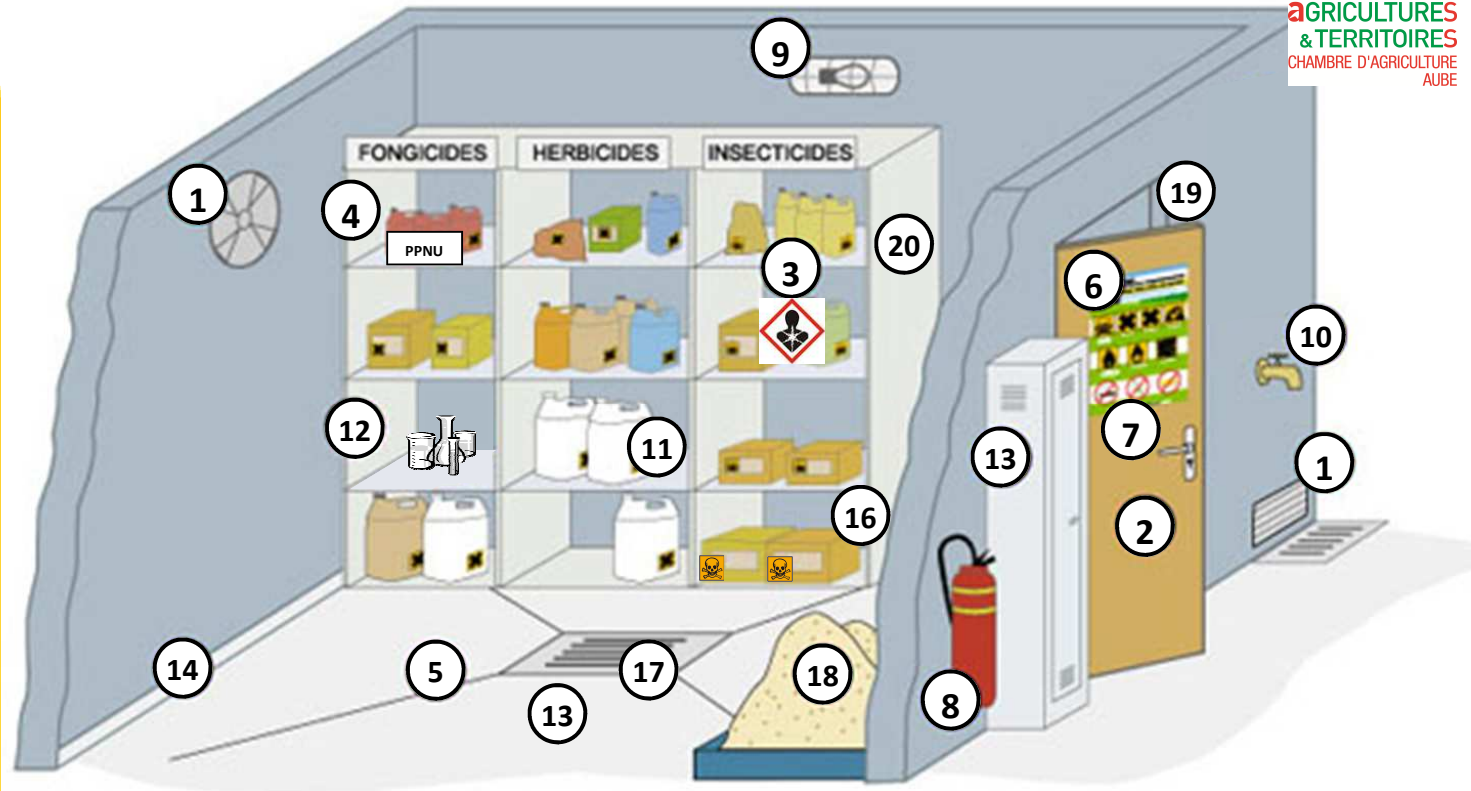


Local phyto : points à retenir

Points réglementaires

- 1 Local spécifique ventilé ou aéré (aération haute et basse) (interdiction de stocker autre chose que des produits phytos)
- 2 Fermé à clé
- 3 Identifier les produits les plus dangereux pour la santé humaine (T/T+/CMR)
- 4 Séparer et identifier les Produits phytosanitaires non utilisables (PPNU) en attente de leur élimination
- 5 Les eaux issues de rinçage ou lavage de produits toxiques ne doivent pas être déversées dans le milieu naturel
- 6 Clairement identifié (« local phyto »)
- 7 Consignes de sécurité et n° d'urgence
- 8 Extincteur à poudre ABC
- 9 Installation électrique en bon état
- 10 Point d'eau à proximité
- 11 Produits dans leur emballage d'origine
- 12 Ustensiles de préparations stockés dans le local
- 13 EPI (équipements de protection individuels) rangés à l'extérieur du local (sauf si usagés)

Points obligatoires en cas de présence de salarié(s) utilisant les produits phyto. En absence de salarié : points recommandés



- ### Recommandations
- 14 Sol étanche
 - 15 Système de récupération d'éventuels écoulements
 - 16 Emballage lourd en bas
 - 17 Produits sur caillebotis ou rétention du local
 - 18 Réserve de matière absorbante (ex : litière, sciure ...) en cas de déversement de produit
 - 19 Porte s'ouvrant sur l'extérieur
 - 20 Etagère en matière non absorbante

Comment reconnaître les produits CMR, regarder la classification sur les bidons :

ancienne classification phrases de risque R40-R62-R63-R68 ; nouvelle classification CLP symbole

