registro sanitario en un plazo de 5 meses deberá enviar los siguientes antecedentes:

- Convenio de control de calidad con un Laboratorio nacional, el que deberá controlar esta según el artículo 64° con los respectivos ensayos que den cuenta de la verificación de la concentración del activo, como señalan las EPT.
- Estudio de Eficacia realizado en virus que respalde lo autorizado en el rótulo, durante el proceso de registro.
- Hoja de Datos de Seguridad del producto terminado, según la norma chile NCh 2245:2015.

ANÓTESE Y COMUNÍQUESE

INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA DE CHILE
DEPARTAMENTO SALUD AMBIENTAL
JEFE

DRA. ISEL CORTES NODARSE
JEFE DEPARTAMENTO SALUD AMBIENTAL
INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA DE CHILE

Distribución:
Interesado
Gestión de Trámites
Unidad Plaguicidas y Desinfectantes (Depto. Salud Ambiental)
UCD

CSB/12/10/2018