

LEJÍA (no apta para la  
desinfección del agua de bebida)

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA EMPRESA

1.1.- Identificación del producto: LEJÍA "NTRA SRA DE LAS NIEVES"

1.2.- Uso del producto:

Lejía apta para la desinfección de todo tipo de superficies, y no apta para la desinfección del agua de bebida.

1.3.- Identificación de la empresa:

RAFAEL BOLÍVAR E HIJOS, S.L.  
Fábrica de lejía "Ntra Sra de las Nieves"  
Calle Batán 87  
18240 Pinos Puente (Granada)  
Tfno: 958 45 02 86  
Nº R.S.I: 37.0000880-GR

1.4.- Teléfono de urgencias: Contactar con la empresa tfno: 958 450 286.

2.- COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

2.1.- Composición química:

Solución acuosa de los siguientes componentes:

Nombre	Concentración	Símbolo	Frases de Riesgo asociadas
Hipoclorito sódico	25%	C	R31 y R34
Agua	75%	---	---

2.2.- No aplicable.

LEJÍA (no apta para la  
desinfección del agua de bebida)

2.3.- Clasificación de peligrosidad de los componentes:

Hipoclorito sódico (160 g/l)

Etiquetado según R.D. 255/2003 de 28 de febrero.

Pictograma: Corrosivo.

Frases R:

31.- En contacto con ácidos libera gases tóxicos.

34.- Provoca quemaduras.

Frases S:

½: Consérvese bajo llave y fuera del alcance de los niños.

28.- En caso de contacto con la piel lávese inmediata y abundantemente con agua.

45.- En caso de accidente o malestar, acúdase inmediatamente al médico (si es posible muéstrele la etiqueta.

50.- No mezclar con productos ácidos.

Su almacenamiento estará de acuerdo con el Reglamento de almacenamiento de productos químicos.

2.4.- Clasificación:

COMPONENTE	Nº ONU	Nº CEE	Nº CAS	NºEINECS
Hipoclorito sódico	1791	017-011-00-1	7681-52-9	231-668-3

3.- IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

En general irrita la piel, los ojos, las vías respiratorias y las mucosas digestivas, presentando los peligros del componente mayoritario. Los riesgos específicos son los siguientes:

- Por ingesta:
  - Por su carácter ligeramente alcalino, actúa pudiendo producir necrosis liquefactiva, dependiendo de la dosis, daños celulares por hipotermia, necrosis vascular y saponificación de las grasas.
  - Puede provocar lesiones caústicas a la cavidad oral, esófago y estómago.

LEJÍA (no apta para la  
desinfección del agua de bebida)

- Las lesiones son en general leves: Esofagogastritis, gastritis I o II, que curan en pocos días.
- En caso de importante ingesta, también se ha de pensar en la posibilidad de una crisis bronco respiratoria.
- Por inhalación:
  - En condiciones habituales, la inhalación de la lejía no ha de conducir manifestaciones clínicas en personas hipersensibles o en locales pequeños y poco ventilados. Sin embargo el cloro desprendido por descomposición irrita las mucosas pudiendo llegar a la asfixia.
- Por contacto cutáneo:
  - La piel no acostumbra a irritarse, en todo caso, lavar abundantemente con agua una vez producido el contacto.
- Por contacto ocular:
  - En este caso, se puede producir rápidamente una queratoconjuntivitis química, potencialmente grave.

4.- PRIMEROS AUXILIOS

- Por inhalación:
  - Trasladar a la persona afectada enseguida a un lugar tranquilo y ventilado.
  - Mantener a la persona afectada en reposo, recostado y con el pecho levantado hacia arriba. Evitar el enfriamiento.
  - Vigilar la función respiratoria.
  - Inhalar vapor de agua hasta consultar con un médico.
- Contacto cutáneo-mucoso:
  - Quitar la ropa contaminada del accidentado.
  - Lavar las partes afectadas con chorro de agua y jabón de pH neutro.
  - Proporcionar atención médica inmediatamente en caso de enrojecimiento o dolor.

LEJÍA (no apta para la  
desinfección del agua de bebida)

- La proyección sobre los ojos, obliga a lavar con abundante agua durante, al menos 10 o 15 minutos, pudiéndose repetir cada 6 horas. Consultar a un médico.
- Ingestión:
  - Beber inmediatamente agua o agua albuminosa (agua o leche con clara de huevo) a sorbos cortos y repetidos.
  - No provocar el vómito, ni practicar el lavado gástrico, ni introducir sondas gástricas.
  - Consultar inmediatamente a un médico.

5.- MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

El producto es incombustible, pero se comporta como comburente en contacto con sustancias reductoras, debido a su elevado poder oxidante.

Así en caso de incendio:

- Evacuar, si es posible, los recipientes que contengan producto de la zona peligrosa; si no es posible, refrigerarlos con agua pulverizada.
- El personal de intervención tendrá que mantenerse a distancia.

