

AUG - 4 2003

Ms. Valerie Kromer  
Rochester Midland Corp.  
333 Hollenbeck St  
Rochester, NY 14621

Subject: F-25  
EPA Registration No. 527-93  
Amendment Date: May 6, 2003  
EPA Receipt Date: May 14, 2003

Dear Ms. Kromer,

The following amendment submitted in connection with registration under FIFRA, as amended, is acceptable with the following conditions listed below.

- Update First Aid Statements and Storage/Disposal Statements

**Conditions**

Revise the label as follows:

1. Revise the "Precautionary Statements" by adding the statement, "*Harmful if absorbed through the skin.*"
2. Under the "First Aid" statements, you must add the following statement which must appear after the "If on Skin or Clothing" statements:

**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 a poison control center or doctor. Do not give anything by mouth to an unconscious person.

3. The use sites, nursing homes, hospitals, schools, and hotels, must be modified to reflect the use of this product as a food contact sanitizer by stating "*nursing home cafeterias, hospitals cafeterias, schools cafeterias, and hotel kitchens.*"

CONCURRENCES							
SYMBOL							
SURNAME							
DATE							

- 4. Revise the "Food Processing Equipment" directions by stating:

For cleaning at 1000 ppm, dilute 1.25 oz. per 1 gallon of water. Spray or immerse equipment and utensils in solution for 15 minutes then rinse with potable water. For sanitizing, apply use solution containing 1 oz per 4 gallons of water with coarse spray or by immersion. Allow surfaces and utensils to remain wet for 1 minute. Remove excess, allow to drain and air dry. No potable rinse is allowed.

Prepare a fresh solution daily or more frequently as solution becomes diluted or soiled. For mechanical applications, use solution may not be reused for sanitizing applications.


- 5. Under "Restaurant and Bar Rinse," remove the phrase, "whenever possible" from the step 1. This statement is unacceptable since Food Contact Sanitization directions require prewash and prescrape of utensils, glasses, and dishes.
- 6. Under "Mushroom Farms," add the statement, *Thoroughly wet equipment with cloth, brush, or mechanical sprayer or by immersion. Equipment must remain wet for 1 minute. Allow surfaces to drain and air dry.*

**General Comments**

A stamped copy of the labeling accepted with conditions is enclosed. Submit three (3) copies of your final printed label before distributing or selling the product bearing the revised labeling.

If you have any questions or comments regarding this letter, please contact Jacqueline McFarlane at (703) 308-6416.

Sincerely,



Velma Noble  
 Product Manager (31)  
 Regulatory Management Branch I  
 Antimicrobials Division (7510C)

375

**PRECAUTIONARY STATEMENTS  
HAZARDS TO HUMANS AND DOMESTIC ANIMALS**

**DANGER: KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN. CORROSIVE.** Causes irreversible eye damage and skin burns. Do not get in eyes, on skin, or on clothing. Wear goggles, face shield, rubber gloves and protective clothing when handling. Harmful if swallowed. Remove contaminated clothing and wash before reuse. Wash thoroughly with soap and water after handling.

**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 INHALED:** Move person to fresh air. If person is not breathing, call 911 or an ambulance, then give artificial respiration, preferably by mouth-to-mouth, if possible. 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. **Medical Emergency Telephone 1-800-535-5053 (U.S.). Outside the U.S. 1-352-323-3500.**

**ENVIRONMENTAL HAZARDS**

Do not discharge effluent containing this product into lakes, streams, ponds, estuaries, oceans or other waters unless in accordance with the requirements of a national Pollutant Discharge Elimination System (NPDES) permit and the permitting authority has been notified in writing prior to discharge. Do not discharge effluent containing this product to sewer systems without previously notifying the local sewage treatment plant authority. For guidance contact your State Water Board or regional Office of the EPA.

**DIRECTIONS FOR USE**

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

F-25 is designed for use in food processing plants, dairies, restaurants, hospitals, nursing homes, hotels, schools, and other institutions where sanitation is required. F-25 can be used for sanitization of previously cleaned food equipment, food contact items, and egg shells intended for food in egg shell and egg product processing plants when used as directed.

**Sanitization** - Recommended for use in food processing plants, dairies, restaurants and bars.

This product has been shown to be effective against *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* 0157:H7, *Salmonella enteritidis* and *Campylobacter jejuni* as a sanitizing rinse on previously cleaned food contact surfaces when used at 200 ppm active ingredient for 30 seconds.

**For Sanitization of hard non-porous surfaces identified on this label:** Remove loose food particles and soil by a pre-flush or pre-scrape and, when necessary, pre-soak equipment. Thoroughly wash the surfaces or objects with a good detergent or compatible cleaner followed by a potable water rinse prior to the application of the sanitizing solution. The sanitizing solution must remain in contact with the surface for at least 60 seconds, then drain the use solution and allow to air dry. Prepare a fresh use dilution of 200 ppm active quaternary solution by adding 1 ounce of F-25 to 4 gallons of water, 2 1/2 ounces of F-25 to 10 gallons of water, or 5 ounces to 20 gallons of water, daily or more frequently when solution becomes diluted or soiled.

To sanitize immobile items such as tanks, chopping blocks, and counter tops, flood the area with a 200 ppm active quaternary solution for at least 60 seconds, making sure to wet all surfaces completely. Remove excess; drain the use solution from the surface and air dry. Prepare a fresh solution daily or more frequently as soil becomes apparent. To sanitize mobile items such as drinking glasses and eating utensils, immerse in a 200ppm active quaternary solution for at least 60 seconds, making sure to immerse completely. Remove excess; drain the use solution from the surface and air dry. Prepare a fresh solution daily or more frequently as soil becomes apparent. When used for sanitization of previously cleaned food equipment or food contact items, limit the active quaternary to 200ppm. **NO POTABLE WATER RINSE IS ALLOWED.**

**FOOD PROCESSING EQUIPMENT:** For sanitization of previously cleaned food processing equipment and food utensils, coarse spray or immerse with sanitization solution containing 1 ounce of F-25 to 4 gallons of water to provide 200ppm of active quaternary. **NO POTABLE WATER RINSE IS ALLOWED.** For cleaning at 1,000 ppm, dilute 1.25 oz. of F-25 with 1 gallon of water, spray or immerse in solution for 15 minutes and thoroughly rinse with potable water. All food contact surfaces must be thoroughly rinsed with a F-25 solution of 1 ounce to 4 gallons of water (200 ppm active quaternary) prior to reuse. Allow food contact surfaces to drain thoroughly before operations are resumed.

**DAIRIES:** To sanitize dairy equipment such as tanks, lines, pails, and milk cans, first clean and rinse the equipment thoroughly. Then flood or coarse spray sanitization solution containing 1 ounce of F-25 to 4 gallons of water (200ppm active quaternary). **NO POTABLE WATER RINSE IS ALLOWED.** Use a minimum contact time of 60 seconds or increase contact time as required by the Local Health Board.

**RESTAURANTS AND BAR RINSE:** Follow State of Wisconsin Five Step Sanitization Procedure: To be used on dishes, glassware, silverware and cooking utensils.

- 1. Scrape and pre-wash utensils and glasses when possible.

- 2. Wash with a good detergent or compatible cleaner (a commercial cleaner or detergent can be recommended as long as it is not of an anionic nature).
- 3. Rinse with potable water.
- 4. Sanitize in a solution of 1 ounce to 4 gallons of water (200 ppm). Immerse all utensils for at least two minutes or contact time specified by governing sanitary code.
- 5. Place sanitized utensils on rack or drainboard to air-dry.
- 6. No potable water rinse is allowed.

Note: A clean potable water rinse following sanitization is not permitted under section H 96.06 (3)(h) of the Wisconsin Administrative Code.

**EGG SANITIZING:** To sanitize previously cleaned undamaged shell eggs intended for food or food products, coarse spray with a solution of 1 ounce of F-25 in 4 gallons of warm water (200 ppm active quaternary). The solution must be warmer than the eggs, but not to exceed 130°F. Wet eggs thoroughly and allow to drain. Eggs sanitized with this product shall be subjected to a thorough potable water rinse only if they are to be immediately broken for use in the manufacture of egg products. Eggs must be reasonably dry before casing or breaking. The solution is not to be reused for sanitizing eggs.

