

Conditions de stockage

Objectif

Prévenir les contaminations ou l'altération des produits lors des activités de stockage dans des unités permanentes (cellules, silos, en rack...) ou temporaires (big-bags, bennes, containers...).

Que faut-il faire?

- Définir les conditions de stockage optimales afin de préserver l'intégrité du produit (inquant, emballage, produits semi finis ou finis...) **[01-03]**.
- Eviter notamment les conditions de stockage inappropriées (sacs « gueule ouverte »...).
- Avoir des dispositifs de rétention et d'élimination des corps étrangers et particules de taille indésirable au cours des opérations de stockage.
- Mettre en place un contrôle physique des stocks et une planification des points zéro des cellules (vidange totale du contenant).

Par exemple

- Favoriser la mise en place, lorsque c'est possible, de cellules dédiées pour les produits les plus « sensibles ».
- Utilisation de pinces pour fermer les sacs.
- Favoriser l'utilisation de cellules dont la conception permet une vidange totale.

Voir également [la page sur la maîtrise des nuisibles](#)

Etapes principalement impactées par ces BP

Réception intrants

Stockage transfert

Conditionnement

Chargement

Recyclage

Revision #6

Created 4 April 2022 10:11:33 by Cécile Bouveret

Updated 27 July 2023 08:06:59 by Celine Ravel