

Egenkontroll

Detta dokument kan användas för att göra en presentation av ditt företags egenkontroll. Det är presenterat i Word så du själv kan ladda ner det och ändra enligt vad som är vettigt för dig. En del punkter kanske är helt överflödiga och kan då strykas. Andra kan vara mycket viktiga och markeras. Tanken är att du vid kontroll av ditt företag kan använda detta som en beskrivning på din egenkontroll.

Det är skrivet i Word så du själv ska kunna ladda ner texten och ändra där det behövs.

**EGENTILLSYN FÖR BIODLING OCH
HONUNGSHANTERING
2007**

för företaget

BI OCH HONUNG

INNEHÅLL

INLEDNING	6
1.1 Grundsyn.....	6
1.2 Vad är Egentillsyn	6
1.3 Grundförutsättningar	6
1.4 Hur genomförs egentillsynen.....	6
1.5 Disponering	7
2 REFERENSER	8
3 HYGIENISKA KRAV M.M. NÄR DET GÄLLER HANTERING AV HONUNG....	9
4 UPPGIFTER OM VERKSAMHETEN	10
4.1 Verksamhetens art:	10
4.2 Omfattning	10
4.3 Lokaler	10
4.4 Personal	10
4.5 Ansvarsförhållanden	10
4.6 Dokumentation	10
5 ALLMÄNNA REGLER	11
5.1 Uppställning av kupor	11
6 MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDD	12
6.1 Säker förvaring av kemiska produkter	12
6.2 Godkända kemiska medel	12
6.3 Säker hantering	13
6.4 Behovsanpassad kemikalieanvändning	13
6.5 Producentansvar	14
7 ARBETSMILJÖ	15
7.1 Skyddsutrustning	15
7.2 Allergiskydd	15

8	LIVSMEDELSSÄKERHET.....	16
8.1	Honungens Sammansättning.....	16
8.2	Hantering av honung	16
8.3	Lagring och transport.....	17
8.4	Återanvändning av kärl.....	17
8.5	Märkning.....	17
8.6	Ursprung och Spårbarhet.....	18
8.7	Vattenkvalitet.....	18
8.8	Rökkvalitet	19
8.9	Risakanalys	19
8.10	Vaxhantering	19
8.11	Utbildning	20
9	BISJUKDOMAR OCH DJUROMSORG	21
9.1	Flyttningstillstånd och rapportering	21
9.2	Bekämpningsåtgärder.....	21
9.3	Förvaring av vax.....	22
10	KONTROLL AV UTRUSTNINGAR	23
10.1	Renlighetskontroller.....	23
10.1	Funktionskontroller	23
11	KONTROLL AV FORDON OCH TRANSPORTUTRUSTNINGAR	25
11.1	Bil	25
11.2	Släpvagn	25
11.3	Rullvagnar.....	25
12	KONTROLL AV LOKALER	26
12.1	Slungrum.....	26
12.2	Förrådsrum.....	26
12.3	Kontroll av skadedjursangrepp	26
13	KONTROLL AV ARBETSKLÄDER	27

13.1	Skyddskläder	27
13.2	Kläder för slungning och tappning.....	27
13.3	Tvättställ.....	27
13.4	Personaltoalett	27
14	DOKUMENTERING.....	28
14.1	Journalföring	28
14.2	Skötselplaner.....	28
15	RISKANALYS METODBESKRIVNING	28
15.1	Beskrivning av steg i processen enligt HACCP-principer.....	28
15.2	Generell riskanalys.....	29
15.3	Generell slutsats.....	31
16	RISKANALYS AVSEENDE FÖRETAGET	31
16.2	Beskrivning av Processtegen	31
16.3	Analys	33
17	RUTINBESKRIVNINGAR.....	33
17.1	Skydd av emballage.....	33
17.2	Städning.....	33
17.3	Rengöring av maskiner och utrustningar	34
17.4	Märkning och Spårbarhet	35
17.5	Rekonditionering av vattenreningsfilter	35
17.6	Hantering av vax vid Apistananvändning	35
17.7	Skötselplan	35
17.8	Återkallelseplan	35
18	BLANKETTER	37
Bilaga 1	Riskanalys	
Bilaga 2	Branschregler	

1 INLEDNING

1.1 Grundsyn

Honung är ett livsmedel. All produktion och hantering av honung ska följa aktuella lagar och förordningar. Honungsproducenternas Branschregler (hygienregler) kan sägas vara en tolkning eller tillämpning av dessa lagar.

Alla honungsproducenter ska bedriva egentillsyn som förutom kontroll av grundförutsättningarna även ska innehålla implementerade HACCP-planer som uppfyller rimliga krav enligt Codex beskrivning av HACCP-principerna. Den offentliga livsmedelstillsynen ska anpassas i enlighet med detta.

1.2 Vad är Egentillsyn

Egentillsyn (egentillsyn, egenrevision) är ett verktyg för livsmedelsföretagaren att styra sin produktion till en säker och trygg produkt för kunden. Egentillsynsprogram är de planlagda åtgärder (kontroller) som genomförs för att nå fram till en säker produkt.

1.3 Grundförutsättningar

Det ska finnas rutiner för att skapa bra allmänna hygieniska förhållanden som omfattar

- Utbildning i livsmedelshygien
- God personlig hygien
- Endast tjänligt vatten används
- Skadedjur och skadeinsekter ska bekämpas effektivt
- Regelbunden rengöring av utrustningar, lokaler, transportmedel
- Regelbundet underhåll av utrustningar, lokaler, transportmedel
- Temperaturen i livsmedel och lokaler ska följa gällande regler

HACCP

System som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten.

