

# LOCAL DE STOCKAGE



## LISTE DES CONTRÔLES À EFFECTUER POUR LE LOCAL DE STOCKAGE

**SUR LES POINTS SUIVANTS, INDIQUEZ  
SI VOTRE LOCAL EST ÉQUIPÉ OU NON.**

LOCAL DÉDIÉ AUX PRODUITS PHYTOS	EXISTE	À FAIRE
Verrouillage		
Affichage des consignes de sécurité		
Classement réglementaire des produits - Séparer produits incompatibles - Identifier et séparer produits très toxiques, toxiques et CMR des autres produits		
Étagères (matériau non absorbant)		
Matière minérale absorbante		
Ventilation point haut et point bas		
Éclairage conformité électrique : NFC15 100		
Extincteur à poudre type ABC		
Isolation thermique		
Chauffage hors-gel		
Point d'eau		
Vestiaire à EPI séparé du local phyto		