**MUSHROOM FARMS:** To sanitize mushroom equipment, clean and rinse equipment thoroughly. Apply sanitizing solution containing 1 ounce of F-25 per 4 gallons of water (200ppm active quaternary). **NO POTABLE WATER RINSE IS ALLOWED.** Use to sanitize floors, walls, and inanimate hard non-porous surfaces only in areas where compost and mushrooms are not present. Let surfaces air dry.

**DIRECTIONS FOR FOGGING:** For use in dairies, beverage and food processing plants. To sanitize hard non-porous room surfaces as an adjunct to acceptable manual cleaning. All food products and packaging material must be removed from the room or carefully protected prior to fogging. After cleaning, fog the desired areas using 1 quart per 1000 cubic feet of room volume with a solution containing 1.5 ounces of F-25 to 1 gallon of water (1200 ppm active quaternary). Vacate the area of all personnel during the fogging and for a minimum of 2 hours after fogging. All food contact surfaces must be thoroughly rinsed with potable water then sanitized with an F-25 solution of 1 ounce to 4 gallons of water (200ppm active quaternary) prior to reuse. Allow food contact surfaces to drain thoroughly before operations are resumed.

**NOTE:** The fog generated is irritating to the eyes, skin and mucous membranes. Under no circumstances should a room or building be entered by anyone within two hours of the actual fogging. If the building must be entered, then the individuals entering the building must wear a self-contained respirator approved by NIOSH/MSHA, goggles, long sleeves and long pants.

**Boot Sanitizing:** For use in dairies, beverage and food processing plants to prevent cross contamination between processing areas. Boot wash or baths containing one inch of freshly made sanitizing solution should be placed at all entrances to buildings and hatcheries. Scrape boots and allow contact of 1 ounce of F-25 to 4 gallons of water solution to boots for 60 seconds prior to entering the area. Change the solution daily or when solution becomes visibly dirty. For use with non-porous water-resistant boots.

**Non-Food Contact Applications:**  
**BOOT CLEANING:** wash, foam or coarse spray boots with solution of 1.25 ounces of F-25 to one gallon of water. Allow all treated surfaces to air dry. Change the solution daily or when solution becomes visibly dirty. For use with non-porous water resistant boots.

**DRAIN CLEANING:** For cleaning drains, dilute 1.25 ounces of F-25 per one gallon of water. Pour solution down drain being sure to coat all sides of drainpipe. Leave all treated surfaces exposed to solution to air dry.

**CLEANING AIDS:** For cleaning plastic brooms, brushes, squeegees, wet/dry vacuums and condensate removal equipment, dilute 1.25 ounces of F-25 per one gallon of water to provide 1000ppm of active quaternary. The cleaning aids should either be stored dry or in a F-25 solution of 1000ppm of active quaternary.

**STORAGE AND DISPOSAL**

**DO NOT CONTAMINATE WATER, FOOD, OR FEED BY STORAGE OR DISPOSAL.**  
**PESTICIDE STORAGE** - Store in a dry place, inaccessible to children, no lower in temperature than 50°F or higher than 120°F.  
**CONTAINER DISPOSAL** - (Larger than 1 gal.) - Triple rinse (or equivalent). Then offer for recycling or reconditioning, or puncture and dispose of in a sanitary landfill, incineration, or if allowed by state and local authorities, by burning. If burned, stay out of smoke. For containers 1 gallon or less: Do not reuse empty container (bottle, can, bucket). Wrap container and put in trash.  
**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.