- Identifiera vilka faror som finns i produktionen, var dessa faror finns och var i processen dessa faror kan styras (upprätta flödesschema för varje produktkategori)
- Bestäm kritiska styrpunkter
- Bestäm gränsvärden för de kritiska styrpunkterna
- Utarbeta ett system för övervakning av varje kritisk styrpunkt (tex mätning av temperatur och tid)
- Bestäm vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas om de kritiska gränsvärdena överskrids
- Verifiera att systemet fungerar genom tester och utvärderingar
- Upprätta dokumentation

1.4 Hur genomförs egentillsynen

Egentillsyn genomförs årligen för att kontrollera att alla viktiga moment i produktionen, hanteringen och lagringen av honung sker enligt gällande lagar förordningar, föreskrifter mm.

Egentillsynen genomförs genom att en checklista löpande under året går igenom och frågorna besvaras eller kommenteras tex genom att notera när en ej genomförd åtgärd senast ska vara klar. I checklistan är lagkrav markerade med **X** och kritiska punkter med **X**, övriga med X.

Underlaget för denna Egentillsyn har hämtats bl a från SBR Bihusesyn, Sigill biodling och BF kvalitetssäkringssystem.

Binäringens branschregler (Nationella riktlinjer för god hygienpraxis vid produktion och hantering av honung) enligt punkt 2 har beaktats.

1.5 Disponering

Detta dokument har följande disponering

1. Inledning
2. Referenser
3. Uppgifter om verksamheten
4. Allmänna regler
5. Miljö- och hälsoskydd
6. Arbetsmiljö
7. Livsmedelssäkerhet
8. Bisjukdommar
9. Kontroll av utrustningar
10. Kontroll av fordon
11. Kontroll av lokaler
12. Kontroll av arbetskläder
13. Dokumentering
14. Riskanalys
15. Processbeskrivning
16. Rutinbeskrivningar

Bilaga 1 Faro- och Riskanalys, HACCP

Bilaga 2 Branschregler

2 REFERENSER

Tillämpliga föreskrifter m.m.

[Lagen 2006:804](#)

[Förordningen SFS 2006:813](#)

Förordning ([2006:1165](#)) om avgifter för offentlig kontroll av foder och animaliska biprodukter

Förordning ([2006:1166](#)) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel

Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet

Förordningen (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

Förordningen (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Förordningen (EG) nr 854/2004 om offentlig kontroll av foder och livsmedel

Förordningen (EG) nr 882/2004 om särskilda regler för kontroll av livsmedel av animaliskt ursprung

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:23) om avgifter

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:3) om karenstider vid hantering av livsmedel från djur som behandlats med läkemedel

Livsmedelsverkets vägledning om livsmedelshygien

Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av anläggningar

Livsmedelsverkets vägledning om märkning och presentation av livsmedel

Rådets direktiv 2001/110/EC om honung med Kommissionens förklarande not rörande implementering av direktivet

3 Hygieniska krav m.m. när det gäller hantering av honung

Grundläggande krav när det gäller all livsmedelshantering finns i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004 om livsmedelshygien. Reglerna är mycket generellt hållna och innehåller således inga detaljerade regler. Förordningen kompletteras genom Livsmedelsverkets nationella föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Grundläggande krav för alla slag av livsmedel har samlats i nämnda föreskrifter som skall tillämpas från och med 2006. Nytt i förhållande till äldre bestämmelser om egentillsyn, livsmedelslokaler, hantering, personalhygien m.m. är att företagens* ansvar i fråga om säkra livsmedel tydliggörs. Företagarna skall i erforderlig omfattning följa fastställda regler i fråga om hygien och som regel göra upp kontrollplaner som bygger på HACCP-principerna (HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point = faroanalys och kritiska styrpunkter).

**Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktion-, bearbetning- och distributionskedjan av livsmedel. (EG 178:2002). Till exempel kan en privatperson som bereder livsmedel för regelbunden försäljning till allmänheten, bedömas vara ett livsmedelsföretag.*

Reglerna riktar sig till alla som utövar någon form av verksamhet i något led i livsmedelskedjan, från primärproduktion av livsmedel till lagring, transport, försäljning eller annat tillhållande till konsument.

Enligt 5 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien krävs godkännande av anläggning för bl.a. beredning, behandling eller bearbetning av livsmedel. Godkännande myndighet kan dock besluta om att sådant godkännande inte behövs på grund av att verksamheten endast är av mindre omfattning och av enkel karaktär och inte medför mer än små hygieniska risker.

Tidigare i dessa riktlinjer har klargjorts honungens unika karaktär som visar på att de hygieniska riskerna med honung och honungshantering är näst intill obefintliga. Kriteriet för små hygieniska risker kan därför anses vara uppfyllt.

Den som säljer sin produktion till enskilda konsument och till lokala detaljhandelsföretag behöver inte ha sin anläggning godkänd. Registrering kan behövas.

4 UPPGIFTER OM VERKSAMHETEN

4.1 Verksamhetens art:

Verksamheten omfattar Biodling och Honungsproduktion/honungshantering och bedrivs i (ortens/områdets namn). Årsproduktionen beräknas till X – XX ton. Producerad honung säljs huvudsakligen men även till.....

