Lagerdokumentation

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Erntejahr: | 20\_\_\_ |
| **Betrieb:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Anschrift:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Lager** (Lagerbezeichnung/-nummer): | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Fruchtart:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Sorte:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Produktherkunft** (Schlag-/Lagerbezeichnung): | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Einlagerungsdatum von:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Bis:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Vorheriger Lagerinhalt** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Lagerschutz** |
| **Lagerreinigung1** | O nein | O ja | Falls ja, Verfahren | O Besen | O Staubsauger | Datum | Verfahren | Präparat | Menge/t |
| O HD-Reiniger | O Schlauch | O sonstiges Verfahren: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  |  |
| **Trocknung Erntegut:** | O nein | O ja | Verfahren: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  |  |  |
| **Feuchtegehalt bei Einlagerung** | Partie 1: | \_\_\_\_\_\_% | Partie 2: | \_\_\_\_\_\_% |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Belüftung** |  | **Lagerüberwachung2** |
| Datum | Dauer (Std.) | Datum  | Dauer (Std.) |  | Datum | Temperatur (°C) | Feuchte (%) | Schädlingsbefall | Unterschrift |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Auslagerung/Umlagerung (Datum): von \_\_\_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_\_\_\_ |  | Zielort der Auslagerung: O Verkauf |
|  |  |  | O Umlagerung | Lagerbezeichnung: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 1 Entsprechend Reinigungs- und Desinfektionsplan für Lagerräume. |  | 2 Empfohlen: 1. Woche ab Einlagerung tägliche, später wöchentliche Kontrollen |

/ Diesen Absatz bitte nicht löschen. Inhalt bitte vor diesem Absatz /

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schwertberger Straße 14, 53177 Bonn

Tel +49 228 35068-0, info@q-s.de

Geschäftsführer: Dr. A. Hinrichs