



# Temperaturaufzeichnungen „Lagerraum“



Betrieb: \_\_\_\_\_ Betriebsnummer: \_\_\_\_\_

WICHTIG: Bitte unbedingt Außen- und Innentemperatur angeben! Vollständig ausgefüllte Liste bei den Unterlagen aufbewahren! Die Liste ist im Lagerraum anzubringen und ständig auf dem laufenden zu halten!

Monat: .....2 0 __			Monat: .....2 0 __			Monat: .....2 0 __		
Tag	Innen- temperatur (°C)	Außen- temperatur (°C)	Tag	Innen- temperatur (°C)	Außen- temperatur (°C)	Tag	Innen- temperatur (°C)	Außen- temperatur (°C)
1.			1.			1.		
2.			2.			2.		
3.			3.			3.		
4.			4.			4.		
5.			5.			5.		
6.			6.			6.		
7.			7.			7.		
8.			8.			8.		
9.			9.			9.		
10.			10.			10.		
11.			11.			11.		
12.			12.			12.		
13.			13.			13.		
14.			14.			14.		
15.			15.			15.		
16.			16.			16.		
17.			17.			17.		
18.			18.			18.		
19.			19.			19.		
20.			20.			20.		
21.			21.			21.		
22.			22.			22.		
23.			23.			23.		
24.			24.			24.		
25.			25.			25.		
26.			26.			26.		
27.			27.			27.		
28.			28.			28.		
29.			29.			29.		
30.			30.			30.		
31.			31.			31.		



## Desinfektionsplan - Stallbereich



Nassreinigung durchgeführt am:	Schlussdesinfektion		Einstelldatum (neue Herde)	Stallnummer	Dauer – Stallruhe
	Desinfektionsmittel	Datum			
					Tage
					Tage
					Tage
					Tage
					Tage
					Tage
					Tage
					Tage
					Tage
					Tage
					Tage

## Schädlingsbekämpfungsplan

Datum	Art der Bekämpfungsmethode	angewendetes Mittel/Köder	Lage/Bereich

**Bitte die Pläne bei den Unterlagen aufbewahren und ständig auf dem laufenden halten!**