



Checkliste
Hygiene-Getreide



	i. O.	nicht i. O.	Maßnahme	Termin
<u>BEI DER AUSSAAT</u>				
Transportfahrzeuge werden auf Sauberkeit kontrolliert				
Gesackte Ware wird trocken und sauber/sortenetrennt gelagert				
Lose Ware ist vor Umwelteinflüssen geschützt und jeglichem Verzehr geschützt				
Düngung und Pflanzenschutz ist nach gut fachlicher Praxis ordnungsgemäß erfolgt und in der Acker-schlagdatei vermerkt				
Die Aussaat erfolgt mit Qualitätssaatgut oder aus eigenem Nachbau nach einer Qualitätskontrolle (z. B. Keimprobe)				
Die Bestandsentwicklung wird kontinuierlich überwacht				
Wirksamkeit der Anwendungen ist an einer Nullparzelle zu überprüfen				
In einer Abschlusskontrolle ist der Bestand für die kommende Weiterverwendung zu beurteilen				
<u>BEI DER ERNTE</u>				
Transportfahrzeuge werden auf Sauberkeit und Verkehrssicherheit kontrolliert				
Fahrer und Fahrzeuge sind mit Papieren ausgestattet: Führerschein, Sondergenehmigungen, z. B. Überlänge				
Vorkehrungen zum Schutz der Ware auf dem Transport sind getroffen: - Schutzplane vorhanden - Wagen abgedichtet und verriegelt				
Befahren der Lager nur mit Fahrzeugen, die kein Öl verlieren (weder aus Kupplungen noch aus anderen undichten Bereichen)				
Erntemaschinen werden auf Sauberkeit und Verkehrssicherheit kontrolliert				
Ersatzteile sind in erfahrungsbedingter Anzahl vorhanden				

	i. O.	nicht i. O.	Maßnahme	Termin
<u>IM LAGER</u>				
Zutrittsstellen für Schädlinge/Vögel werden gering gehalten, Türen/Tore sind selbstschließend oder werden soweit es möglich ist, geschlossen gehalten				



Checkliste
Hygiene-Getreide



Schmutzansammlungen und Vogelnistplätze werden vermieden				
Geöffnete Fenster und Schächte sind mit Fliegen- oder Drahtgittern versehen				
Ist es unvermeidbar, Ware zu betreten, werden geeignete Schutzmaßnahmen eingehalten (sauberes Schuhwerk/barfuß, Kleidung mit verschlossenen Taschen)				
Abfälle sind räumlich getrennt von Lagerware und werden nur zeitlich begrenzt zwischengelagert				
Flächen im Annahmehereich sind sauber, trocken und frei von flüssigen Fetten und Ölen				
Technische Anlage (insb. Trocknung, Durchlaufwaagen, Reinigung) einschließlich der Fördersysteme werden regelmäßig auf Ablagerungen und Fremdkörper hin kontrolliert und bei Bedarf gereinigt bzw. desinfiziert				
Wände, Böden und Decken im Lagerbereich sind geeignet, trocken und frei von Schimmel, Kondenswasser oder bedenklichen Stoffen und werden bei Bedarf gereinigt				
Dächer sind dicht bzw. weisen keine Mängel auf				
Leuchtkörper sind ausreichend gegen Glasbruch gesichert (z. B. Schutzabdeckung)				
Werkzeuge und Kleinteile werden nach Wartungen und Reparaturen entfernt				
Kontaminanten wie Schmiermittel und Schädlingsbekämpfungsmittel werden separat aufbewahrt				
Produktinweise angewandter Bekämpfungsmittel sind gut sichtbar ausgehängt/aktualisiert (Unfälle)				
Wartungspläne (Gebäude, techn. Anlagen) sind vorhanden und Prüfintervalle werden eingehalten			Wartungsprotokoll	
Transportfahrzeuge werden auf Sauberkeit kontrolliert				

	i. O.	nicht i. O.	Maßnahme	Termin
<u>ERHALTUNG DER WARENQUALITÄT</u>				
Die Ware wird ordnungsgemäß eingelagert			Lagerprotokoll	
Die Feuchte der Ware wird kritisch beobachtet			Lagerprotokoll	
Die Temperatur der Ware wird beobachtet			Lagerprotokoll	
Auf der Lagerfläche sind alle Fremdkörper, insbesondere die Köderfallen entfernt				

