

Checkliste Reinigung von Kartoffellagerhallen /Lagereinrichtung zur Reduzierung von Chlorpropham (CIPC) Rückständen

Bitte füllen Sie pro Lagereinheit eine Checkliste aus! Bitte Vor- und Rückseite ausfüllen!

Eine gründliche Reinigung der Kartoffellager und Ausrüstungsgegenstände bzw. Gerätschaften ist entscheidend, um unbeabsichtigte Rückstände von Chlorpropham (CIPC) auf den Kartoffeln zu vermeiden. Um die Anforderungen zu erfüllen, ist die Einhaltung der Reinigungsrichtlinien (Best Practice) unerlässlich. Diese Checkliste ist ein Hilfsmittel zur Bewertung des Reinigungserfolgs. Weitere Informationen finden Sie in den Richtlinien zur Reinigung und in der Infografik.

Name Betrieb/Erzeuger		
Adresse		
Land		
Telefon		
Email		
Adresse Lager (falls abweichend von Betriebsadresse)		
Lagerbezeichnung/Nummer		
Anzahl Jahre ohne Anwendung CIPC (0 = angewendet im Anbaujahr 2019)		
Datum Beginn Reinigung		
Datum Ende Reinigung		

Lagertyp Bitte wählen Sie Flächen- oder Kistenlager und belüftet, unbelüftet oder mit mech. Kühlung aus.

Flächenlager	
Kistenlager	
mit Belüftung	
ohne Belüftung	
mech. Kühlung	

Reinigung durchgeführt durch:		
	ja	nein
Erzeuger/Lagerhalter		
Reinigungsfirma		

Bitte füllen Sie die Rückseite des Formulars aus, bevor Sie unterschreiben.

Ich erkläre hiermit, dass das Lager wie auf der Checkliste dokumentiert, gereinigt wurde.

Vom Lagerhalter / Erzeuger auszufüllen

Datum:	
Name:	
Unterschrift:	

Vom Käufer / Verarbeiter erhalten

Vom Käufer / Verarbeiter auszufüllen

Name	
Firma	
Bemerkungen	
Datum	
Unterschrift	

Checkliste Reinigung von Kartoffellagerhallen /Lagereinrichtung zur Reduzierung von Chlorpropham (CIPC) Rückständen

Bitte füllen Sie pro Lagereinheit eine Checkliste aus! Bitte Vor- und Rückseite ausfüllen!

Eine gründliche Reinigung der Kartoffellager und Ausrüstungsgegenstände bzw. Gerätschaften ist entscheidend, um unbeabsichtigte Rückstände von Chlorpropham (CIPC) auf den Kartoffeln zu vermeiden. Um die Anforderungen zu erfüllen, ist die Einhaltung der Reinigungsrichtlinien (Best Practice) unerlässlich. Diese Checkliste ist ein Hilfsmittel zur Bewertung des Reinigungserfolgs. Weitere Informationen finden Sie in den Richtlinien zur Reinigung und in der Infografik.

Kreuzen Sie die zutreffenden Optionen mit einem X an

Machen Sie von jedem Bereich/Gegegenstand vor und nach der Reinigung Fotos (als Nachweis), verweisen Sie auf diese und archivieren Sie diese zum späteren Nachweis.

Was?	gereinigt		Typ Kanäle		Trockenreinigung		Nassreinigung			andere Reinigung		Foto Nachweis Referenznummer (n) oder Dateiname der Bilder notieren	Bemerkungen
	ja	nein	Überflurkanäle	Unterflurkanäle	Staubsauger	Besen und/oder Bürste	Hochdruck Kaltwasser	Hochdruck Heißwasser	Dampfdruck (+Absaugen)	draußen dem Wetter aussetzen	andere, welche?		
Druckkammer, Belüftungstechnik, Belüftungsturm													
Kanäle													
Wände und Gebäudeteile													
Böden													
Decke													
Kisten													
Anhänger, Annahmeeinrichtungen, Förderbänder													
Verladeeinrichtungen im Lager													
andere:													
Kühlung													
Ventilatoren													
Umwälzventilatoren													
Holzbalken (als mobile Wände verwendet usw.)													
Sanierte/instandgesetzte Lagerbereiche													
<small>Geben Sie an welche Bereiche/Teile. Datum Instandsetzung hinzufügen</small>													