

Dokumentation Lagerkontrollen (3.9.2 QS / 3.10.2 QS-GAP)

Betrieb: _____

Lager (Lagerbezeichnung/-nummer): _____

Produkt Herkunft (Schlag-/Lagerbezeichnung): _____

Vorheriger Inhalt: _____

Lagerreinigung¹: nein ja

Falls ja, verfahren: Besen Staubsauger HD-Reiniger
 Schlauch sonstiges Verfahren: _____

Trocknung Erntegut: nein ja Verfahren: _____

Feuchtegehalt Erntegut: Partie 1: _____ % Partie 2: _____ %

| Belüftung | | | |
|-----------|--------------|-------|--------------|
| Datum | Dauer (Std.) | Datum | Dauer (Std.) |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Auslagerung/Umlagerung (Datum): von _____ bis _____

Zielort der Auslagerung:

Verkauf

Umlagerung Lagerbezeichnung: _____

¹ Entsprechend Reinigungs- und Desinfektionsplan für Lagerräume

Erntejahr: 20_____

Anschrift: _____

Fruchtart: _____ **Sorte:** _____

Einlagerungsdatum von: _____ **bis:** _____

| Lagerschutz | | | |
|-------------|-----------|----------|-----------|
| Datum | Verfahren | Präparat | Menge / t |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| Lagerüberwachung ² | | | | |
|-------------------------------|-----------------|-------------|------------------|--------------|
| Datum | Temperatur (°C) | Feuchte (%) | Schädlingsbefall | Unterschrift |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

² Empfohlen: 1. Woche ab Einlagerung tägliche, später wöchentliche Kontrollen