6.- MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

- Mantener al personal no protegido en dirección contraria al viento.
- Evitar el contacto con el producto derramado, ni actuar sin prendas de protección.
- Absorber el líquido vertido con sustancias inertes (arena, vermiculita, etc) y recoger todo en un recipiente de PVC o PE.
- Neutralizar mediante una solución concentrada de tiosulfato sódico pentahidratado o haciendo una dilución con abundante agua.
- Lavar el emplazamiento abundantemente con agua y mantenerlo bien ventilado si se trata de un lugar cerrado.
- No eliminar el producto por la alcantarilla. Si el producto llegase a un curso de agua o alcantarillado, o si ha contaminado el suelo o vegetación avisar a las autoridades sanitarias.
- Si la pérdida es importante canalizar el líquido y bombearlo a un recipiente de PVC o PE.

## 7.- MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

### 7.1.- Manipulación:

- El producto ha de ser manipulado en locales bien ventilados.

### 7.2.- Almacenamiento:

- No exponer a temperaturas elevadas, luz solar directa, ni sustancias reductoras ni metales.
- Mantener en depósitos cerrados (no herméticamente) y limpios.
- Cualquier recipiente que haya contenido este producto deberá ser lavado cuidadosamente.
- Mantener en lugar fresco y bien ventilado.

### 7.3.- Usos específicos:

#### Sistema de empleo y tipos de industria:

Tras una limpieza anterior que elimine todo resto de suciedad existente con un detergente, se aplicará la lejía con bayeta o esponja, sobre las superficies interiores y exteriores de las máquinas, útiles, herramientas en establecimiento alimentarios, como mostradores, vitrinas de productos cárnicos, pescaderías, pastelerías, bares, restaurantes, hoteles, maquinaria de embutidos, despiece y corte en la industria alimentaria etc. A continuación se dejará actuar un tiempo mínimo comprendido entre 15-20 minutos, para que ejerza su efecto desinfectante, aclarando con abundante agua limpia o dejando secar las superficies al aire.

También se puede utilizar para la desinfección del interior de cisternas de las industrias lácteas, aceites, vinos y sus camiones cisternas de transporte. Para la desinfección de elementos de transporte.

## 8.- CONTROLES DE EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN INDIVIDUAL

8.1.- No aplicables.

8.2.- Controles de la exposición:

LEJÍA (no apta para la  
desinfección del agua de bebida)

En general hay que lavarse inmediatamente con abundante agua y jabón de pH neutro cuando la ropa o la piel se encuentre mojada.

- Protección respiratoria: Utilizar máscara con filtro para cloro en lugares cerrado y sin ventilación. En lugares abiertos no es necesaria.
- Protección de las manos: Utilizar guantes de plástico impermeables.
- Protección de los ojos: Utilizar gafas de seguridad para proyecciones líquidas.
- Protección cutánea: Utilizar vestimenta de material adecuado, sobre todo que sea impermeable.

9.- PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

- Apariencia:

Forma	Líquido
Color	Verde amarillento
Olor	Característico (picoso)

- Parámetros característicos:

Densidad aproximada	1.10 g/cc
Solubilidad en	Agua y grasas
Valor de pH (a 20°C)	10-13

10.- ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1.-Condiciones que deben evitarse:

- La lejía no es estable y debe protegerse de la luz solar, fuentes de calor, metales y agentes reductoras.
- Es compatible con otras sustancias químicas, como la mayoría de jabones y detergentes, pero existe una incompatibilidad fuerte con ácidos, detergentes alcalinos, compuestos catiónicos, sales de amonio cuaternario y productos que liberen oxígeno.

10.2.- Materias que deben evitarse:

LEJÍA (no apta para la  
desinfección del agua de bebida)

- La lejía en contacto con productos amoniacales origina gases irritantes que son oxidantes. Mezclándola con ácidos (sulfumán, agua fuerte,...), la lejía libera cloro gas (tóxico e irritante). No se debe mezclar con detergentes alcalinos porque neutralizan la acción bactericida de la lejía.
- Se debe evitar la mezcla con sustancias orgánicas, ácidos y metales como el cobre, níquel, cobalto y hierro, así como sus aleaciones y sales. Es corrosivo con muchos metales, se desprende oxígeno.
- Por efecto de la temperatura se transforma en clorato a partir de 40°C.

10.3.- Productos de descomposición peligrosos:

No aplicable. Una vez producida la reducción, lo que queda son pequeñas partículas de sal, que se integran totalmente en el medio.

11.- INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

- DL50 (por ingestión): >25.000 mg/Kg.de peso corporal
- DL50 (vía dérmica): > 13.636 mg/Kg de peso corporal.
- LC 50 (inhalación): >52.500 mg/Kg de peso corporal.
- Valores de exposición (TLV): 2,27 mg/l.
- Riesgo de inhalación: Ninguna.
- Efectos de exposición de corta duración: La sustancia puede irritar los ojos y la piel.
- Efectos de exposición prolongada o repetida: El contacto prolongado o repetido produce sensibilización de la piel.

12.- INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Esta sustancia puede ser perjudicial para el medio ambiente; se debe prestar especial cuidado al medio acuático. Así evitaremos su llegada a desagües, canalizaciones o cauces de agua. No verter directamente (sin previa dilución o neutralización), en alcantarilla, ríos o cursos de agua en general.

Una vez producida la reducción, lo que queda son pequeñas partículas de sal, que se integran totalmente en el medio.

### 13.- CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

El producto debe eliminarse según las disposiciones locales o nacionales vigentes sobre la eliminación de residuos industriales. Estas normativas establecen que queda prohibido verter aguas residuales industriales directa o indirectamente a la red general con un intervalo de pH que sea entre los valores comprendidos entre 6-10 unidades. Por eso será importante efectuar una neutralización previa al vertido.

Método adecuado para el tratamiento de:

- El producto: Neutralizarlo, una vez diluido con agua, lentamente con carbonato sódico o sosa líquida o cal apagada. Añadir abundante agua para diluir, controlando el pH antes del vertido.
- Envases y embalajes: Lavar con abundante agua. No usar nunca otros productos.

### 14.- INFORMACIONES RELATIVAS AL TRANSPORTE

A.D.R.: EXENTO.

Medidas generales a tomar en caso de accidente durante el transporte:

- Llevar el vehículo, si fuera posible, a campo abierto.
- Parar el motor.
- Que no existan llamas desnudas. No fumar.
- Señalizar el peligro con indicadores y avisar a los demás usuarios de la carretera.
- Ponerse del lado del viento.
- Mantener las personas extrañas alejadas de la carretera.
- Utilizar el equipo protector para acceder a la zona de peligro.

NOTA: Si el producto se hubiera vertido en un curso de agua o una alcantarilla, o se hubiera contaminando el suelo o la vegetación, avisar a las autoridades.

### 15.- INFORMACIONES REGLAMENTARIAS

15.1.- Producto clasificado según:

LEJÍA (no apta para la  
desinfección del agua de bebida)

- Real Decreto 255/2003 de 28 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos.
- Real Decreto 349/1993, de 5 de Marzo, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de lejías aprobada por el Real Decreto 3360/1993, de 30 de noviembre.
- RD 363/1995 de 10 de marzo por el que se aprueba el Reglamento sobre notificación de sustancias nuevas y clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas.

15.2.- Identificación según las directivas de la CE:

Símbolo de peligro: Pictograma No peligroso

Frases R:

R31- En contacto con ácidos libera gases tóxicos

Frases S:

S2 Manténgase fuera del alcance de los niños.

S26/28: En caso de contacto con los ojos y la piel, lávese inmediata y abundantemente con agua y acúdase a un médico.

S45: En caso de ingestión, accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible muéstrela la etiqueta).

S50: No mezclar con otros productos, pueden desprenderse gases peligrosos (cloro)

LEJÍA (no apta para la  
desinfección del agua de bebida)

16.- OTRAS INFORMACIONES

Empleo y limitaciones:

Se emplea para la desinfección de todos los utensilios de cocina, así como las superficies que entren en contacto con los alimentos. De esta forma y una vez limpiada la superficie se impregnará toda ella con nuestra lejía, dejaremos actuar durante un tiempo de 20 minutos mínimo, enjuagando con agua a continuación hasta la eliminación total de todo resquicio de desinfectante que pudiese quitar.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1) Guía Básica de etiquetado y fichas de datos de seguridad 2003. 3ª Edición. Junta de Andalucía (Consejería de Salud).
- 2) RD 349/1993 de 5 de marzo, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de lejías aprobada por el Real Decreto 3360/1193, de 30 de noviembre.
- 3) RD 363/1995 de 10 de marzo por el que aprueba el Reglamento sobre notificación de sustancias nuevas y clasificación, envasado y etiquetado de sustancias peligrosas.
- 4) RD 255/2003 de 28 de febrero por el que se aprueba el Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos.
- 5) Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. J.Y. Leveen y M. Bouix. Ediciones A. Madrid Vicente, Año 2002.

Esta ficha completa las informaciones técnicas de utilización pero no las reemplaza. La composición ha sido facilitada por el propio fabricante y los datos que contiene se basan en el estado de nuestros conocimientos relativos al producto, hasta la fecha indicada. Son datos de buena fe y relativos únicamente a los usos descritos para este producto.

El cumplimiento de las indicaciones contenidas en esta ficha de seguridad no exime al consumidor del producto del respeto al conjunto de textos legislativos, reglamentarios y administrativos relativos al producto, la seguridad e higiene y el medio ambiente, que es de su exclusiva responsabilidad. En caso de mezclas y combinaciones con otras sustancias, asegúrese de que no se generan otros riesgos.