# Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit





# Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

#### Merkblatt

Ausnahmsweise Lagerung von Getreide auf überdachten bzw. nicht überdachten Freiflächen

Immer wieder kommt es vor, dass Getreide - sei es aus Ernte-, Kapazitäts- oder anderen Gründen - auf überdachten oder nicht überdachten Freiflächen zwischengelagert werden muss. Um auch bei dieser Form von Lagerung die Gesunderhaltung des Getreides sicherzustellen, muss das Getreide in Übereinstimmung mit dem einschlägigen Lebensmittelrecht eingelagert, gelagert und ausgelagert werden. Eine regelmäßige Kontrolle und Dokumentation der Lagerung ist notwendig: Einlagerung, Auslagerung, Feuchtigkeit, Beobachtung Lagerung, Schadorganismen (Schadinsekten, Schadnager, Vögel, Lager-/Schimmelpilze, Hefen, Bakterien).

Hinsichtlich der Intensität der Kontrolle ist zu berücksichtigen, dass Getreide bei der provisorischen Lagerung auf überdachten und nicht überdachten Freiflächen üblicherweise ungereinigt gelagert wird und somit anfälliger für Schädlinge sowie mikrobiologische Aktivität ist. Insbesondere ist auf eine die Lagerung nicht beeinträchtigende Getreidefeuchte bei der Anlieferung und Einlagerung zu achten. Eine Lagerung auf Außenflächen darf nur so lange wie nötig stattfinden. Getreide, das provisorisch gelagert wird, muss abgedeckt werden, um Kontamination zu vermeiden.

Stand: Januar 2017

1



Telefon: 09131 68 08-0 poststelle@lgl.bayern.de

# Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit





# Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Nachfolgend sind die wichtigsten Anforderungen und Maßnahmen, die für eine hygienische und sachgerechte Lagerung auf Außenflächen wichtig sind, zusammengestellt.

- 1. <u>Lagerfläche:</u> Die Lagerfläche sollte glatt, sauber (ggf. Reinigung mit Hochdruckreiniger), trocken und mit leichtem Gefälle (Wasserabfluss) versehen sein. Eine nachteilige Beeinflussung des Getreides z. B. aufgrund eines Übergangs von unerwünschten Stoffen aus der Lagerfläche sowie der Umgebung muss ausgeschlossen sein. Ggf. muss eine Unterlage (Silofolie), die für diesen Lebensmitteleinsatz geeignet (Konformitätserklärung) ist, untergelegt werden. Gleichermaßen ist eine Abdeckung notwendig. Dabei ist darauf zu achten, dass die Folie nicht beschädigt wird bzw. keine Teile in das Getreide gelangen können.
- 2. <u>Einlagerung:</u> Eine Wareneingangskontrolle des Getreides inkl. Überprüfung des Feuchtegehaltes und Kontrolle auf Schädlinge muss durchgeführt werden. Dabei ist darauf zu achten, dass das Getreide die geeignete Lagerfeuchte aufweist, sowie schädlingsfrei ist. Die Lagerung muss so erfolgen, dass keine Feuchtigkeit, keine Schädlinge und keine sonstigen Tiere eindringen können. Das Regenwasser muss abfließen können, so dass sich keine Wasseransammlungen bilden können.
- 3. <u>Lagerung:</u> Die Lagerungsbedingungen müssen regelmäßig geprüft werden. Eine Überprüfung der Lagerungsparameter wie Feuchtigkeit und Temperatur muss engmaschig durchgeführt und dokumentiert werden. Getreide, das Qualitätsschäden (z. B. zu hoher Feuchtigkeitsgehalt, Schädlingsbefall etc.) aufweist, muss großflächig abgetragen werden.

**L**GL

2

# Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit





#### Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

- 4. <u>Auslagerung:</u> Jede Auslagerung muss dokumentiert werden. Getreide mit Qualitätsschäden ist großflächig abzutragen und einer inferioren Verwertung zuzuführen (nicht als Lebens- oder Futtermittel). Von den jeweiligen ausgelagerten Partien sollten Muster gezogen und Laboruntersuchungen (Feuchte, Mykotoxine, Mikrobiologie etc.) durchgeführt werden.
- 5. <u>Fahrzeuge:</u> Fahrzeuge zur Ein- und Auslagerung des Getreides müssen vor dem Einsatz gründlich gereinigt werden. Sie sind auf guten Zustand zu prüfen. Eine Kontamination durch Getriebeöle und Schmierfette oder sonstige Verunreinigungen ist auszuschließen. Das Befahren des Getreides mit dem Fahrzeug ist zu vermeiden.
- 6. <u>Schädlingsbekämpfung:</u> Ein engmaschiges Schädlingsmonitoring und geeignete Maßnahmen bei Befall inkl. Dokumentation müssen über die gesamte Lagerdauer durchgeführt werden.

#### **Quellen:**

Hygienische Maßnahmen für den Umgang mit Getreide, Ölsaaten und Leguminosen (Stand Juni 2011), Merkblatt Deutscher Raiffeisenverband e. V.: "Ausnahmsweise auf Freiflächen gelagertes Getreide muss vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden".

Grundsätze und Empfehlungen zu Lagerung und Transport von Lebensund Futtermitteln im landwirtschaftlichen Betrieb, ALB, Freising, November 2005: "Bei der kurzzeitigen Zwischenlagerung im Freien gelten dieselben Anforderungen an den Untergrund hinsichtlich Sauberkeit wie im Hallenlager. Zum Schutz vor dem Eintrag unerwünschter Stoffe (Regen- und Oberflächenwasser, Schmutz und Staub) ist eine eigene Abdeckung und geeignete Wasserableitung notwendig.



3