

erhöhung der oberen Schicht der Erzeugnisse, die an die südliche Lagerwand angrenzen, damit Herde der Selbsterhitzung vermieden werden. Bei der Feststellung einer normalen, schnellen Temperaturerhöhung der Erzeugnisse von 3° C bis 5° C über die sie umgebende Lufttemperatur muß die Temperatur täglich kontrolliert werden.

54. In Silos ist — getrennt für jede Zelle — in den gleichen Zeitabständen zu kontrollieren.

65. Der Zustand der eingelagerten Erzeugnisse — Temperatur, Geruch und Farbe, wie sie auf Grund von Beobachtungen festgestellt werden — ist in einer Beobachtungstabelle festzulegen, und zwar in zeitlicher Reihenfolge für je 100 qm für Getreide und Hülsenfrüchte und für je 25 qm für Ölsaaten sowie gesondert und schichtweise angeordnet.

56. Bei jedem gesondert aufbewahrten Posten der \* Erzeugnisse ist eine Stapeltafel zur Eintragung aller qualitativen Merkmale, wie sie bei der erstmaligen Einlagerung festgestellt wurden, aufzustellen.

Die Temperaturmerkmale der Erzeugnisse werden von der Beobachtungstabelle auf die Stapeltafel übertragen, und zwar unter Angabe der minimalen und maximalen Temperatur in den einzelnen Schichten.

57. Die Qualität des in den Zellen der Silos untergebrachten Getreides und die Belastung der einzelnen Silozellen sind in Beobachtungstabellen — gesondert für jede Silozelle — einzutragen.

**Behandlung der eingelagerten Erzeugnisse**

58. Die gelagerten Erzeugnisse sind so zu behandeln, daß nicht nureine Qualitätsverschlechterung verhindert wird, sondern daß sich eine Qualitätsverbesserung einstellt.

59. Erzeugnisse mit Merkmalen einer Selbsterwärmung müssen unverzüglich getrocknet und abgekühlt werden. Selbsterhitzungsherde sind restlos zu entfernen und einer besonderen Bearbeitung zu unterziehen.

60. Bei einer Selbsterwärmung in einem Silo ist das Getreide der betreffenden Silozelle zu entfernen und in einer anderen Silozelle unterzubringen; die weitere Bearbeitung ist zu veranlassen.

61. Nach Eintritt der kühleren Jahreszeit (Herbst- und Wintermonate) ist dafür zu sorgen, daß die Erzeugnisse in den Speichern abgekühlt werden (durch Zufuhr von Kaltluft).

62. Bei Eintritt wärmerer Witterung im Frühjahr sind in allq Getreidespeichern Maßnahmen zur 'Aufrechterhaltung' der niedrigen Wintertemperaturen in den Xagermassen zu treffen. Dann müssen vor allem Fenster, Türen und Lüftungseinrichtungen verschlossen gehalten werden; sie sind nur dann zu öffnen, wenn der Zustand der Erzeugnisse geprüft werden soll oder die Erzeugnisse ausgeliefert werden sollen.

63. In den Fällen, in denen die Temperatur im Lageraum die Außentemperatur übertrifft, sind wäh-

rend der nächtlichen Stunden und frühmorgens bei trockenem Wetter Türen und Fenster zur Abkühlung der Luft im Lagerraum zu öffnen.

**Sanitäre und hygienische Maßnahmen in den Getreidespeichern**

64. Unbedingtes Erfordernis für die ordnungsgemäße Aufbewahrung von Getreide und Ölsaaten ist eine ständige peinliche Ordnung und Sauberkeit in den Speichern.

65. Das gesamte Inventar des Getreidespeichers ist an den dafür vorgesehenen Plätzen aufzubewahren.

Die Erzeugnisse müssen in den Speichern ordentlich gelagert werden. Abhängig von dem Speicherbau und der Einlagerungsart soll die Schüttung der Erzeugnisse eine rechteckige oder pyramidale Form mit glatter Oberfläche aufweisen.

66. Aus Reinlichkeitsgründen und zur Vermeidung des Eindringens von Schmutz und Speicherschädlingen aus befallenen Teilen müssen an den Eingängen zu jedem Getreidespeicher Schaber, Fußmatten, Bürsten und Besen zur Säuberung der Schuhe und der Kleider zur Verfügung stehen.

67. Zur laufenden Bearbeitung, zur Kontrolle der Temperaturen und zum Ausschütten von gesackter Ware muß auf jedem Lager die für den Umfang des Betriebes erforderliche Anzahl Laufbretter vorhanden sein.

68. Alle Getreidespeicher sind regelmäßig und sorgfältig von Staub und verschütteten Getreideteilen, wie sie bei den verschiedenen Handhabungen mit Getreide und Ölsaaten anfallen, zu säubern. Nach Beendigung aller Lagerarbeiten (Einlagerung, Umlagerung, Nachbearbeitung, Kühlung von sich selbst erhaltendem Getreide und Ölsaaten, Ausgabe usw.) ist das Lager in den ordnungsmäßigen Zustand zu versetzen. Die Getreideoberflächen sind auszugleichen.

69. Jeder Lagerraum, jede Zelle müssen nach ihrer Entleerung gründlichst gereinigt werden. Risse in den Fußböden, Wänden und Dächern sind zu beseitigen.

70. Alle Speicherräume, das Silogehäuse, die Aufnahme Räume, das Inventar, die Ausrüstung und die Maschinen sind stets sauberzuhalten; alles Gerümpel ist zu entfernen.

#### **VIII. Schädlingsbekämpfung**

71. Die Leiter der Erfassungs-/Lagerbetriebe sind verpflichtet, über das Auftreten von Getreideschädlingen sofort dem zuständigen Kreiskontor der VVEAB zu berichten, das die Ursache des Auftretens der Schädlinge festzustellen hat. Der Leiter des Erfassungs-/Lagerbetriebes hat in Verbindung mit dem zuständigen Pflanzenschutzamt sofort wirksame Bekämpfungsmaßnahmen durchzuführen. Das Kreiskontor der VVEAB ist verpflichtet, über die aufgetretenen Getreideschädlinge dem Rat des Kreises, Abt. Erfassung und Aufbau, unter Angabe der eingeleiteten Bekämpfungsmaßnahmen binnen 3 Tagen nach Kenntnis des Tatbestandes zu berichten. Dem Rat des Kreises, Abt. Erfassung