



# CONSERVARE I PRODOTTI FITOSANITARI

## IL PROBLEMA

I fitosanitari sono prodotti con proprietà a volte molto pericolose; vanno sempre trattati da personale competente ed autorizzato in tutte le fasi di utilizzo, dalla loro conservazione fino allo smaltimento finale.



## I RISCHI

- Intossicazione acuta e/o cronica

- Contaminazione ambientale

La collocazione non ottimale dei prodotti, la movimentazione e manipolazione non corrette, la rottura accidentale dei contenitori con perdita di prodotto, possono causare intossicazione o contaminazione.

## GLI OBIETTIVI

- **Trattare** sempre con cura e attenzione tutti i prodotti fitosanitari
- **Conservare** i prodotti in modo che non rappresenti un rischio per la salute umana o per l'ambiente.

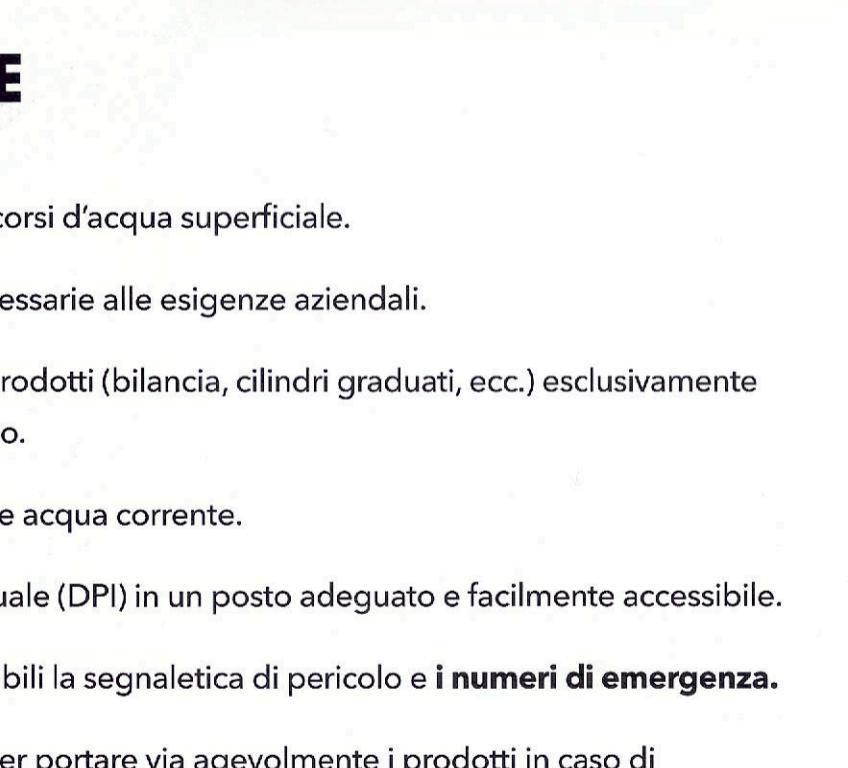
**cosa fare... come farlo**

## DOVE LI METTO?

**Il deposito dei prodotti fitosanitari è obbligatorio per tutti gli utilizzatori professionali e deve avere caratteristiche particolari:**



**Nel caso di quantità ridotte si può utilizzare un armadio apposito, dotato di griglie per il passaggio dell'aria.**

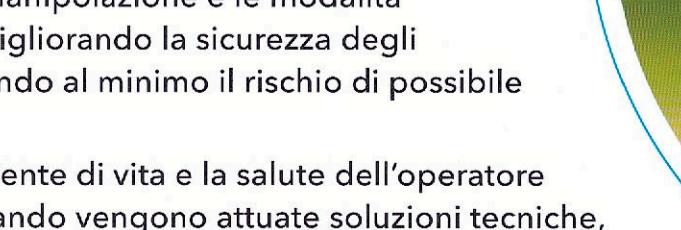


### INSIEME AI PRODOTTI FITOSANITARI:

- ▶ non possono essere immagazzinate sostanze alimentari, mangimi compresi;
- ▶ possono invece essere custoditi i contenitori vuoti e i concimi normalmente utilizzati in miscela con i prodotti fitosanitari

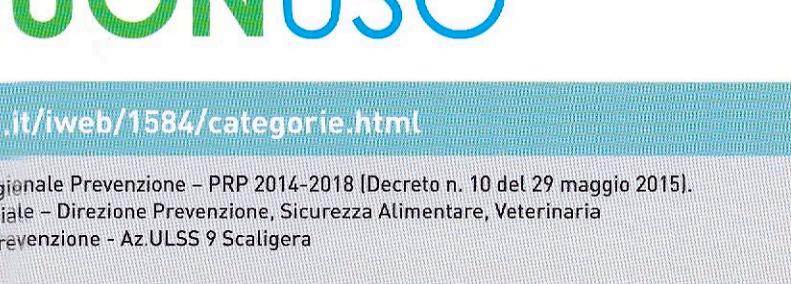
## 10 BUONE REGOLE

- I. Realizzare il magazzino lontano da pozzi o corsi d'acqua superficiale.
- II. Conservare in deposito solo le quantità necessarie alle esigenze aziendali.
- III. Utilizzare gli strumenti per il dosaggio dei prodotti (bilancia, cilindri graduati, ecc.) esclusivamente per questo scopo e pulirli sempre dopo l'uso.
- IV. Avere disponibili nelle vicinanze lava-occhi e acqua corrente.
- V. Custodire i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) in un posto adeguato e facilmente accessibile.
- VI. Disporre in prossimità dell'entrata e ben visibili la segnaletica di pericolo e i numeri di emergenza.
- VII. Assicurare adeguate vie di accesso anche per portare via agevolmente i prodotti in caso di emergenza.
- VIII. Tenere un registro/quaderno con l'elenco aggiornato dei prodotti e delle quantità in deposito.
- IX. Conservare un prodotto solo in presenza della sua scheda di sicurezza e della sua etichetta specifica.
- X. Stabilire delle direttive sia per l'immagazzinamento (ad es. il primo prodotto in entrata è anche il primo in uscita) sia per l'eliminazione dei prodotti non più usati.



## #SICURI DI FARNE BUON USO

PER SAPERNE DI PIÙ: <https://spisal.ulss9.veneto.it/web/1584/categorie.html>



BP