

Checklist schoonmaak maatregelen om CIPC residuen in bewaring en op materieel te minimaliseren

Vul 1 formulier in per bewaarcel! Vul zowel de voor- als achterkant in.

Grondig reinigen van bewaring, machines en materieel is cruciaal om ongewenst residu van chloorpropham (CIPC) op aardappelen te voorkomen. Volgen van de omschreven best practices is essentieel om het risico te minimaliseren. Deze checklist is een hulpmiddel om na te gaan of schoonmaak goed is uitgevoerd. Zie Potato Value Chain richtlijnen en infographic voor verdere informatie.

Bedrijfs/telers naam:.....

Email:.....

Adres.....

Land:.....

Tel.:.....

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

Naam bewaarcel ter identificatie:.....

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

Datum start schoonmaak:.....

Datum schoonmaak volbracht:....

Schuurtype:

Bulkbewaring	Kistenbewaring	Luchtkoeling	Mechanische koeling	Niet-geventileerd
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kies aub bulk bewaring of kistenbewaring. Kies ook Luchtkoeling of Mechanisch of Niet-geventileerd.

Schoonmaak uitgevoerd door			
Teler?	Ja	<input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>
Extern bedrijf?	Ja	<input type="checkbox"/>	Nee <input type="checkbox"/>

Vul alstublieft ook de achterkant in alvorens te tekenen.

Ik verklaar bij dezen dat de bewaarloods schoongemaakt is zoals opgetekend in deze checklist

In te vullen door bewaarloodseigenaar bedrijf/teler

Ontvangen door koper/verwerker

In te vullen door koper/verwerker

Naam:.....

Naam:.....

Datum:.....

Bedrijfsnaam:.....

Opmerkingen:.....

Datum:.....

Handtekening:

Handtekening:

Checklist schoonmaak maatregelen om CIPC residuen in schuur en op materieel te minimaliseren

Vul 1 formulier in per bewaarcel! Vul zowel de voor- als achterkant in.

Grondig reinigen van bewaring, machines en materieel is cruciaal om ongewenst residu van chloorpropham (CIPC) op aardappelen te voorkomen. Volgen van de omschreven best practices is essentieel om het risico te minimaliseren. Deze checklist is een hulpmiddel om na te gaan of schoonmaak goed is uitgevoerd. Zie Potato Value Chain richtlijnen en infographic voor verdere informatie.

Zet kruisjes bij de opties die van toepassing zijn

Neem foto's van elk onderdeel van de schuur voor en na schoonmaken (als bewijs), refereer hiernaar op dit formulier en archiveer de foto's voor later gebruik.

Waar?	Schoongemaakt	Type kanalen	Droog schoonmaak	Nat schoonmaak	Andere methoden	Referentie foto bewijs	Opmerkingen
Zie visuele inspectie richtlijn	Ja Nee	Bovengronds Ondergronds	Stofzuigen Vegen en/of borstelen	Hogedruk koud water Hogedruk Heet water Stoom (- opzuigen)	Buiten gezet Anders: specificeer	Noteer referentie nummer(s) of bestandsnaam van foto's.	
Drukkamer/ventilatie ruimte (ruimtebeluchting in kistenbewaring)							
Kanalen							
Wanden en spanten							
Vloeren							
Plafond							
Houten kisten							
Stortbak, kippers, inschuurapparatuur							
Op en -overslag ruimte in de schuur							
Andere:							
Mechanische koeling							
Extra ventilatoren							
Circulatie ventilatoren							
Hout (b.v. keerwand, balken die kanaal bedekken)							
Vervangen onderdelen schuur Specificeer welke delen? Datum vervanging							PVC Annex 3 20v1