

Veszélyesanyag-szekrény helyes kialakítása

Gyakorlati ellenőrzőlista a biztonságos tároláshoz



A kihívás

A veszélyes anyagok helytelen tárolása súlyos kockázatokat rejt: tűzveszély, maró sérülések, mérgező gázok – és mindez komoly anyagi kárral is járhat. A jól szervezett veszélyesanyag-tárolás nemcsak a munkatársakat védi, hanem segít megfelelni a jogszabályi előírásoknak, és megelőzi a költséges baleseteket is.

Lépésről lépésre a biztonságos tároláshoz

1

A megfelelő szekrény kiválasztása

Nem minden veszélyes anyaghoz ugyanaz a szekrény való. Gyúlékony folyadékokhoz: minimum 90 perces tűzállóságú (Type 90) szekrény. Savakhoz és lúgokhoz: korrózióálló kialakítás szükséges. Mindig ellenőrizze a tanúsítványokat (pl. FM-minősítés, DIN EN 14470-1), hogy biztosan megfeleljen az előírásoknak.

2

Az összeférhetetlenségi szabályok betartása

Bizonyos anyagok soha nem tárolhatók együtt. Például: savak és lúgok elkülönítése kötelező. Használjon külön polcokat, rekeszeket vagy gyűjtőtálcákat. A biztonsági adatlapok mindig pontos útmutatást adnak az anyagok összeférhetőségéről.

3

Folyadékok biztonságos felfogása

Minden folyékony veszélyes anyagot felfogótálcában kell tárolni. A tálca kapacitása: legalább a legnagyobb tárolt edény teljes térfogata, vagy több edény esetén a teljes mennyiség 10%-a, de minimum a legnagyobb edény térfogata. Így egy esetleges szivárgás nem válik azonnal balesetforrássá.

4

Címkézés és dokumentáció

Minden tárolóedényt egyértelműen és jól láthatóan kell megjelölni: anyag neve, veszélyességi piktogramok, betárolás dátuma. Készítsen raktárnyilvántartást (lagerkatasztert): mi hol található, milyen mennyiségben, mikor lett betárolva. Vészhelyzet esetén ezeknek az információknak azonnal elérhetőnek kell lenniük – ez időt, pénzt és akár életet is menthet.

5

Rendszeres ellenőrzések

A biztonság nem egyszeri feladat, hanem folyamatos odafigyelés. Hetente: szemrevételezés – szivárgás, sérült edények ellenőrzése. Havonta: mennyiségek felülvizsgálata, lejáratok ellenőrzése. Évente: szellőzés, tömítések és zárok működésének ellenőrzése. Minden ellenőrzést dokumentálni kell – ez jogszabályi és biztonsági szempontból is kulcsfontosságú.



Abszolút nem megengedett

- ! felirat nélküli edények tárolása
- ! sérült vagy szivárgó tartályok elhelyezése a szekrényben
- ! szekrényajtó kitámasztása (tűzvédelmi okokból!)
- ! élelmiszer vagy ital tárolása a veszélyesanyag-szekrényben
- ! megengedett maximális mennyiség túllépése

Havi ruhatár ellenőrzés

☐ Minden edény ép és szivárgásmentes?

☐ A feliratok olvashatók és aktuálisak?

☐ A felfogótálcák tiszták és üresek?

☐ Nincs lejárt anyag a szekrényben?

☐ Az ajtó rendesen záródik?

☐ A szellőzés működik (ha van)?

☐ A biztonsági adatlapok könnyen elérhetők?

☐ A szekrény szabadon megközelíthető (nincs eltakarva)?



Szakmai tipp

Vezessen be színkódos (lámpás) rendszert:

- Zöld pont – együtt tárolható anyagok
- Sárga pont – elkülönítve tárolandó
- Piros pont – szigorúan tilos együtt tárolni

Így még a nem betanított munkatársak is egy pillantással felismerik, mi hová tartozik.