

Checklist voor reinigingswerkzaamheden om CIPC-residuen in bewaarloodsen en op materiaal te minimaliseren

Vul per bewaarcel één formulier in! - Vul zowel de voor- als achterzijde in.

Een grondige reiniging van aardappelbewaarloodsen, machines en materieel is cruciaal om ongewenst achtergebleven residu van chloorprofam (CIPC) op aardappelen te voorkomen. Het volgen van deze 'goede praktijken' is het essentieel ouden aan de voorwaarden te voldoen. Deze checklist is een hulpmiddel om de resultaten te controleren. Raadpleeg de Potato Value Chain richtlijnen en infographic voor meer informatie.

Naam bedrijf / teler:

E-mail:

Adres:

Tel.:

Land:

Locatie bewaarloods (indien anders dan bedrijfsadres):
.....

Identificatie bewaarcel / naam:

Aantal jaar CIPC niet gebruikt (0 = gebruikt tot oogst 2019 - 1 = tot oogst 2018):
.....

Loodstype:

| Bulk | Kist | Luchtkoeling | Mechanische koeling | Niet geventileerd |
|------|------|--------------|---------------------|-------------------|
| | | | | |

Kies bulk of kist. Kies ook luchtkoeling, mechanische koeling of niet geventileerd.

Datum start reiniging:

Datum reiniging voltooid:

| Reiniging uitgevoerd door : | | | |
|-----------------------------|----|--------------------------|------------------------------|
| Teler | ja | <input type="checkbox"/> | nee <input type="checkbox"/> |
| Dienstenbedrijf | ja | <input type="checkbox"/> | nee <input type="checkbox"/> |

Ik verklaar dat de bovenstaande checklist **naar waarheid** werd ingevuld

In te vullen door uitbater van de loods / teler

Naam:

Datum:

Handtekening:

Ontvangen van koper / verwerker

In te vullen door koper / verwerker

Naam:

Bedrijfsnaam:


Opmerkingen:

Datum:

Handtekening:

Een grondige reiniging van aardappelbewaarloodsen, machines en materieel is cruciaal om ongewenst achtergebleven residu van chloorprofam (CIPC) op aardappelen te voorkomen. Het volgen van deze 'goede praktijken' is het essentieel om aan de voorwaarden te voldoen. Deze checklist is een hulpmiddel om de resultaten te controleren. Raadpleeg de Potato Value Chain richtlijnen en infographic voor meer informatie.

Maak foto's van elk onderdeel van de loods, voor en na het reinigen (als bewijs), verwijz ernaar en archiveer ze voor toekomstig gebruik.

| Waar ? | Gereinigd | | Type kanalen | | Droge reiniging | | Natte reiniging | | | Andere methoden | | Noteer referentienummer(s) of bestandsnaam van afbeeldingen | Opmerkingen |
|---|-----------|-----|--------------|-------------|-----------------|-------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------|----------------|---|---|
| | Ja | Nee | Bovengronds | Ondergronds | Stofzuigen | Vegen en / of borstelen | Hoge druk koud water | Hoge druk heet water | Stoom (+ stofzuigen) | Buiten gezet | Andere : welke | | |
| Zie richtlijn voor visuele inspecties | | | | | | | | | | | | | |
| Drukkamer / technische ruimte / ventilatietoren (verluchting in kistensysteem) | | | | | | | | | | | | | |
| Kanalen | | | | | | | | | | | | | |
| Wanden en spanten | | | | | | | | | | | | | |
| Vloeren | | | | | | | | | | | | | |
| Plafond | | | | | | | | | | | | | |
| Houten kisten | | | | | | | | | | | | | |
| Stortbak, kippers, transportbanden | | | | | | | | | | | | | |
| Laadplaats in de loods | | | | | | | | | | | | | |
| Andere: | | | | | | | | | | | | | |
| Mechanische koeling | | | | | | | | | | | | | |
| Extra ventilatoren | | | | | | | | | | | | | |
| Circulatieventilatoren | | | | | | | | | | | | | |
| Hout (bijv. keerwand, balken die kanaal bedekken) | | | | | | | | | | | | | |
| Vervangen onderdelen in de loods Specificeer welke zones? Datum toevoegen | | | | | | | | | | | | | PVC Annex 3 20v1  |