4.2 Omfattning

I verksamheten ingår XX - XXX produktiva bisamhällen och lokaler och utrustningar är dimensionerad för hantering av upp till högst XX ton honung/år. (Exempel på övrig verksamhet: Dessutom odlas drottningar i egen regi och ram- och rensvax smälts och gjuts om för eget bruk. Huvuddelen av all utrustning köpts och endast en ringa del tillverkas i egen regi.)

4.3 Lokaler

I verksamheten ingår XX lokaler, (Exempel på beskrivning av lokaler Bihuset och ett litet kallförråd. Lokalen ”Bihuset” har 3 avdelningar, 3 skilda rum. En del används för honungshantering omfattande slungning, silning och tappning i 30 l hinkar samt i begränsad omfattning för ympning och tappning på burk. En del används dels för temporär lagring av hinkar och dels för förvaring och underhåll av utrustning. En del används för snickeriverksamhet och allmän underhållsverksamhet. I anslutning till Bihuset finns en carport som används för bil och släpvagn samt som kallförråd. Ett litet kallförråd om 10 kvm används för temporär lagring av utsorterade ramar, smält vax mm.)

4.4 Personal

Verksamheten bedrivs av en deltids/heltidsarbetande personal

4.5 Ansvarsförhållanden

Ansvarig för att egentillsynprogrammet/egenrevisionen uppdateras och följer lagar och förordningar samt ansvarig för förändringar (uppdateringar) är(namn på produktansvarig).

Ansvarig för att egentillsynprogrammet följs är den som är produktansvarig för honungen.

Ansvarig för maskiner är produktansvarig.

4.6 Dokumentation

Genomförda kontrollaktiviteter dokumenteras i en checklista samt i nedanstående blanketter

- Blankett 1 för spårbarhet av honungspartier
- Blankett 2 för uppföljning av rengöring / städning
- Blankett 3 för uppföljning av viktkontroll
- Blankett 4 för uppföljning

Checklistan och Blanketterna förvaras i ”Arbetspärmerna

5 ALLMÄNNA REGLER

5.1 Uppställning av kupor

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Är biinnehav (antal) och uppställning (kartmarkering) anmält till länsstyrelsen?						X
Finns uppgift om ägare av bigården vid varje bigård?						X
Är bikuporna i gott skick och stabilt uppställda?						X
Är kuporna placerade på en miljö- och säkerhetsmässigt acceptabel plats med hänsyn till såväl bin som omgivning?						X
Finns beskrivning som visar placering av vax, tapptrum, emballagehantering, kemikalieförvaring				Verbalt redovisat i verksamhetsbeskrivningen		X

6 MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDD

6.1 Säker förvaring av kemiska produkter

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag (Ex: Finns för oxalsyra, myrsyra)	Åtgärdat datum	Krav nivå
Finns säkerhetsdatablad för de kemiska produkter som används?						X
Förvaras kemikalier avskilt från livsmedel, obehöriga och barn?						X
Förvaras kemiska bekämpningsmedel klass 2 (Apistan) i separat frostfritt utrymme av god standard och med god ventilation?				(Ex Apistan har inte inköpts ännu)		X
Förvaras kemikalier i originalförpackning eller i märkt förpackning						X

6.2 Godkända kemiska medel

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Används enbart kemiska bekämpningsmedels som är godkända av Kemikalieinspektionen för biodling i anslutning till honungsproduktion?						X
Lämnas kemikalier som inte är godkända, för gamla eller överflödiga omedelbart till destruktion?						x
Används endast Apistan, Api-guard, myrsyra, oxalsyra, och/eller mjölksyra vid bekämpning av Varroa?						X
Är livsmedelsgodkänd ättiksyra det enda kemiska medlet som används för att skydda utbyggda vaxkakor mot skadedjur?						X

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Är bittermandelolja det enda kemiska medel som används vid hantering av bin?					X	
Avstås från att använda petroleumprodukter eller andra kemiska medel i biodlingen för bekämpning av myror					X	

6.3 Säker hantering

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Har den som utfört bekämpningen av Varroa med Apistan behörighet att göra detta?						X
Följs Jordbruksverkets rekommendationer för Varroabekämpning med ekologiska metoder vid användning av organiska syror?						X
Finns dokumentation över hantering av de organiska syrorna som används				Se SDS		X

6.4 Behovsanpassad kemikalieanvändning

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
När kemiska bekämpningsmedel används i biodling och vaxhantering, kan val av metod, dos och medel motiveras och dokumentation över detta uppvisas?				SjV rekommendationer följs		x
Finns det en plan för att undvika Apistan-restens?				(Ex: Behandling sker enbara vart 3;e år)		X
Avstås från bekämpning i förebyggande syfte?						X

6.5 Producentansvar

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag (Ex: Leverans sker i plastburkar och hink som är godkända)	Åtgärdat datum	Krav nivå
Om varorna förpackas i konsumentförpackning finns då anslutning till återvinningssystem REPA?						X

7 ARBETSMILJÖ

7.1 Skyddsutrustning

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Används personlig skyddsutrustning (skyddsglasögon, handskar) då det finns risk för hudkontakt med eller inandning av bekämpningsmedel och syror eller vid andra riskfyllda moment i arbetet?						X
Är arbetsmiljön godtagbar avseende temperatur (< 25 grader), luftfuktighet (40< x< 80) och ljudnivå?				Hörselskydd används vid avtäckning med maskin		x
Finns relevant Första förbandsutrustning på arbetsplatsen?						x

