

produits.

Mettre en place une procédure d'élimination

des produits inutiles/périmés.

RISQUE CHIMIQUE GRILLE ANALYSE STOCKAGE PRODUITS



Au-delà de sa fonction de « magasin », le lieu de stockage a pour vocation première de limiter l'exposition aux risques associés à ces produits chimiques et de soustraire les personnes aux effets d'un dégagement involontaire ou d'une réaction chimique spontanée. L'utilisation des lieux de stockage doit être soumise à des règles strictes, dont l'application doit être contrôlée régulièrement par un responsable compétent.

LIEU(X) DE STOCKAGE :		Date ://		
Recommandations	Oui	Non	Constat et action éventuelle	
Organisation des lieux de stockage				
Séparer physiquement les produits incompatibles, avec réactions dangereuses (explosion, incendie, projection, émission de gaz dangereux).				
Entreposer les produits qui réagissent violemment avec l'eau de façon que tout contact avec de l'eau soit impossible, même en cas d'inondation.				
Stocker les produits inflammables à part, dans une enceinte dédiée et constamment ventilée.				
Proscrire la localisation en sous-sol.				
Adapter l'éclairage afin que les produits soient faciles d'accès et bien visibles.				
Chaque produit stocké a un étiquetage lisible et un fiche de donnée de sécurité accessible.				
Signalisation				
Identifier clairement les lieux de stockage.				
Indiquer les risques par des panneaux d'avertissement de type « Matières inflammables », « Matières corrosives », « Matières toxiques »				
Définir un plan de stockage (localisation des différents produits, capacité maximale) .				
Si besoin : prévoir un affichage récapitulatif de l'étiquetage des produits entreposés et le rappel des incompatibilités éventuelles.				
Gestion des stocks				
Limiter l'accès au stockage aux seules personnes formées et autorisées.				
Tenir à jour un état du stock.				
Mettre en place un classement rigoureux et connu (affichage d'un plan, interdiction d'entreposer des emballages volumineux ou lourds en hauteur).				
Instaurer une règle de déstockage « premier entré/premier sorti ».				
Respecter les dates de péremption de				



RISQUE CHIMIQUE GRILLE ANALYSE STOCKAGE PRODUITS



Recommandations	Oui	Non	Action éventuelle		
Rayonnages					
Selon les produits stockés : prévoir des rayonnages en matériaux résistant mécaniquement et chimiquement.					
Assurer une stabilisation efficace, empêchant tout basculement.					
Adapter leur espacement à la circulation des personnes, voire à celle d'équipements de manutention.					
Prévention et lutte contre les dispersions accidentelles					
Prévoir des capacités de rétention adaptées, par catégorie de produits. Le local de stockage doit lui-même être en rétention générale.					
Si besoin: mettre à disposition un produit absorbant approprié aux produits stockés (neutralisant, incombustible) dans le local de stockage, afin de récupérer fuites et gouttes de produits.					
Si besoin: disposer (entretenir et vérifier périodiquement) un appareil respiratoire isolant à l'extérieur du local et à proximité de l'entrée, une douche de sécurité ainsi qu'une fontaine oculaire de secours.					
Ventilation et conditionnement d'air					
Selon les produits stockés: prévoir une ventilation mécanique, résistant à la corrosion et permettant de maintenir en permanence le local de stockage en dépression par rapport aux locaux adjacents.					
Selon les produits stockés : placer les entrées et sorties d'air de manière à évacuer le plus rapidement possible les polluants éventuels du local.					
Selon les produits stockés : l'air extrait par l'installation de ventilation doit être rejeté à l'extérieur des bâtiments en tenant compte des règles de protection de l'environnement.					

BILAN



