

**Fecha:** 18 Marzo 2021

**Para:** Inspectores/Audidores del Código de Alimentos, División de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental

**Título:** Registro EPA del Sink & Surface Cleaner Sanitizer

Ecolab ha desarrollado un nuevo producto: **Sink & Surface Cleaner Sanitizer**<sup>1</sup>. Este producto está diseñado para usarse como desinfectante para la tercer tarja, así como para limpiar y desinfectar superficies duras y no porosas en contacto con alimentos en una variedad de aplicaciones en entornos de servicio de alimentos. El propósito de esta carta es informarle sobre esta nueva tecnología y responder algunas preguntas frecuentes.

**Sink & Surface Cleaner Sanitizer** está registrado como limpiador y desinfectante para su uso en superficies duras y no porosas en contacto con alimentos bajo el número de registro de la **EPA 1677-260**. El producto tiene una etiqueta maestra aprobada y sellada por la EPA, y todas las declaraciones del producto están registradas en la EPA y en los 50 estados de US. Cuando el **Sink & Surface Cleaner Sanitizer** se usa según las indicaciones para desinfectar superficies en contacto con alimentos, matará el SARS-CoV-2 en 15 segundos y el norovirus, los virus del resfriado común y la gripe en 30 segundos<sup>2</sup>, sin necesidad de enjuague. Revise la etiqueta del producto para ver las declaraciones completas y las instrucciones de uso. El sistema de etiquetas de productos pesticidas de la EPA contiene la versión más actual de la etiqueta maestra sellada y aceptada en el siguiente enlace:

[https://ofmpub.epa.gov/apex/pesticides/f?p=PPLS:8:11996045307940::NO::P8\\_PUID,P8\\_RINUM:529214\\_1677-260](https://ofmpub.epa.gov/apex/pesticides/f?p=PPLS:8:11996045307940::NO::P8_PUID,P8_RINUM:529214_1677-260)

Todos los ingredientes del **Sink & Surface Cleaner Sanitizer** han sido revisados por la EPA y han sido aprobados según el 40 CFR 180.940 (a) para su uso en soluciones desinfectantes de superficies en contacto con alimentos y se consideran aprobados para su uso en superficies en contacto con alimentos, incluidos los ingredientes activos, ácido dodecilbencenosulfónico (CAS # 27176-87-0) y ácido láctico (CAS # 50-21-5). Es importante señalar que la lista 40 CFR 180.940 (a) de la EPA reemplazó la lista 21 CFR 178.1010 de la FDA como la lista de sustancias aprobadas para su uso en superficies en contacto con alimentos debido a un cambio jurisdiccional de la FDA a la EPA. Consulte la carta adjunta en el Apéndice a continuación para obtener más detalles. Puede encontrar las autorizaciones para los ingredientes activos en **Sink & Surface Cleaner Sanitizer** enumerados en la base de datos en línea de sustancias aprobadas bajo [40 CFR 180.940\(a\)](#) por sus números CAS. A continuación, se muestra una captura de pantalla de esta tabla:

Pesticida	CAS Reg. No.	Limites
Alquilbenceno sulfonatos (ramificados y lineales) de longitudes de cadena C10-C16, que incluyen ácido benceno sulfónico, ácido dodecil y bencenosulfónico, dodecil-, sal sódica	27176-87-0 25155-30-0	En solución listo para usar, la concentración de uso final no debe exceder las 700 ppm.
Ácido Láctico	50-21-5	En solución listo para usar, la concentración de uso final no debe exceder las 10,000 ppm en formulaciones antimicrobianas aplicadas a superficies en contacto con alimentos en lugares públicos para comer.
<p>La EPA emitió declaraciones formales en el Registro Federal sobre la aprobación de estos ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ácido láctico: Aviso FR</li> <li>• Ácido dodecilbencenosulfónico (DDBSA): Aviso FR</li> </ul> <p>En conclusión, establece que todos los compuestos de alquilbencenosulfonato están aprobados bajo la excepción de tolerancia.</p>		

<sup>1</sup> El **Sink & Surface Cleaner Sanitizer** (EPA Reg. No. 1677-260) también se conoce con las siguientes marcas alternativas: S&S Sanitizer, SMARTPOWER Sink & Surface Cleaner Sanitizer, Cleaning Sanitizer and Disinfectant.

<sup>2</sup> Consulte la etiqueta para obtener instrucciones de uso completas.

Para probar la cantidad adecuada de sustancia activa en una solución de uso, se deben utilizar tiras reactivas. Para esta prueba se deben usar tiras reactivas del **Sink & Surface Cleaner Sanitizer**; Las tiras reactivas estándar cuaternarias no deben usarse y no funcionarán. Las instrucciones para la prueba están disponibles en el punto de uso y las tiras reactivas se pueden pedir a su asesor Ecolab o bien en:

<https://foodsafety.ecolab.com/us/food-safety/sink---surface-cleaner-sani-test-strips-20318-01-11>

Comuníquese con un representante de Ecolab o al 1-800-35-CLEAN para obtener más información.

## Apéndice

### **RE: JURISDICCIÓN DE LA FDA Y LA EPA DE LOS DESINFECTANTES PARA SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS 40 CFR §180 y 21 CFR §178.1010**

El propósito de este memo es describir la evolución de las regulaciones federales sobre la desinfección de superficies duras. En algún momento, estos productos estaban bajo la jurisdicción de la FDA, pero ahora están bajo la jurisdicción de los requisitos de la EPA.

#### Antecedentes:

- En el aviso del Registro Federal de fecha 23 de junio de 2003, se publicó una regla propuesta que describe estos cambios de reestructuración y establece una sección de 40 CFR 180 para desinfectantes para contacto con alimentos. Estos cambios se derivaron de las enmiendas que se aprobaron para modificar la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FFDCA) por la Ley de Protección de la Calidad de los Alimentos (FQPA) de 1996 y por la Ley de Correcciones Técnicas de Regulación Antimicrobiana (ARTCA) de 1998. Esta regla propuesta tomó el lugar de una regla final anterior que fue publicada en diciembre de 2002 y posteriormente revocada.
- En el Registro Federal de fecha 28 de abril de 2004, se publicó una regla final. Esta regla final cambió los requisitos de 21 CFR 178.1010 (FDA) a 40 CFR 180.940 (EPA).
- En resumen:
- La EPA tomó acción final directa para agregar una nueva sección al 40 CFR §180 que enumera los pesticidas químicos que están exentos del requisito de tolerancia o tienen una tolerancia establecida cuando se usan en soluciones desinfectantes de superficies en contacto con alimentos.
- A partir de 2004, la FDA ya no tenía jurisdicción sobre los desinfectantes de contacto con alimentos para superficies duras. Esto incluye desinfectantes utilizados en encimeras, mesas, equipos de procesamiento de alimentos, vajilla, etc.
- Cada ingrediente dentro de estos tipos de formulaciones debe tener tolerancias o exenciones de las tolerancias en 40 CFR §180.

Para obtener más información, consulte los avisos del Registro Federal en los enlaces a continuación.

El primer enlace es a la regla propuesta en 2003 y el segundo enlace es a la regla final de 2004.

<http://edocket.access.gpo.gov/2003/pdf/03-16034.pdf>

<http://edocket.access.gpo.gov/2004/pdf/04-9578.pdf>

También es importante tener en cuenta que la versión de 2009 del Código de Alimentos de EE. UU. No se refiere a los requisitos de la FDA en 178.1010, sino que requieren el uso de desinfectantes registrados por la EPA.