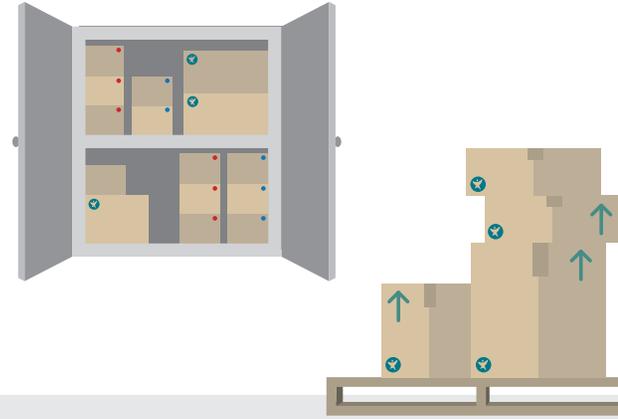
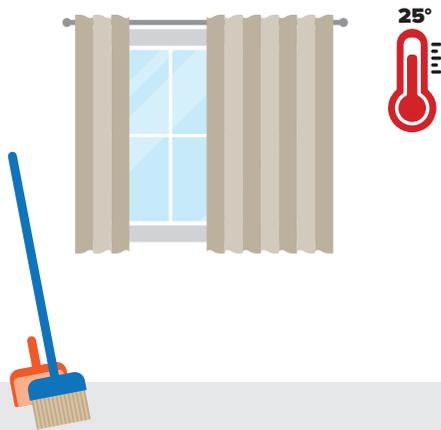


# Directives de stockage des produits



La zone de stockage doit être maintenue fraîche et sèche entre 15 et 30 °C, bien éclairée et ventilée.

Nettoyer régulièrement la zone de stockage et entretenir les réparations du bâtiment pour éviter les infestations parasites.



Entreposer les cartons sur le sol sur des palettes ou des étagères.

Les cartons doivent être posés à l'endroit avec des étiquettes de carton visibles et lisibles.

Observer les mêmes conditions de stockage pendant le transport.



Entreposer les produits dans un espace de stockage ou une armoire verrouillée et sécurisée, auquel seul le personnel qualifié a accès.



Observer la méthode PEPS « **Premier entré, premier sorti** » Organiser les produits à distribuer de façon à ce que le produit avec une date de péremption proche est distribué en premier.



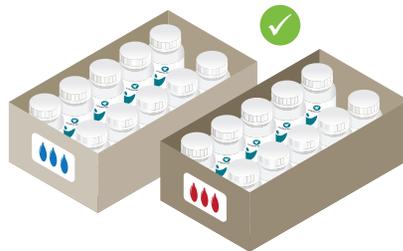
Tenir un registre d'inventaire des produits reçus et distribués.



Pour distribution



Séparer les produits endommagés ou périmés et étiqueter et indiquer sur l'étiquette que le produit ne doit pas être utilisé. Éliminer conformément aux directives locales.



Entreposer le même type de produit et le même lot ensemble.



Produit périmé



Produit endommagé



Éviter les températures élevées, l'exposition aux éléments extérieurs et la lumière directe du soleil.

Ne pas stocker les produits à proximité de matières dangereuses ou de zones sales pouvant attirer des parasites.