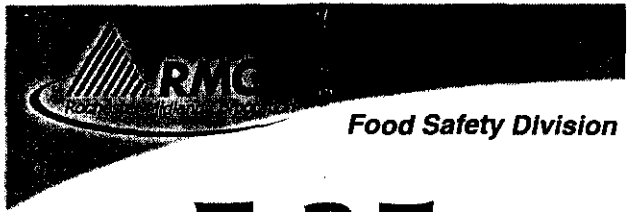
FORM 1202-Q-BLK  
REV 4/07/03

**SPECIMEN LABEL**

**R 3098**

**10185045**

475



# F-25

## SANITIZER / SANEADOR

<b>ACTIVE INGREDIENTS</b>	
<b>INGREDIENTES ACTIVAS</b>	
Alkyl (60% C <sub>12</sub> , 30% C <sub>16</sub> , 5% C <sub>18</sub> , 5% C <sub>14</sub> )	.....
dimethylbenzylammonium chlorides	..... 5.0%
Alkyl (68% C <sub>12</sub> , 32% C <sub>14</sub> ) dimethyl ethylbenzyl	.....
ammonium chlorides	..... 5.0%
<b>OTHER INGREDIENTS</b>	..... <b>80.0%</b>
<b>INGREDIENTES INERTES</b>	.....
<b>TOTAL</b>	<b>100.0%</b>

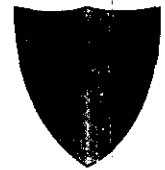
*This product can be used in Federally Inspected Meat and Poultry Facilities as a sanitizer*  
*Este producto puede ser usado como un saneador en las Facilidades de Carnes y Aves Inspeccionadas Federalmente*

**KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN**

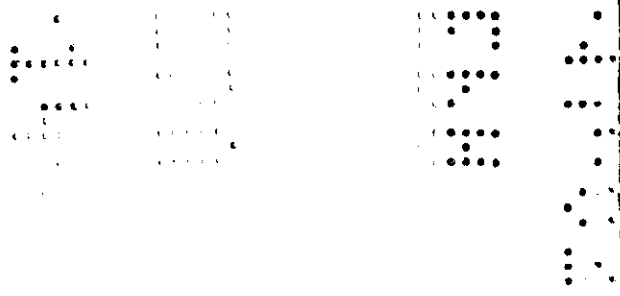
**MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS**

**DANGER  
PELIGRO**

*See Side Panel for Additional Precautionary Statements*  
*Para Declaraciones Preventivas Adicionales Vea el Panel del Lado*  
 EPA REG.NO. 527-93       EPA EST.NO.527-IL-1  
     EPA EST.NO.527-NY-1



**NET CONTENTS: 5 Gallons • 18.900 Liters**  
**CONTENIDO NETO: 5 Galones • 18.900 Litros**



5 8 5

**DECLARACION PREVENTIVA NOCIVO PARA SERES HUMANOS Y ANIMALES DOMESTICOS**

**PELIGRO: MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. CORROSIVO.** Causa daño irreversible a los ojos y quemaduras a la piel. No deje que caiga en los ojos, sobre la piel o en la ropa. Use gafas protectoras, mascarillas de protección, guantes de goma y ropa protectora cuando lo maneja. Nocivo si se ingiere. Quite la ropa contaminada y lávela antes de volver a usarla. Lúvase bien con jabón y agua después de manejarlo.

**PRIMEROS AUXILIOS**

**SI CAE EN LOS OJOS:** Manténgase el ojo abierto y enjuáguelo lenta y suavemente con agua por 15-20 minutos. Si está usando lentes de contacto, quíteselo después de los primeros 5 minutos de estar enjuagando los ojos, entonces siga enjuagando los ojos.

**SI CAE SOBRE LA PIEL O LA ROPA:** Quite la ropa contaminada. Enjuáguese la piel inmediatamente con mucha agua por 15-20 minutos.

**SI SE INHALA:** Mueva a la persona al aire fresco. Si la persona no está respirando, llame al 911 o a una ambulancia, luego dele respiración artificial, preferiblemente de boca a boca, si es posible. Llame al centro de control de envenenamiento o a un médico para que le asesore sobre el tratamiento. Tenga el envase o la etiqueta del producto con usted cuando llame al centro de control de envenenamiento o al médico o si va por tratamiento.

**NOTA AL MÉDICO:** Probable daño mucoso puede contraindicar el uso de lavado gástrico. Número de Teléfono para Emergencia Médica (en los EE.UU.): 1-800-535-6053. Fuera de los Estados Unidos, llame 1-352-323-3500.

**PELIGROS AMBIENTALES**

No descargue chorros que contengan este producto en los lagos, corrientes, lagunas, océanos u otros cuerpos de agua a menos que esté de acuerdo con los requisitos de un permiso nacional de un Sistema de Eliminación de Descarga de Contaminantes (NPDES) y que la autoridad que lo permite haya sido notificada por escrito antes de hacer la descarga. No descargue chorros que contengan este producto a los sistemas de alcantarillados sin la notificación previa de la autoridad de la planta de tratamiento de alcantarillado local. Para recibir orientación, comuníquese con la Junta de Acueducto del Estado o con la Oficina regional de EPA.

**DIRECCIONES PARA EL USO**

Es una violación de la Ley Federal usar este producto de una manera inconsistente con esta etiqueta. F-25 está diseñado para ser usado en las plantas de procesamiento de alimentos, plantas de productos lácteos, restaurantes, hospitales, hoteles, escuelas y otras instituciones donde se requiera el saneamiento. F-25 se puede usar para el saneamiento de equipos limpiados previamente para ser usados con alimentos, con artículos que tienen contacto con alimentos y cascarones de huevos que se van a usar para poner alimentos en los cascarones de huevos y en las plantas de procesamiento de productos de huevos cuando se usa según se indica.

**Saneamiento** - Se recomienda el uso en plantas de procesamiento de alimentos, plantas de productos lácteos, restaurantes y bares. Se ha demostrado que este producto es efectivo contra *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* 0157:H7, *Salmonella enteritidis* y *Campylobacter* je jeni como un enjuagador saneador sobre superficies limpiadas previamente que tienen contacto con alimentos cuando es usado a 200 ppm como ingrediente activo por 30 segundos.

**Para Saneamiento de superficies duras no porosas identificadas en esta etiqueta:** Remueva todas las partículas y sucios de alimentos gruesos pre-enjuagando o raspando y, cuando sea necesario, con un tratamiento de pre-remojo. Lave bien las superficies u objetos con un buen detergente o limpiador compatible seguido de un enjuague con agua potable antes de aplicar la solución saneadora. La solución saneadora tiene que mantenerse en contacto con la superficie por lo menos por 60 segundos, luego drene la solución usada y déjelo secar al aire. Prepare una dilución fresca de 200 ppm de una solución cuaternaria activa añadiendo 1 onza de F-25 a 4 galones de agua, 2 1/2 onzas de F-25 a 10 galones de agua, o 5 onzas a 20 galones de agua, diariamente o con más frecuencia cuando la solución se ponga diluida o sucia.

Para sanear los artículos **ligeros** como los tanques, los bloques para cortar y los mostradores, inunde el área con una solución cuaternaria activa de 200 ppm por lo menos por 60 segundos, asegurándose de mojar completamente todas las superficies. Remueva el exceso; drene la solución de la superficie y deje secar al aire. Prepare una solución fresca diariamente o con más frecuencia si se pone sucia.

Para sanear los artículos **duros** como los vasos para tomar y los utensilios para comer, inmerse en una solución cuaternaria activa de 200 ppm por lo menos por 60 segundos, asegurándose que los sumerge completamente. Remueva el exceso; drene la solución de la superficie y deje secar al aire. Prepare una solución fresca diariamente o con más frecuencia si se pone sucia. Cuando se usa para el saneamiento de equipos para alimentos o de artículos que tienen contacto con los alimentos que han sido limpiados previamente, limite el cuaternario activo a 200 ppm. **NO SE PERMITE UN ENJUAGUE CON AGUA POTABLE.**

**EQUIPO DE PROCESAR ALIMENTOS:** Para el saneamiento de equipos de procesamiento de alimentos y de utensilios para alimentos previamente limpiados, con rociador grueso rocíe o sumerja con una solución de saneamiento que contenga 1 onza de F-25 por 4 galones de agua para proveer 200 ppm de cuaternario activo. **NO SE PERMITE UN ENJUAGUE CON AGUA POTABLE.** Para una limpieza a 1,000 ppm, diluya 1.25 oz. de F-25 con un galón de agua, rocíe o sumerja en la solución por 15 minutos y enjuague bien con agua potable. Todas las superficies que tienen contacto con alimentos tienen que ser bien enjuagadas con una solución de F-25 de 1 onza por 4 galones de agua (200 ppm de cuaternario activo) antes de volver a usarse. Deje que las superficies que tienen contacto con los alimentos se sequen bien antes de reiniciar las operaciones.