7.2 Allergiskydd

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Finns medicin mot allergireaktion vid bistick med gällande sista förbrukningsdatum?						X

8 LIVSMEDELSSÄKERHET

8.1 Honungens Sammansättning

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Kontrolleras den honung som säljs och uppfyller den kvalitetskraven vad gäller smak, vattenhalt, lukt och jäsning?						X
Kontrolleras årligen den honung som säljs och uppfyller den kvalitetskraven vad gäller HMF, ledningsförmåga, diastas och pollen?				(Ex Prov sänds till Honungsringen)		X

8.2 Hantering av honung

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Finns rutiner för att säkerställa att honungsemballaget är skyddat och täckt?	X			Hinkar förvaras staplade och burkar förvaras i originalemballaget		X
Kontrolleras årligen den honung som säljs och uppfyller den kvalitetskraven vad gäller HMF, ledningsförmåga, diastas och pollen?				(Ex v Prov sänds till Honungsringen)		X
Är händer och skyddsutrustning rena vid all hantering av honung (slungning, tappning) och finns en rutin som säkerställer detta? Se även pkt xx						X
Är lokalerna där honung hantearas rena och i god ordning? Se även pkt 12						X

8.3 Lagring och transport

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Förvaras/packas honungen i kärl avsedda för livsmedel och försluts de på ett sätt som säkerställer att det inte finns risk för föroreningar?						X
Förvaras och hanteras honungs-emballage så att det hålls rent?						x
Förvaras honungen svalt?						x

8.4 Återanvändning av kärl

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Om kärl där honung förvaras återanvänds (dvs inte köps nya) rengörs de då med varmt vatten och miljömärkt rengöringsmedel?						X

8.5 Märkning

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Är märkningen på förpackningen på svenska?						X
Saluförs och märks honungsförpackningarna enligt reglerna?				(Ex Vid lev av hinkar lämnas uppgift som avser hela leveransen.)		X
Om något tillsättes, sker det då enligt gällande föreskrift?						

8.6 Ursprung och Spårbarhet

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Om du köper in honung från andra företag eller personer för vidareförsäljning kan du vid varje givet tillfälle uppge vilken person du köpt honungen från?						
Om du säljer honung till grossist eller annan biodlare kan du vid varje givet tillfälle uppge vilket företag som köpt honung?				Se bilaga 1 Blankett för spårbarhet av levererad honung		X
Tas referensprover vid varje tappningstillfälle och sparas det i minst två år och finns register över referensproverna?						X
Finns det en återkallelseplan för honungen så att kan återkalla produkter vid behov (om tex kontaminering upptäcks efter leverans)?				Se bilaga 2 Återkallelseplan		X
Om du köper in honung från andra företag eller personer för vidareförsäljning kan du vid varje givet tillfälle uppge vilken person du köpt honungen från?						

8.7 Vattenkvalitet

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Har godkänt vattenprov tagits under den senaste 2-årsperioden?						X
(Ex: Rekonditioneras reningsfiltren regelbundet enligt tillverkarens anvisningar?)				(Ex: Var 14:e dag)		X

8.8 Rökkvalitet

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Används enbart obehandlade träprodukter och andra icke fossila bränslen av växtmaterial i rökpusten?						X

8.9 Riskanalys

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Har riskanalys genomförts				Se bilaga 3		X

8.10 Vaxhantering

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Om Apistan används finns en beskrivning över hur det gamla vaxet hanteras?				(Ex: Ännu ej aktuellt)		
Om Apistan används, kan det styrkas med dokumentation (tex skötselplan) att vaxet i yngelrummet byts minst vart 3:e år och att detta inte återanvänds i i biodlingen?				Se Verksamhetsbeskrivningen		X
Förvaras vax så att det inte kan komma i kontakt med bin?						X
Förvaras vaxet så att risken för skadedjursangrepp minimeras?						x

8.11 Utbildning

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Har utbildning i livsmedelshy- gien genomförts				(Ex: Adekvat kun- skap bedöms fin- nas)		X
Finns gällande regelverk till- gängliga och är de uppdaterade?				(Ex: Finns på nätet)		X

9 BISJUKDOMAR OCH DJUROMSORG

9.1 Flyttningstillstånd och rapportering

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Finns tillstånd för flyttning av bin eller biodlingsmateriel över församlingsgränser?				(Ex: Kursen Godkänd biodlare har genomgått men kontakt med bitillsynsmannen saknas)	07-03-01	X
Om det finns misstanke om angrepp av amerikansk yngelröta, kvalster eller varroa anmäls detta till bitillsynsmannen eller länsstyrelsen?						X
Ges tillsynsmannen den hjälp som behövs vid undersökning av bisamhällen eller bigårdar?						X
Om levande vuxna bin, larver, puppor, sperma eller ägg och biodlingsmateriel importeras eller exporteras finns tillstånd för detta?						

