

Katzenwäsche reicht für das Lagerhaus nicht aus!

Seit dem zügigen Auflaufen der Kartoffeln in diesem Frühjahr wurde immer wieder auf einen Entwicklungsvorsprung der Bestände von 10-14 Tagen hingewiesen. Auf vielen Flächen gab es zudem einen geringeren Knollenansatz, der mit dazu beitrug, dass die Kartoffeln schneller in die vermarktungsfähige Größe gewachsen sind. Das zwingt zu einer neuen Planung für die Krautminderung und Ernte, aber auf eine ausreichende Lagerhaushygiene sollte vor dem Hintergrund der letztjährigen Ernte mit vielen feuchten Partien aus Zeitmangel nicht verzichtet werden.

Ungebetene Mitbewohner

Neben den Kartoffeln gelangen mit der Ernte auch neue Schaderreger in das Lagerhaus, z. B. über Mutterknollen oder anhaftende Erde. Nicht minder gefährlich sind die im Lager überdauernden Pathogene. So können beispielsweise Sporen des Silberschorferregers bis zu 9 Monate auf der rauen Oberfläche von PU-Schaum und bis zu 3 Monate auf Holz und Metall überleben. Auch Nassfäulebakterien können den Zeitraum zwischen zwei Lagerperioden überdauern, wobei Boden oder organische Substanz die Überlebensrate begünstigen.

Erst reinigen, dann desinfizieren

Ein wirkungsvoller Hygieneplan beginnt mit einer Beseitigung aller Ernterückstände aus dem Lager. Daran muss sich eine Reinigung des gesamten Gebäudes, der Lagereinrichtungen und der Technik für die Ein- und Auslagerung sowie die Aufbereitung anschließen. Erst dann kann eine Desinfektion, zugelassen ist dafür z. B. nur das Mittel „Menno florades“, seine volle Wirksamkeit entfalten und die Schaderreger nachhaltig reduzieren.

Checkliste

- ✓ Entfernen aller groben Ernterückstände, wie Knollen, Kraut und Erde, aus dem Lager
- ✓ Besenreines Säubern der Fußböden sowie Unterflurkanäle und Druckkammern bei Zwangsbelüftungssystemen
- ✓ Mechanische Entfernung von Erdverkrustungen an Förderbändern und Aufbereitungstechnik oder vorheriges Einweichen dieser Stellen
- ✓ Gründliches Waschen des Gebäudes, der Maschinen und gegebenenfalls der Großkisten mit einem Hochdruckreiniger
- ✓ Vollständiges Entfernen des Waschwassers aus allen Teilen des Gebäudes
- ✓ Nach Abtrocknung auf dem Boden verbleibende Schmutzreste manuell entfernen
- ✓ Feuchte, aber nicht nasse Materialien begünstigen die Tiefenwirkung des Desinfektionsmittels
- ✓ Ausreichende Konzentration und Aufwandmenge des Desinfektionsmittels nach Vorgabe des Herstellers
- ✓ Der Einsatz einer Rückenspritze oder das zentrale Vernebeln des Mittels sind unter diesen Bedingungen wenig praktikabel
- ✓ Auch offene Holzgroßkisten sind jeweils direkt von innen zu desinfizieren
- ✓ Bei Drahtgroßkisten bietet sich für die Desinfektion ein Tauchbad an
- ✓ Bei Oberflurkanälen auch die Innenseite waschen und desinfizieren
- ✓ Bewegliche Teile und Lager an der Förder- und Aufbereitungstechnik nach der Desinfektion ölen bzw. schmieren
- ✓ Bei allen Maßnahmen entsprechende Schutzausrüstung tragen und Arbeitssicherheit beachten.