**PLANTAS DE PRODUCTOS LÁCTEOS:** Para sanear los equipos de las vaquerías tales como tanques, líneas, cubos y latas de leche, primero limpie y enjuague bien el equipo. Luego inunde o con rociador grueso rocíe una solución saneadora que contenga 1 onza de F-25 por 4 galones de agua (200 ppm de cuaternario activo). **NO SE PERMITE UN ENJUAGUE CON AGUA POTABLE.** Use un tiempo mínimo de contacto de 60 segundos o aumente el tiempo de contacto según se requirido por la Junta de Salud Local.

**ENJUAGUE DE RESTAURANTES Y BARES:** Siga el Procedimiento de Saneamiento de Cinco Pasos del Estado de Wisconsin: Para ser usado en platos, cristalería, plata y utensilios de cocinar. 1. Raspe y pre-enjuague los utensilios y los vasos siempre que sea posible.

2. Lave con un buen detergente o limpiador compatible (se puede recomendar un limpiador o detergente comercial siempre y cuando no sea de naturaleza aniónica).
3. Enjuague con agua potable.
4. Sanees en una solución de 1 onza para 4 galones de agua (200 ppm). Sumerja todos los utensilios por lo menos por dos minutos o por el tiempo de contacto especificado por el código sanitario gubernamental.
5. Coloque los utensilios saneados en un estante o escurridor para secar al aire.
6. No se permite un enjuague con agua potable.

**Nota:** Bajo la sección H 96.06 (3)(h) del Código Administrativo de Wisconsin no se permite un enjuague con agua potable limpia después del saneamiento.

**SANEAMIENTO DE HUEVOS:** Para sanear los cascarones de huevos sin daños limpiados previamente para ser usados para alimentos o productos alimenticios, con rociador grueso rocíe con una solución de 1 onza de F-25 en 4 galones de agua tibia (200 ppm de cuaternario activo). La solución tiene que estar más caliente que el huevo, pero que no exceda 130°F. Moje bien los huevos y déjelos secar. Los huevos saneados con este producto deberán estar sujetos a un enjuague a fondo con agua potable si van a ser partidos inmediatamente para ser usados en la fabricación de productos de huevos. Los huevos se tienen que secar bien antes de envolverlos o de romperlos. La solución no se puede volver a usar para sanear los huevos.

**GRANJAS DE HONGOS:** Para sanear los equipos para hongos, limpie y enjuague bien el equipo. Aplique la solución saneadora que contiene 1 onza de F-25 por cada 4 galones de agua (200 ppm de cuaternario activo). **NO SE PERMITE UN ENJUAGUE CON AGUA POTABLE.** Úselo para sanear los pieles, las paredes y las superficies no-porosas duras inanimadas solamente en las áreas donde no haya abono y hongos presentes. Deje que las superficies se sequen al aire.

**INSTRUCCIONES PARA APLICAR NIEBLA (fogging):** Para ser usado en vaquerías, plantas de procesamiento de bebidas y de alimentos. Para sanear las superficies duras no porosas de los cuartos como un adjunto para la limpieza manual aceptable. Se tienen que remover del cuarto todos los productos alimenticios y los materiales de empaque o protectores cuidadosamente antes de aplicar la niebla. Después de la limpieza, aplique la niebla a las áreas deseadas usando 1 cuarto por 1000 pies cúbicos de volumen del cuarto con una solución que contenga 1.5 onzas de F-25 para 1 galón de agua (1200 ppm de cuaternario activo). Desocupe el área de todo el personal durante la aplicación de la niebla y por un mínimo de 2 horas después de la aplicación. Todas las superficies de contacto con los alimentos tienen que ser bien enjuagadas con agua potable luego saneadas con una solución de F-25 de 1 onza por 4 galones de agua (200 ppm de cuaternario activo) antes de volver a usarse. Deje que las superficies de contacto con los alimentos se sequen bien antes de reiniciar las operaciones.

**NOTA:** La niebla generada es irritante a los ojos, piel y membranas mucosas. Bajo ninguna circunstancia nadie debe entrar al cuarto o al edificio dentro de dos (2) horas durante la niebla. Si tienen que entrar al edificio, las personas que entren al edificio tienen que ponerse un auto-contenedor respiratorio aprobado por NIOSH/MSHA, gafas protectoras, manga larga y pantalones largos.

**Saneamiento para las Botas:** Para ser usado en plantas de productos lácteos, plantas de procesamiento de bebidas y de alimentos para prevenir el cruce de contaminación entre las áreas de procesamiento. Se debe colocar en todas las entradas para los edificios o criaderos un lavado o baño para las botas que contenga una pulgada de solución saneadora recién hecha. Raspe las botas y permita el contacto de las botas con la solución de 1 onza de F-25 por cada 4 galones de agua por 60 segundos antes de entrar al área. Cambie la solución diariamente o cuando la solución se vea sucia. Para ser usada con botas no-porosas resistentes al agua.

**Aplicaciones que no Tienen Contacto con Alimentos:**  
**LIMPIEZA DE LAS BOTAS:** lave, aplique espuma o rocíe grueso las botas con una solución de 1.25 onzas de F-25 por galón de agua. Deje que todas las superficies tratadas se sequen al aire. Cambie la solución diariamente o cuando la solución se vea sucia. Para ser usada con botas no-porosas resistentes al agua.

**LIMPIEZA DE DRENAJE:** Para limpiar los drenajes, diluya 1.25 onzas de F-25 por un galón de agua. Vacíe la solución por el drenaje asegurándose de cubrir todos los lados de la tubería del drenaje. Deje que todas las superficies tratadas expuestas a la solución se sequen al aire.

**EQUIPOS DE MOJAR:** Para limpiar las escobas plásticas, los cepillos, los raspadores, las aspiradoras de mojar/secas y los equipos de remoción de condensado, diluya 1.25 onzas de F-25 por galón de agua para proveer 1000 ppm de cuaternario activo. Los equipos de limpieza deberán ser almacenados secos o en una solución de F-25 de 1000 ppm de cuaternario activo.

**ALMACENAMIENTO Y DESECHO**

**NO CONTAMINE EL AGUA, LA COMIDA O LOS ALIMENTOS AL ALMACENAR O DESECHAR.**  
**ALMACENAMIENTO DE PESTICIDAS** - Almacene en un lugar seco, inaccesible para los niños, que la temperatura no sea menos de 60°F o más de 120°F.

**DESECHO DEL ENVASE** - (De más de 1 galón) - Triple enjuague (o su equivalente). Luego envíelo para reciclar o acondicionar, o perforarlo y deseché en un basurero sanitario, para incineración o si es permitido por las autoridades estatales y locales, para quemarlo. Si es quemado, manténgase alejado del humo.

Para envases de 1 galón o menos: No vuelva a usar el envase vacío (botella, lata, cubeta). Envuelva el envase y échelo en la basura.

**DESECHO DE PESTICIDA** - Los desperdicios de los pesticidas son altamente peligrosos. El desecho incorrecto del exceso del pesticida, la mezcla del rociador o del "enjuague del pesticida" es una violación de la Ley Federal. Si estos desperdicios no pueden ser desechados de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta, comuníquese con su agencia de Control Ambiental o de Pesticidas del Estado o con el representante de Desperdicios Peligrosos en la Oficina Regional de EPA para orientación.

HECHO EN EE.UU.

CORPORATE HEADQUARTERS  
333 HOLLENBECK STREET  
ROCHESTER, NEW YORK 14621  
WWW.ROCHESTERMIDLAND.COM

For Technical Service or Ordering Information (USA)  
Para Servicio Técnico o Información para Ordenar (EE.UU.)  
1-800-762-4448 (Toll Free)(Grats)

MADE IN USA

ACCEPTED  
with COMMENTS  
in EPA Letter Dated:

AUG 4 2003

Under the Federal Insecticide,  
Fungicide, and Rodenticide Act as  
amended, for the pesticide,  
registered under EPA Reg. No. 527-93