

Armoire pour produits dangereux – stockage conforme et sécurisé

Liste de contrôle pratique pour plus de sécurité



Le défi

Un stockage inadéquat des substances dangereuses peut provoquer des incendies, des brûlures ou la libération de vapeurs toxiques. Une solution de stockage bien organisée permet de protéger les collaborateurs, de respecter les exigences légales et de prévenir des dommages matériels coûteux.

Pas à pas vers un stockage sûr et conforme

1

Choisir la bonne armoire

Toutes les armoires ne conviennent pas à tous les produits : liquides inflammables ► armoire type 90 ; acides/bases ► armoire résistante à la corrosion. Tenez compte de l'homologation (p. ex. testée FM, DIN EN 14470-1).

2

Respecter l'interdiction de stockage en commun

Certaines substances ne doivent PAS être stockées ensemble (ex. acides et bases). Utilisez des casiers ou bacs de rétention séparés et consultez les fiches de données de sécurité pour les incompatibilités.

3

Utiliser des bacs de rétention

Placer tous les liquides dans des bacs de rétention. Le bac doit pouvoir contenir au minimum le volume du plus grand récipient. En cas de stockage de plusieurs récipients : 10 % du volume total, mais au moins le volume du plus grand récipient.

4

Étiquetage et documentation

Chaque récipient doit être clairement étiqueté (nom de la substance, symboles de danger, date) et un cadastre des stocks doit être tenu à jour, indiquant le contenu, les quantités et la date de stockage, afin que ces informations soient immédiatement disponibles en cas d'urgence.

5

Contrôle régulier

Hebdomadaire : contrôle visuel des fuites, des emballages endommagés. Tous les mois : contrôle des quantités, vérification des dates de péremption. Annuellement : contrôle du fonctionnement de la ventilation, des joints, des serrures. Documenter tous les contrôles.



Strictement interdit

- ! Ne jamais stocker des récipients sans étiquette
- ! Pas de récipients endommagés ou non étanches dans l'armoire
- ! Porte de l'armoire toujours fermée – pas de cales (protection incendie)
- ! Pas d'aliments ou de bouteilles d'eau dans l'armoire à produits dangereux
- ! Ne jamais stocker plus que la quantité autorisée

Vérification mensuelle des armoires

- ☐ Tous les emballages sont-ils intacts et étanches ?
- ☐ Les inscriptions sont-elles lisibles et à jour ?
- ☐ Les bacs de rétention ont-ils été vidés et nettoyés ?
- ☐ Pas de produits périmés dans l'armoire ?
- ☐ La porte de l'armoire se ferme-t-elle correctement ?
- ☐ La ventilation fonctionne-t-elle ?
- ☐ Fiches de données de sécurité accessibles ?
- ☐ Accès libre (pas d'objets devant l'armoire) ?



Conseil de pro

Mettre en place un code couleur :
- Vert = stockage commun.
- Jaune = stockage séparé.
- Rouge = séparation stricte.

Cela permet aux collaborateurs non qualifiés d'identifier d'un coup d'œil les produits pouvant être stockés ensemble.