

Hygienemaßnahmen im Kartoffelanbau zum Schutz vor Bakterieller Ringfäule und Schleimkrankheit

Die Erreger der Bakterienkrankheiten können über kontaminierte Maschinen, Geräte und Lagereinrichtungen auf gesundes Pflanzgut übertragen werden. Durch konsequente Hygiene lässt sich das Risiko der Verbreitung von Bakterieller Ringfäule und Schleimkrankheit deutlich senken. Jeder Betrieb kann seinen Beitrag dazu leisten !

Was ist bei Transport und Lagerung von Pflanzkartoffeln zu beachten ?

- Bei Transport von Pflanzgut in loser Schüttung Transportbehältnisse (Hänger, Kisten, Container) vorher reinigen und desinfizieren.
- Keine gebrauchten Big-Bags oder Säcke für Pflanzgut verwenden !
- Pflanzkartoffeln deutlich getrennt von Speise- und Wirtschaftskartoffeln lagern.
- Mindestens einmal jährlich Sortier- und Lagereinrichtungen (Boxen, Kisten, Förderbänder etc.) gründlich reinigen und desinfizieren.

Hinweise zur Desinfektion:

- Zugelassenes Desinfektionsmittel: MENNO Florades®
- Anwendungskonzentration: 2 % (2 l auf 100 l Wasser)
- Aufwandmenge: 0,6 bis 0,8 l/m²
- Einwirkzeit: 5 – 15 Minuten
- Vor der Desinfektion müssen Schmutz und Knollenreste restlos entfernt werden, am besten mit einem Hochdruckreiniger. Nach der Reinigung müssen die Flächen abtrocknen, damit es nicht zu einem Verdünnungseffekt der Desinfektionsmittellösung kommt.
- Zum Schutz vor Korrosion bei Maschinen und Geräten die Desinfektion erst unmittelbar vor dem Maschineneinsatz durchführen.

Weitere Auskünfte erteilen die LfL - Institut für Pflanzenschutz und die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Fachzentrum L3.1