

LOCAL DE STOCKAGE



ORGANISATION DU LOCAL DE STOCKAGE

- 1 Local fermé à accès contrôlé, réservé spécifiquement** à cet usage
- 2 Affichage extérieur + consignes de sécurité (procédure d'évacuation, interdiction de fumer, de boire, de manger)**
- Local **aéré** ou **ventilé** (points hauts et bas). Portes ouvrant sur l'extérieur
- Stockage des **produits les plus lourds près du sol, et principe du premier entré, premier sorti**
- 5 Rétention des liquides :** dalle étanche avec rebord et/ou système de récupération des écoulements
- 6 Isolement des produits toxiques et CMR** (H 301, H 311, H331, etc)
- 7 Isolement des PPNU** (Produits Phytos Non Utilisables) **et les EPI usagés**
- 8 Séparation des produits incompatibles** (acides et bases, comburants et inflammables)
- 9 Installation électrique conforme** (selon NF C15-100), interrupteur extérieur
- 10 Extincteur** à poudre ABC à l'extérieur du local
- 11 Ustensiles dédiés à la préparation** (balance, pots doseurs, couteau, cutter, etc.)
- 12 Nettoyage et entretien régulier** du local



Et, à proximité du local de stockage :

- 13** Fiches de données de sécurité des produits stockés (disponibles sur le site quickfds.fr)
- 14** Point d'eau + savon
- 15** Armoire premiers secours
- 16** Téléphone et numéros d'urgence
- 17** Douche pour utilisation après application
- 18** Vestiaire spécifique aux EPI (Équipements de Protection Individuelle)

Les consignes en gras sont des **OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES**