



CHECKLISTE So reinigen Sie Ihr Getreidelager richtig

Maßnahmen



1. Entfernung von Rückständen

Bevor neues Getreide gelagert wird, ist es wichtig, alle Rückstände des vorherigen Getreides zu entfernen. Dies beinhaltet lose Körner, Stroh, Schmutz oder andere Verunreinigungen. Diese Rückstände könnten Schimmel, Schädlinge oder Krankheitserreger enthalten, die die Qualität des neuen Getreides beeinträchtigen würden.

2. Abwehr von Schädlingen

Durch gründliches Reinigen des Getreidelagers können Schädlinge wie Mäuse, Ratten, Insekten oder Vögel abgeschreckt werden. Diese Schädlinge können das Getreide anknabbern, verunreinigen oder Krankheitserreger übertragen. Durch regelmäßige Reinigung kann das Risiko einer Schädlingsplage minimiert werden.

3. Kontrolle der Feuchtigkeit und Temperatur

Ein sauberes Lager ermöglicht eine bessere Kontrolle der Feuchtigkeit und Temperatur. Getreide sollte in einer trockenen Umgebung mit geeigneten Temperaturbedingungen gelagert werden, um Schimmelbildung und Keimwachstum zu verhindern. Eine gründliche Reinigung entfernt Feuchtigkeitsrückstände und Verunreinigungen, die die Lagerbedingungen negativ beeinflussen könnten.

4. Vorbeugung von Krankheiten

Krankheitserreger können sich in einem schmutzigen Getreidelager leicht verbreiten. Durch Reinigung und Desinfektion können diese Krankheitserreger abgetötet und ihre Ausbreitung verhindert werden. Saubere Lagerbedingungen tragen dazu bei, die Qualität des Getreides zu erhalten und die Gesundheit von Mensch und Tier zu schützen.

5. Verlängerung der Lagerdauer

Durch die ordnungsgemäße Reinigung und Wartung des Getreidelagers kann die Lagerdauer des Getreides verlängert werden. Saubere und trockene Lagerbedingungen reduzieren das Risiko von Schimmelbildung, Verderb und Qualitätsverlust.