



Liste de contrôle pour le stockage des produits

Le local de stockage des produits phytosanitaires			Oui	Non
1	Est réservé uniquement à cet usage.			
2	Est solidement construit.			
3	Les produits sont conservés sous clé, inaccessibles aux personnes non autorisées.	3		
4	Est éloigné des habitations et du logement des animaux.	4		
5	Est identifié comme contenant des produits phytosanitaires par un signalement sur les portes.			
6	Est muni d'une aération efficace pour éliminer les odeurs et les vapeurs de produits qui se concentrent au sol.	6		
7	Est bien éclairé.	7		
8	N'a pas de point d'eau (robinet).			
9	Le sol est étanche, le seuil surélevé, ou une cuve de rétention (110% du plus grand contenant) est disposée sous les produits phyto liquides; aucun écoulement ne parvient aux canalisations.	9		
10	Les installations électriques sont en parfait état (un défaut peut être source d'incendie).	10		
11	Est bien construit avec du matériel résistant au feu (1/2 h). Les produits inflammables sont stockés dans des armoires ignifuges.	11		
12	Est hors gel et protège également les produits des températures très élevées.	12		
13	Le local ne contient pas de produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.			

L'entreposage

14	Les produits sont sur des étagères métalliques fixées au mur, non absorbantes et faciles à nettoyer; il y a de l'ordre.	14		
15	Les produits sont rangés séparément selon leur action (insecticides, herbicides, fongicides) et dans leurs emballages d'origine. L'étiquette et le mode d'emploi sont conservés.	15		
16	Les produits solides sont au-dessus des produits liquides.	16		
17	Il y a un stock de matière absorbante (litière pour chat, kaolinite, kieselgur) rapidement accessible.	17		
18	Le local ne contient pas de carburants ou d'engrais.			
19	Les produits dans un emballage papier sont mis sur des étagères ou sur des caillebotis.	19		
20	Les ustensiles de préparation de la bouillie ne sont employés qu'à cette fin.	20		

A l'extérieur du local

21	Le matériel et les vêtements de protection se trouvent dans une armoire.			
22	Les numéros d'appel d'urgence sont visibles.			
23	Il y a un extincteur et un poste d'eau.	23		
24	Il y a un conteneur prévu pour les emballages vides, rincés et écrasés.			
25	Il y a un inventaire des produits.			
26	Les factures des produits sont conservées.			
27	Les fiches de sécurité des produits phytosanitaires de l'exploitation sont conservées sur l'exploitation ou accessibles sur Internet.			

Plan d'un local d'entreposage