9.2 Bekämpningsåtgärder

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Följs angivna åtgärder för bekämpning av sjukdom hos bisamhället?				(Ex: Ännu har inga sjukdommar konstaterats)		X
Följs reglerna om förintande av bisamhällen?				(Ex: Ännu har inga sjukdommar konstaterats)		X

9.3 Förvaring av vax

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Följs föreskrifterna om förvaring av bibostäder, bivax och avfall av honung eller bivax i samband med smitta?						X
Används godkända medel vid bekämpning av vaxmott?				(ex ättiksyra)		X

10 KONTROLL AV UTRUSTNINGAR

10.1 Renlighetskontroller

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Rengörs Avtäckningsmaskin noggrant före säsongstart, efter säsongslut och erforderligt un- der drift enligt rutinbeskriv- ning?						X
Rengörs slungan och sumpen noggrant före säsongstart, efter säsongslut och erforderligt un- der drift enligt rutinbeskriv- ning?						X
Rengörs pump och slangar nog- grant före säsongstart, efter sä- songslut och erforderligt under drift enligt rutinbeskrivning?						X
Rengörs silustrustningarna nog- grant före säsongstart, efter sä- songslut och erforderligt under drift enligt rutinbeskrivning?						X
Rengörs klarningstanken nog- grant före säsongstart, efter sä- songslut och erforderligt under drift enligt rutinbeskrivning?						X

10.1 Funktionskontroller

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Görs en ordentlig kontroll av status, och funktion i god tid före säsongstart av avtäck- ningsmaskinen?						X
Görs en ordentlig kontroll av status, och funktion i god tid före säsongstart av slungan?						X

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Görs en ordentlig kontroll av status, och funktion i god tid före säsongstart av klarningstanken?						X
Görs en ordentlig kontroll av status, och funktion i god tid före säsongstart av silustrustningen?						X
Görs en ordentlig kontroll av status, och funktion i god tid före säsongstart av vågar?						X

11 KONTROLL AV FORDON OCH TRANSPORTUTRUSTNINGAR

11.1 Bil

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Har skatten betalats och finns gällande trafikförsäkring?						X

11.2 Släpvagn

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Har skatten betalats och finns gällande trafikförsäkring?						X

11.3 Rullvagnar

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Finns lock och spännremmar till rullvagnarna?						X

12 KONTROLL AV LOKALER

12.1 Slungrum

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Rengörs tak, väggar och golv noggrant före säsongstart, efter säsongslut och erforderligt under drift enligt rutinbeskrivning?						X
Kontrolleras ventilationsutrustning, avfuktare mm för säsongstart?						X

12.2 Förrådsrum

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Rengörs tak, väggar och golv noggrant före säsongstart, efter säsongslut och erforderligt under drift enligt rutinbeskrivning?						X

12.3 Kontroll av skadedjursangrepp

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Kontrolleras årligen ev angrepp av skadedjur?				I samråd med saneringsfirma		X

13 KONTROLL AV ARBETSKLÄDER

13.1 Skyddskläder

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Kontrolleras före användning att overall, handskar mm att de är helt bitäta						X
Kontrolleras för användning att skyddsglasögon, gummihandskar mm är hela						X

13.2 Kläder för slungning och tappning

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Används enbart speciella kläder, (hårskydd, skjorta, byxor) vid slungning och tappning och kontrolleras regelbundet att dessa är hela och rena						X
Finns klädsåp för dessa kläder?						X
Finns Omklädnadsmöjlighet i anslutning till klädsåpet						X

13.3 Tvättstall

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Finns möjlighet till handtvätt med flytande tvål och med pappershanddukar						X

13.4 Personaltoalett

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Finns personaltoalett?						X

14 DOKUMENTERING

14.1 Journalföring

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Dokumenteras det som krävs enligt regelverket och arkiveras det i minst 5 år?						X
Journalförs åtgärder i biodlingen löpande?						X
Finns dokumentation över förbrukning av de kemiska ämnen som används i biodling, vaxhanteringen och honungshanteringen?						X

14.2 Skötselplaner

	Ja	Nej	Ej här	Kommentar och Åtgärdsförslag	Åtgärdat datum	Krav nivå
Finns det en dokumenterad plan för skötsel av biodlingen där planerade åtgärder och behandlingar dokumenteras				Se Verksamhetsplan		X

15 RISKANALYS METODBESKRIVNING

15.1 Beskrivning av steg i processen enligt HACCP-principer

- Identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.
- Identifiera kritiska styrpunkter i det steg eller de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå
- Fastställa kritiska gränser vilka skiljer acceptabelt från icke acceptabelt i de kritiska styrpunkterna i syfte att förebygga, eliminera eller reducera identifierade faror.
- Upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska styrpunkterna.
- Fastställa vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrpunkt inte är under kontroll.

- F. Upprätta förfaranden, vilka ska genomföras regelbundet, för att verifiera att de åtgärder som avses i A-E fungerar effektivt.
- G. Upprätta dokumentation och journaler avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i A–F tillämpas effektivt.
- H. Ompröva dessa förfaranden och göra nödvändiga ändringar när en förändring sker i produkten, processen eller i något hanteringssteg.

15.2 Generell riskanalys

Vid skörd:

- Vid tillsättning i bisamhället skall rammar vara rena och mögelfria.
- Lådor eller rammar skall inte ställas direkt på marken.
- Vid plockskattning skall ramarna placeras i rena lådor.

Risk: Ackumulering av medel mot varroa samt kontaminering med jordbakterier och/eller jordpartiklar

Åtgärd: Lådor och rammar bör inte ställas direkt på marken. Härigenom undviks kontakt med jord eller damm och därmed minimeras risk för kontaminering av mikroorganismer. Speciellt avses risker med *Clostridium Botulinum* eller andra bakterier. Undvik damm från öppen jord.

Transport från bigård till utrymme för slungning:

Lådor med rammar skall skyddas från damm och smuts från transportfordonet eller i annat avseende under själva transporten samt vid eventuell mellanlagring före slungning.

Risk: Att damm och andra främmande partiklar följer med in i slungrummet.

Åtgärd: Lådor skall vara skyddade på lämpligt sätt vid transport samt mellanlagring.

Utrymme för honungshantering

Samma utrymme kan användas för såväl avtäckning/slungning som packning under förutsättning att åtskillnad görs i tid. Det är inte lämpligt att hantera skattlådor samtidigt som packning av färdig honung utförs.

Utrymmet skall vara så utformat att risken för kontaminering minimeras. Utrymmet skall vara lätt att hålla rent och en plan för rengöringen, innefattande metod och intervall, skall upprättas. Golv, väggar och tak skall vara möjliga att våttorka för att undvika att smuts och/eller partiklar faller ner i honungen. Kärldär honungen hanteras bör om möjligt vara täckta för att undvika kontaminering. Städrutinerna skall dokumenteras. Detta är särskilt viktigt om verksamheten bedrivs av fler än en person. Utrymmet skall ha tillräcklig belysning för att underlätta arbetet att undvika förorening. Lampor skall vara skyddade så att inget glas från glödlampor eller skärmar kan komma i avtäckningskärldär eller slunga. Skydd mot skadeinsekter, skadedjur och flygande insekter skall finnas. (Rådgör gärna med en saneringsfirma om de lokala riskerna.) Lättillgänglig möjlighet att tvätta händer och redskap skall finnas. Vattnet skall vara av dricksvattenkvalité. Arbetskläder, rock eller overall samt hårskydd, avsedda endast för honungsarbetet skall användas. Rock eller overall bör inte ha utvändigt öppen bröstficka. Klocka och smycken bör inte användas vid slungningen. Tillgång till toalett med handtvätt bör finnas. Engångshanddukar och flytande tvål skall användas.

Bin skall undvikas i slungutrymmet. Särskild fälla (ljus med elavdödare) eller utsläpp bör ordnas för att minska risken för bin i den silade honungen.

Avtäckning och slungning:

Skattlådor placeras på rent underlag före avtäckning och slungning.

Lämplig plats med tillräckligt arbetsutrymme för avtäckning skall finnas för att förhindra kontaminering från skattlådor och främmande partiklar som kan följa med dessa.

Avtäckningssump/bricka bör inte vara galvaniserad plåt med lödda falsar.

Slungan skall vara väl rengjord och torr före första slungning. Slungan bör vara i rostfritt stål eller plast. Slungor av annat material bör rengöras mellan slungningstillfällena för att förhindra kontaminering av metaller från slungan.

Risk: Honung som kommer från sumpen kan vara kontaminerad med främmande partiklar eller ämnen som bly och tenn.

Åtgärd: Gå igenom hanteringen för att bedöma var kontaminering kan ske. Gör en plan för byte av allt material (t ex slunga, avtäckningsbricka eller sump) som kommer i kontakt med honungen till plast, rostfritt eller aluminium.

Silning/separering:

Silar skall vara väl rengjorda och torra före första silningen. Dessutom skall utsidan av silarna kontrolleras med avseende på partiklar som kan följa med ned i den silade honungen

Risk: Kontaminering med främmande partiklar.

Åtgärd: Kontrollera att silen inte är skadad och att utsidan av silen är ren.

Kristallisation:

Honung överförs till väl rengjort kärl/tank avsett för livsmedel för kristallisation.

Kärl med honung som lagras utanför rent rum/utomhus eller under tak/presenning skall kontrolleras med avseende på yttre föroreningar innan de tas in i tapprum för tömning.

Inköpt honung skall kunna spåras till leverantör och kvalitetstestas före inblandning/packning.

Risk: Kontaminera honung

Åtgärd: Kontroll av renhet och eventuell avtorkning av kärl

Tappning av färdig honung:

Förpackningsmaterial skall vara nytt eller mycket väl rengjort begagnat, torrt och avsett för livsmedel. Det ska ha tät förslutning (glas/plastburk alternativt hink med tättslutande lock). Helst skall nya burkar och lock användas. Begagnade burkar och lock skall noga kontrolleras med avseende på eventuella föroreningar, glasskador respektive rost.

Lagring av förpackningsmaterial före tappning skall ske på sådant sätt att kontaminering med damm, smuts och annat inte kan ske.

Uppvikning/hopsättning av kartonger för honungsburkar bör inte ske i direkt anslutning till packning på grund av risken för kontaminering från kartongerna.

Risk: Glas- eller plastbitar, smuts eller andra partiklar i förpackningsmaterialet som kan ligga kvar i produkt efter fyllning.

Åtgärd: Kontrollera alltid emballage och lock före fyllning för att avlägsna fasta föroreningar lämpligen genom att vända emballaget före fyllning.

Lagring av förpackningsmaterial före tappning skall vara så att föroreningar inte kan komma in.

Lagring färdigtappad honung:

Färdigtappad honung i konsumentförpackning bör skyddas från yttre föroreningar.

15.3 Generell slutsats

Inga mikrobiologiska, kemiska eller fysikaliska risker kan dock identifieras som kan medföra att fara uppstår. Rent allmänt kan honungshantering betraktas som en verksamhet som medför mycket små hygieniska risker.

16 Riskanalys avseende företaget

16.1.1 Kriterier och bedömningsgrunder

Bedöm Mikrobiologisk, Kemisk, Fysikalisk Risk samt sannolikheten att risk föreligger för varje processteg med nedanstående bedömningsgrader.

Bedömning av grad för riskfaktorer:

- 1=obefintlig risk
- 2=ganska liten risk
- 3=risk finns
- 4=risk är stor
- 5=mycket stor risk

Bedömningsgrad > 3 kräver förebyggande åtgärder. < 3 kräver uppmärksamhet

Bedömningskriterier för sannolikheten att risken förekommer:

- 1=osannolik
- 2=förekommer sällan
- 3=kan förekomma
- 4=förekommer några gånger per månad
- 5=förekommer ofta

Multiplitera risk med sannolikhet. Om kvoten är > 14 skall dessa punkter i flödet ständigt övervakas. Kvot 14 – 25 är kritiska styrpunkter och skall ständigt övervakas/styras och dokumenteras.

16.2 Beskrivning av Processtegen

16.2.1 Honungshantering

Hemtagning av skattlådor

Honungsproduktionsprocessen startar med att lyfta av de skattlådor som är klara för skattning, dvs där huvuddelen av alla celler är täckta, och sätta dem på bitömmarbottnar för att få bort alla bin. Därefter lastas de på släpvagn där de staplas på rullvagnar för att utan tunga lyft

kunna rullas in i slungrummet. Lådastaplarna förses med lock för att hindra att bin, damm och smuts kan komma på ramarna.

Avtäckning

Avtäckning av ramarna sker med en avtäckningsmaskin, se bild 2. Täckvax och spillhonung hamnar i maskinens uppsamlingskäril som har nätbotten som tillåter honungen att rinna ner i ett uppsamlingskäril. Ofullständigt utbyggda ramor som avtäckningsmaskinen inte klarar av avtäckts för hand med handredskap vid en enkel avtäckningsbricka. Se bild 3. De avtäckta ramorna placeras efter hand i slungan.

Täckvaxet från dagens intagna skattlådor får ligga kvar i maskinen under natten för att huvuddelen av honungen ska rinna av. Vaxet flyttas över till plastlådor för senare smältning innan nästa dags/omgångs avtäckning påbörjas.

(Ex: Bild 2 Avtäckningsmaskin)

(Ex Bild 3 Avtäckningsbricka)

Slungning

När slungan fyllts med ramor stängs locket och rotationen startas. Efter en tid skiftas rotationsriktningen för att båda sidor på ramen ska tömmas. Slungan har värmeslingor i botten och honungen värms till strax under 30 grader innan den får rinna ner i den skumpen. (Ex: Se bild 4.) I sumpen rensas honungen från större vaxbitar. När slungan tömts på honung startas pumpen, (Ex se bild 5), som pumpar honungen från sumpen till en klarningstank.

De slungade ramorna sätts tillbaka i skattlådorna för att senare transporteras tillbaka till bigården.

(Ex: Bild 4 Slunga och sump)

(Ex: Bild 5 Pump)

Klarning

Klarningstanken, (ex: se bild 6,) är en utrangerad mjölkstank på ca 500 l där kylaggregatet ersatts med en värmepatron och cirkulationspump så att honungen kan hållas vid ca 30 grader under ett antal timmar (natten). Vaxrester, pollen, mm flyter då upp och kan skummas av. Honungen kan nu tappas upp i 30 l hinkar av godkänd typ. Lock sätts på och hinken ställs i förrådsrummet i avvaktan på leverans.

(Ex: Bild 6 Klarningstank)

Finsilning

Om finsilad honung ska levereras så pumpas honungen från från klarningstanken till en rotations-sil, (ex: se bild 7). Från silen tappas honungen i 30 l hinkar för senare leverans eller för ympning och lagring för senare transport till XXX för tappning på konsumtionsförpackningar.

(Ex: Bild 7 Rotationssil)

Leverans Transport

Hinkarna lastas på släpvagn och täcks med en presenning under färden. Om honung levereras i palltank ombesörjer köparen transporten.

Tappning på konsumtionsförpackning

Denna tjänst köps från tex Klas Olof Ohlsson, Biodling, som säljer denna typ av tjänster och som har utrustning för värmning, dosering och etikettering.

16.2.2 Vaxhantering

Vax från utsorterade gamla ramar smälts och rensas i egen vaxrensningstrustning. Vaxet smälts genom att ånga från en lågtryckspanna och rensningen sker genom silning.

Vaxet förvaras intill dess det smälts igen och gjuts om till vaxkakor (mellanväggar)

Vax som kommit i kontakt med Apistan eldas upp och kommer inte med i hanteringen igen. Avtäckningsvax hanteras separat men smälts, rensas och gjuts på sätt enligt ovan.

16.2.3 Skötsel av bisamhällena

16.3 Analys

Se bilaga 1

17 RUTINBESKRIVNINGAR

17.1 Skydd av emballage

Glas och plastburkar förvaras i originalförpackning som öppnas först vid tappningstillfället. Glasburkar som ska återanvändas diskas i maskin och får lufttorka upp och nedvända och förvaras därefter i tättslutande kartonger. Locken förvaras i plastpåsar.

Hinkar diskas noggrant och får lufttorka upp och nedvända och lagras sen i staplar om 10 – 20 st och översta hinken förses med lock. Locken förvaras i plastpåsar.

17.2 Städning

17.2.1 STÄDNING OCH RENGÖRING

Städning av slungrummet , förrådsrummet, personaltoalett:

När: före första slungningsomgången och sedan löpande vid behov samt efter säsongsavslutning

Golv väggar i slungrum

Golven rengörs efter varje användning av lokalen. Väggar upp till brösthöjd avtorkas en gång i månaden eller vid behov. Väggar över brösthöjd rengörs en gång per år.

Golv fuktsvabbas eller skuras och vaxrester bortskrapas. Väggar avtorkas

Golv väggar i förrådslokaler

Golv och dörrar rengörs en gång i kvartalet eller vid behov. Väggar en gång per år.

Golv fuktsvabbas och väggar avtorkas.

Golv väggar i personaltoalett

Golv och väggar rengörs en gång per vecka eller vid behov. Väggar en gång per månad. Toalettstol och en gång i veckan eller oftare vid behov.

Golv fuktsvabbas och väggar avtorkas. Hur: Golv och väggar rengörs en gång per månad eller vid behov. Väggar en gång per år.

17.2.2 Arbetskläder

Kontroll av ”arbetskläder för honungshantering”

När: före första användningstillfället och sedan löpande vid behov samt efter säsongavslutning

Vad: Kontroll av att arbetskläderna är rena och fria från smuts och lösa partiklar

17.3 Rengöring av maskiner och utrustningar

17.3.1 Rengöring av maskiner

Rengöring avtäckningsmaskin, slunga, honungspump med slangar, tank, silutrustning,

När: före första användningstillfället och sedan löpande vid behov samt efter säsongavslutning

Utrustningarna rengörs efter användning och före användning efter längre uppehåll (> 2 veckor). Tankar, pumpar slangar som ingår i slutna system rengörs vid längre uppehåll.

Rengöring med varmt vatten. Maskinytor och övrig inredning avtorkas. Tankar, pumpar slangar och kärl diskas efter blötläggning. De lufttorkas på sådant sätt att vatten inte kan bli kvar någonstans.

17.3.2 Rengöring av utrustningar

Rengöring kärl, handverktyg,

När: före första användningstillfället och sedan löpande vid behov samt efter säsongavslutning

Rengöring med varmt vatten. och alltid efter användning

17.4 Märkning och Spårbarhet

Förpackning skall märkas enligt gällande föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel, d.v.s. honungens beteckning, namn på producenten, adress eller telefonnummer, nettovikt och bäst före datum och i övrigt enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung. Honungen skall gå att spåra till tappningstillfälle och tappningsställe samt om blandning av satser skett. Spårbarhet skall finnas bakåt och framåt.

Varje slungningsomgång dokumenteras i spårbarhetsblanketten genom notering av tidpunkt för slungning och tappning
mängd (antal hinkar, totalvikt)
aktuella bigårdar
leveranstid och mottagare

Ett referensprov tas vid varje slungningsomgång.

Ovanstående uppgifter lämnas i samband med leveransen, som även finns dokumenterad i bokföringen.

17.5 Rekonditionering av vattenreningsfilter

Vattenfiltret sköts enligt tillverkarens rekommendationer och rekonditioneras (backspolas) var 14:e dag och filtermassan byts vart 5:e år.

Vattenprover tas vart annat år.

17.6 Hantering av vax vid Apistananvändning

I samband med att Apistanremsorna hängs in rödmarkeras närliggande ramar på ovanlisten. Dessa ramar kommer att eldas upp när de sorteras ut i samband med vårinspektionen. Ev kontaminerat vax kommer därför inte att återanvändas.

17.7 Skötselplan

Se dokumentet Verksamhetsplan 2007

17.8 Återkallelseplan

ÅTERKALLESEPLAN FÖR LEVERERAD HONUNG

Vid upptäckt av allvarliga fel (som bedöms som hälsovådliga) i ett eller flera partier levererad honung ska:

1. kontakt tas genast med dem som fått leveransen, se ”Blankett för spårbarhet av levererad honung”, för att ge information/varning samt återkalla partiet. Dessutom ska kontakt tas med det lokala Hälso- och Miljökontoret för att få råd och anvisning om ev ytterligare åtgärder
2. ännu ej levererade partier kontrolleras

3. om skäl föreligger även informera biodlare i närheten

Lista över aktuella kunder

Namn adress tel nr mobil

Adresser till aktuella instanser

Miljökontoret

0xx – xx xxx

18 BLANKETTER

- Blankett 1 för spårbarhet av levererade honungspartier
- Blankett 2 för uppföljning av rengöring / städning
- Blankett 3 för uppföljning av vågkontroller
- Blankett 4 för uppföljning av förbrukning av bekämpningsmedel
- Blankett 5 för Registrering av referensprover

Blankett 1 för spårbarhet av levererade honungspartier

Leveran- tör	Tappnings- datum	Netto vikt kg	Datum- märkning	Kund	Leverans- Datum	Referens- prov
2007						

Blankett 2 för uppföljning av rengöring / städning

Moment	Genomfört Datum	Kommentar

Blankett 3 för uppföljning av viktkontroller

Datum	Kontroll av våg	Felvisning	Avlästa vikter	Korrigerade vikter	Åtgärd

Blankett 4 för uppföljning av förbrukning av bekämpningsmedel

Ämne	Förbrukning	Kvar i lager	Ev åtgärd
Apistan			
Myrsyra			
Oxalsyra			
Ättika			

Blankett 5 för Registrering av referensprover

Datum	Märkning av provet	Provet taget (datum)	Provet kastas (datum)	Analys, orsak