

Säker Honung

Detta dokument är framtaget i samarbete med SBR och Livsmedelsverket. Dokumentet har granskats av Livsmedelsverket men inte formellt godkänt det. SLV har bara sett till att vi inte har skrivit in några felaktigheter.

Använd gärna hela detta dokument om någon vill komma och inspektera din anläggning. Skicka det gärna i förväg till kontrollanten så han/hon har hunnit lära sig lite om biodling och honungshanteringens risker.

Själv kan du koncentrera dig på tabellen på sidan 6 och framåt (**rödmarkerad**) om du inte vill läsa allt!

Säker honung

Biodlarnas nationella branschriktlinje för hantering av honung

Anders Lignell, SBR - Calle Regnell BF
2010-12-12

Innehåll

<i>Inledning och sammanfattning</i>	6
<i>God hygien. En vägledning för biodlare</i>	8
<i>Bilaga 1 Flödesschema Honungsproduktion</i>	17
<i>Bilaga 2 Bakgrund till branschriktlinjen</i>	18
Upprättandet av nationella riktlinjer	18
Publicering	18
Uppdatering	18
Lagstiftningen	19
Biodlare – en primärproducent	19
Vad är mindre omfattning?	19
Livsmedelsföretag	19
Faroanalys av honung	20
Bakterier, virus, mögel, parasiter	20
Botulism	20
Kemiska ämnen	21
Allergener	21
Aromer, tillsatser, bearbetning	21
Tungmetaller, glas och plast	22
Hygieniska krav vid hantering av honung	22
Utbildning	22
God hygienpraxis och egen kontroll	22
Livsmedelsföretagare inom primärproduktion	23
Livsmedelsföretagare med verksamhet utanför primärproduktion	23
Bihusesyn och Kvalitetspärm	23
Exempel på andra systematiserade egenkontroller	23
<i>Bilaga 3 Lagstiftning och vägledningar</i>	24
<i>Bilaga 4 Registrering, och HACCP</i>	26
Registrering och godkännande	26
Egen kontroll enligt HACCP	26
Grundförutsättningar innan HACCP	26
Undantag	28
Små mängder	28
Lokal marknad	28
<i>Bilaga 5 Definitioner</i>	29

Inledning och sammanfattning

All lagstiftning om livsmedelsproduktion bygger på principen att producenten har ett eget ansvar för att utarbeta säkra och väl fungerande rutiner för sin verksamhet och har en fungerande egenkontroll. Producenten är ansvarig för de produkter han/hon säljer. Om ett annat arbetssätt än det som beskrivs i denna branschriktlinje väljs, ska ändå samma mål uppnås, det vill säga effektiva och korrigerande åtgärder samt ett fungerande övervakningssystem som leder till säkra och rätt märkta produkter.

Dessa branschriktlinjer omfattar primärproduktion av honung (biodling) och beskriver de grundläggande kraven i livsmedelslagstiftningen. I första hand vänder sig branschriktlinjen till biodlare inom primärproduktionen, men berör även andra delar av honungshantering. Branschriktlinjen har upprättats i samarbete mellan Biodlingsföretagarna, Sveriges Biodlares Riksförbund och Lantbrukarnas Riksförbund med medverkan av bland annat externa konsulter och i samråd med Livsmedelsverket. Avsikten med dessa branschriktlinjer är att de dels ska ge riktlinjer för hur kraven på god hygienpraxis enligt lagstiftningen kan uppfyllas, dels ge en bakgrund till rimliga krav på honungshantering. Nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa men bestämmelserna i lagstiftningen måste alltid uppfyllas.

Lagstiftningsprocessen är en ständigt pågående process. För aktuell lagstiftning hänvisas till Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se. Mer information om lagstiftningens krav finns också i Kvalitetspärmen¹ och Bihusesyn².

Livsmedelslagstiftningen gäller alla som hanterar livsmedel utanför det egna hushållet. Ansvaret för livsmedelssäkerheten ligger på den som producerar och hanterar livsmedlet. Livsmedel ska vara säkra, spårbara och rätt märkta.

Produktion och hantering av honung i anslutning till biodlingen (biodling, honungsuppsamling, slungning, tappning och förpackning i anläggning i anslutning till biodlingen) räknas som primärproduktion. Annan verksamhet utanför biodlingen, till exempel smaksättning av honung, är inte primärproduktion. I denna branschriktlinje använder vi begreppet biodlare för den som är primärproducent av honung.

Vid produktion av honung ska god hygien iakttas. Biodlare får lokalt sälja mindre mängder (1000 kg³) egenproducerad honung direkt till konsumenter, vid gårdsförsäljning, lokal marknad eller lokala butiker som säljer direkt till konsumenter utan krav på registrering. I nästa avsnitt beskrivs hur branschen anser att biodlare bör hantera honungsproduktionen för att uppfylla god hygienpraxis⁴.

Hygienpraxisen är en vägledning omkring vilka krav branschen ställer vid hantering av honung för att lagstiftningens krav skall vara uppfyllda.

I denna branschriktlinje beskrivs hur lagstiftningens villkor i praktiken kan tillämpas av biodlare för att uppfylla kravet på god hygienpraxis. Grundkravet är att alla biodlare ska uppfylla god hygienpraxis, men beroende på biodlingens omfattning kan ytterligare krav komma till. Vissa biodlare ska registrera sig som livsmedelsföretagare. Den som hanterar och/eller köper in samt säljer större kvantiteter honung ska anmäla sin verksamhet till kommunen för registrering.

¹Kvalitetspärmen, www.biodlingsforetagarna.nu

²Bihusesyn SBR www.biodlarna.se

³Livsmedelsverket, 2009. Livsmedelsverkets vägledning om honung och producenters leveranser av små mängder honung.

⁴Är det bara mindre mängder gäller enbart Art 14 i (EG) 178/2002.

Livsmedelsverket, 2009. Livsmedelsverkets vägledning om honung och producenters leveranser av små mängder honung.

I följande tabell ges en överblick över krav på olika verksamheter med honung:

Tillåtet/ej tillåtet för...	Hantera honung för eget bruk	Tappa upp egen honung (förpacka)	Sälja direkt till konsument ⁵	Sälja till tappstation ⁶	Köpa in honung, förpacka, sälja	Smaksätta honung
biodlare <u>ej registrerad</u> som livsmedelsföretag	Tillåtet	Tillåtet	Ja, små mängder (upp till 1000 kg)	Ja, små mängder (1000 kg)	Ej tillåtet	Endast för eget bruk
biodlare <u>registrerad</u> som livsmedelsföretag	Tillåtet	Tillåtet	Tillåtet	Tillåtet	Tillåtet	Tillåtet

Anm. Verksamheter som köper in honung etc. eller tillverkar smaksatt honung ska vara registrerade hos kommunen, övriga verksamheter i tabellens rad 1 ska vara registrerade hos Länsstyrelsen. (Se bilaga 3 o 4)

Grundkraven för god hygien, livsmedelssäkerhet och spårbarhet behandlar följande delar i honungshanteringen: Allmänna utgångspunkter - Tillsättning av ramar med vax - Bedömning av täckta ramar – Skattning av honung - Mellanlagring – Utrymme – Slungning – Silning - Kristallisation - Värmning - Tappning av färdig honung – Märkning och viktkontroll - Lagring – Bifoder – Skadedjur – Rengöring - Underhåll.

Därefter finns i bilagor bakgrundsinformation samt grundläggande information till dem som kan vara berörda av registrering, godkännande och egen kontroll.

Sist bland bilagorna finns definitioner som förklarar olika begrepp som används i livsmedelslagstiftningen till exempel ”primärproduktion”, ”livsmedelsföretag” m.m.

⁵ Livsmedelsverket har gjort bedömningen att biodlare som enbart producerar honung upp till 1000 kg inte är att betrakta som livsmedelsföretag och omfattas därmed inte av kravet på registrering. Det innebär att dessa kan leverera (skänka bort, sälja etc) sin honung direkt till konsumenter, till butiker och till tappstationer så länge den totala mängden levererad honung understiger 1000 kg. Biodlare som producerar mer än i genomsnitt 1000 kg honung per år måste däremot vara registrerade som livsmedelsföretag i primärproduktionen men kan, utan att vara registrerad som livsmedelsföretag i ledet efter primärproduktionen, sälja (leverera) upp till totalt 1000 kg direkt till konsumenter och till lokala butiker. Se även s. 21 i Livsmedelsverkets vägledning om honung och producenters leveranser av små mängder honung. Se

http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/V%c3%a4gledning_om_honung.pdf

⁶ Se föregående not.

God hygien. En vägledning för biodlare

Detta avsnitt har utarbetats för att vägleda biodlare hur man ska uppfylla grundkraven på livsmedelssäkerhet och spårbarhet. Texten beskriver tänkbara faromoment, lagstiftningens krav och branschens tolkning på hur man bör hantera kraven. Utöver de inledande allmänna utgångspunkterna följer vägledningen det flödesschema för honungshantering som återges i bilaga 1.

Allmänna utgångspunkter

Fara:	<ul style="list-style-type: none">a) <i>Spridning av sjukdomar</i>b) <i>Bristande kompetens</i>c) <i>Felaktig honung inte kan spåras och därför inte kan återkallas</i>
Lagstiftningens krav:	<ul style="list-style-type: none">a) <i>Den som hanterar honung ska vara vid god hälsa</i>b) <i>Personal ska känna till hälsorisker, märkningsregler och säkra produktionsmetoder.</i>c) <i>Honungen ska kunna spåras så att felaktiga leveranser ska kunna tas bort från marknaden. Spårbarhet ska finnas både ”ett steg bakåt” och ”ett steg framåt” i livsmedelskedjan</i>
Branschens rekommendationer:	<ul style="list-style-type: none">a) <i>När man hanterar honung får man inte ha smittsamma sjukdomar som kan spridas via honungen. Man ska ha rena händer och vid behov, t.ex. vid såriga händer, bör engångshandskar användas.</i>b) <i>Personal ska känna till dessa branschriktlinjer, följa gällande märkningsregler samt hantera honungen på ett produktions säkert sätt.</i>c) <i>När honung lämnas till försäljning ska partiets ursprung kunna spåras från ledet före biodlaren (inköpt material) till ledet efter biodlaren (butiken, grossisten). Spårbarheten bör dokumenteras genom att till exempel spara kvitton på inköpt material och fakturor eller kvittens på försåld honung. Kravet på spårbarhet gäller inte honung som säljs direkt till konsument eftersom det sker i direktkontakt med slutkonsumenten.</i>

Tillsättning av ramar med vax

Fara:	<p><i>Bakteriologisk; bakterier eller mögelsporer kan förorena (kontaminera) och påverka honungens kvalitet.</i></p> <p><i>Preparatrester som använts för behandling av varroa enligt Jordbruksverkets föreskrifter kan ackumuleras i vaxet och skall dokumenteras</i></p>
Lagstiftningens krav:	<p><i>Allmänna krav på god hygien.</i></p> <p><i>Behandling med mediciner och vissa andra preparat ska dokumenteras.</i></p> <p><i>Behandling av varroa dokumenteras (preparat, behandlings datum samt karenstid samt vem som utfört behandlingen)</i></p>
Branschens rekommendationer:	<p><i>Ramar ska vara rena och mögelfria när de tillsätts i bisamhället.</i></p>

	<p><i>Vaxet byts vid behov.</i></p> <p><i>Inga preparat mot bisjukdomar (nosema, amerikansk yngelröta) får användas.</i></p> <p><i>Behandling mot varroa ska ske enligt Jordbruksverkets anvisningar.</i></p>
--	---

Bedömning av täckta ramar

Fara:	<i>Otillräckligt täckta ramar kan innebära för hög vattenhalt i honungen.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Allmänna krav på god hygien.</i> <i>Vissa krav på vattenhaltnivån⁷</i>
Branschens rekommendationer:	<i>Tumregel; När bina täkt minst 2/3 av honungen⁸ i ramen är den mogen och vattenhalten tillräckligt låg.</i> <i>Vattenhalten på nyslungad honung kan även mätas med hjälp av en refraktometer (se bruksanvisningen för instruktion) och avsnittet "Kristallisation" angående vattenhalter.</i>

Skattning av honung

Fara:	<i>Förorening av jordbakterier och/eller jordpartiklar om ramarna kommer i kontakt med marken.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Allmänna krav på god hygien.</i>
Branschens rekommendationer:	<i>Vid plockskattning placeras ramarna i rena lådor.</i> <i>Lådor och ramar får inte ställas direkt på marken för att undvika kontakt med jord och damm och minimera risken för föroreningar av mikroorganismer, speciellt risker med Clostridium Botulinum men också andra bakterier.</i> <i>Undvik damm från öppen jord.</i> <i>Vid transport används täckta lådor eller täckt fordon för att motverka föroreningar av främmande partiklar och förhindra röveri och att minimera antal bin som följer med till slungrum.</i>

Mellanlagring, transport av honung från bigård till utrymme för slungning

Fara:	<i>Att damm och andra främmande partiklar, bin eller andra insekter följer med in i slungrummet.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Allmänna krav på god hygien.</i>
Branschens rekommendationer:	<i>Lådor bör vara täckta vid transport samt mellanlagring.</i> <i>Lådor med ramar skyddas från damm och smuts före slungning.</i> <i>Lådorna bör inte vara tillgängliga för friflygande bin eftersom de kan röva</i>

⁷ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung).

⁸ Hansson, Å. Biodlingens grunder, 1982, LT-förlag.

	<i>honung eller följa med in i slungrummet.</i>
--	---

Utrymme för honungshantering

Fara:	<i>Föroreningar eller skadedjur kan komma i kontakt med honung och vax.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Hantering av honung ska ske under lämpliga hygieniska förhållanden. Utrymmet ska vara väl städat. Det ska finnas handtvättmöjlighet i närheten av arbetet. Skadedjur ska bekämpas.</i>
Branschens rekommendationer:	<i>Särskilda arbetskläder, rock, overall, hårskydd, som bara används för honungsarbetet bör användas. Rock eller overall bör inte ha utvändig öppen bröstficka. Samma utrymme kan användas för såväl avtäckning/slungning som packning under förutsättning att det inte sker samtidigt. Det är inte lämpligt att hantera skattlådor samtidigt som packning av färdig honung utförs. Uppvikning/hopsättning av kartonger för honungsburkar bör inte ske i direkt anslutning till packning av honung på grund av risken för föroreningar från kartongerna. Utrymmet ska vara väl ordnat och städat. Det ska finnas tillräcklig belysning för att underlätta arbetet och undvika förorening. Lampor bör vara kapslade så att glas och smuts från glödlampor eller skärmar inte kan komma i avtäckningskärl eller slunga. Man bör ha möjlighet att tvätta händer och redskap. Flytande tvål och engångshanddukar bör användas. Vattnet ska vara lämpligt för handtvätt. Vatten får inte förorena honungen. Om det finns toalett i lokalen ska den vara avskild med två dörrar. Klocka och smycken bör inte användas vid slungningen. Bin skall undvikas i slungutrymmet. Särskild fälla (ljus med elavdödare) eller utsläpp bör vid behov ordnas för att minska risken för bin i den silade honungen.</i>

Avtäckning och slungning

Fara:	<i>Honung kan förorenas av främmande partiklar. Honung från sumpen kan vara förorenad av främmande partiklar eller ämnen som bly och tenn.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Allmänna krav på god hygien. Föroreningar ska undvikas.</i>
Branschens rekommendationer:	<i>Gå igenom hanteringen för att bedöma var föroreningar kan riskeras. Skattlådor placeras på rent underlag före avtäckning och slungning. Använd tillräckligt arbetsutrymme för avtäckning för att förhindra föroreningar från skattlådor och de främmande partiklar som kan följa med. Undvik honungsdropp på golv vid avtäckning och överföring av ramar till slunga.</i>

	<p><i>Slungan ska vara i gott skick, väl rengjord och torr före första slungning. Slungan bör vara i rostfritt stål eller plast. Slungor av annat material bör rengöras och torka mellan slungningstillfällena för att förhindra föroreningar.</i></p> <p><i>Avtäckningssump/bricka bör inte vara gjord av galvaniserad plåt med lödda falsar. Honungen kan missfärgas av förhöjd järnhalt vilket försämrar utseendet och smaken.</i></p> <p><i>Tänk igenom en plan för byte av gammalt material, t ex slunga, avtäckningsbricka eller sump, som kommer i kontakt med honungen. För att minska risken för föroreningar av metaller bör man gå över till plast, rostfritt eller aluminiummaterial.</i></p>
--	---

Silning

Fara:	<i>Förorening av främmande partiklar.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Allmänna krav på god hygien.</i>
Branschens rekommendationer:	<p><i>Kontrollera att silar inte är skadade. Silarna ska vara väl rengjorda och torra före första silningen.</i></p> <p><i>Kontrollera utsidan av silarna för att hindra partiklar som kan följa med ned i den silade honungen.</i></p>

Kristallisation

Fara:	<i>För hög vattenhalt kan medföra jäsning av honung.</i>
Lagstiftningens krav:	<p><i>Allmänna krav på god hygien.</i></p> <p><i>Vattenhalten⁹ får som huvudregel inte överstiga 20 %, men för bagerihonung och ljunghonung accepteras 23 %</i></p> <p><i>25 % för bagerihonung från ljunghonung.</i></p>
Branschens rekommendationer:	<p><i>Beroende av vad honungen ska användas till kan den behöva kristalliseras. Kristallisationen är en naturlig process som kan ta olika lång tid.</i></p> <p><i>Silad honung överförs till väl rengjort kärl/tank avsett för livsmedel för kristallisation.</i></p> <p><i>Kontrollera vattenhalten antingen genom att skörda enbart mogen honung (minst 2/3 av ramen täckt med vax) eller mäta vattenhalten.</i></p> <p><i>För att starta kristallisationen ställs honungen svalt. Rörningen bör startas direkt. När honungen svalnar kommer det att spontant bildas kristallkärnor som sakta växer till. Genom kraftig omrörning under någon minut ett par gånger per dag skapas nya kristallkärnor som därefter kan växa vidare.</i></p> <p><i>Honungen kan ympas med 3 % tidigare kristalliserad honung för att kristallisationsprocessen ska påskyndas.</i></p> <p><i>När honungen börjar bli lite trögflytande är det dags att tappa den på burk.</i></p>

⁹ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

Värmning

Fara:	<i>Honungen bör skyddas mot överhettning för att bevara dess naturliga egenskaper och karaktär.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Allmänna krav på god hygien. Honung ska uppfylla vissa kvalitetsnormer¹⁰.</i>
Branschens rekommendationer:	<i>För att omtappa kristalliserad honung behöver den värmas. Kärl med honung som lagras utanför rent rum/utomhus eller under tak/presenning skall avtorkas innan de tas in i tapprum för värmning/tömning. Den färdigkristalliserade honungen uppvärms försiktigt i värmerum, bastu eller värmeskåp vid 30-35° C. Skydda honungen mot överhettning eftersom nedbrytningen är tids- och temperaturberoende. Honung som har avvikande smak eller lukt, eller har börjat jäsa, har jäst eller överhettats kan klassas om och märkas som bagerihonung för att användas industriellt¹¹.</i>

Tappning av färdig honung

Fara:	<i>Glas- eller plastbitar, smuts eller andra partiklar i förpackningsmaterialet som kan ligga kvar i produkt efter fyllning.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Allmänna krav på god hygien. Förpackningsmaterial som används ska vara godkänt för kontakt med livsmedel.</i>
Branschens rekommendationer:	<i>Lämpliga förpackningsmaterial är främst glas och plast. Kontrollera att märkningen på förpackningen visar att denna är godkänd för livsmedel. Förpackningsmaterial skall vara nytt med tät förslutning (glas/plastburk alternativt hink med tättslutande lock). Vänd alltid emballage och lock före fyllning för att avlägsna fasta föroreningar Vid packning i glasburkar måste det finnas genomarbetade rutiner för hur produkt och utrustning ska tas om hand om glas krossas under packningen. Lagring av förpackningsmaterial före tappning ska ske på sådant sätt att de inte blir dammiga, smutsiga eller förorenade på annat sätt.</i>

¹⁰ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

¹¹ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

Märkning, presentation och viktkontroll

Fara:	<p><i>Märkningen skall vara tydlig så att konsumenten inte vilseleds. Felaktigt viktinnehåll gentemot etikettangivelse.</i></p>
Lagstiftningens krav:	<p><i>Konsumentförpackning¹² skall märkas med honungens¹³ beteckning, namn på producenten, adress eller telefonnummer, nettovikt, förvaringsanvisning och bäst före datum.</i></p> <p><i>Spårbarhet ska kunna göras både bakåt och framåt i livsmedelskedjan.</i></p> <p><i>Honungens nettovikt eller volym ska överensstämja med den som anges på etiketten. Den genomsnittliga nettovikten i ett parti färdigförpackad honung får inte vara mindre än den angivna. En viss negativ avvikelse tillåts. