

Dotarea corectă a dulapului pentru materiale periculoase

Lista de verificare practică pentru depozitarea în siguranță



Provocarea

Depozitarea incorectă a substanțelor periculoase poate duce la incendii, arsuri chimice sau vapori toxici. Organizarea corectă protejează angajații, îndeplinește cerințele legale și previne daunele costisitoare.

Pas cu pas pentru depozitare în siguranță

1

Alegeți dulapul potrivit

Nu toate dulapurile sunt adecvate pentru toate substanțele. Lichide inflamabile: Rezistență la foc de tip 90. Acizi/alcalini: Dulap rezistent la coroziune. Respectați omologarea (de exemplu, testat FM, DIN EN 14470-1).

2

Respectarea interdicției privind depozitarea combinată

Unele substanțe NU trebuie depozitate împreună. Exemplu: Păstrați separat acizii și alcalinii. Utilizați compartimente separate sau recipiente de captare. Fișele cu date de securitate oferă informații cu privire la incompatibilități.

3

Utilizați vane de captare

Așezați toate lichidele în vane de captare. Tava trebuie să poată conține cel puțin volumul celui mai mare recipient. Dacă există mai multe recipiente: 10% din volumul total, dar cel puțin cel mai mare recipient.

4

Etichetare și documentație

Etichetați clar fiecare recipient (denumirea substanței, simbolurile de pericol, data). Creați un registru de depozitare: Ce este depozitat unde? În ce cantitate? Când a fost depozitat? Aceste informații trebuie să fie disponibile imediat în caz de urgență.

5

Verificări periodice

Săptămânal: Inspecție vizuală pentru detectarea scurgerilor, a recipientelor deteriorate. Lunar: Verificarea cantității, verificarea datelor de expirare. Anual: verificarea funcțională a ventilației, a sigiliilor, a încuietorilor. Documentați toate verificările.



Absolut nu

- ! Nu depozitați niciodată recipientele fără etichetă
- ! Nu există recipiente deteriorate sau cu scurgeri în dulap
- ! Nu țineți niciodată ușile dulapurilor deschise cu pene (protecție împotriva incendiilor!)
- ! În dulapul pentru materiale periculoase nu se pun sticle de mâncare sau de băut
- ! Nu depozitați niciodată o cantitate mai mare decât cea autorizată

Verificarea lunară a dulapului

☐ Toate recipientele sunt intacte și etanșe?

☐ Etichetarea este lizibilă și la zi?

☐ Tăvile de scurgere sunt goale și curate?

☐ Nu există produse expirate în dulap?

☐ Ușa se închide corect?

☐ Funcționează ventilația (dacă este disponibilă)?

☐ Fișe cu date de securitate la îndemână?

☐ Acces liber (fără obiecte în fața dulapului)?



Sfat profesional

Creați un sistem de semaforizare: puncte verzi = pot fi depozitate împreună fără probleme, puncte galbene = depozitate separat, puncte roșii = este necesară o separare strictă. Acest lucru permite chiar și angajaților necalificați să recunoască dintr-o privire ce poate fi depozitat împreună.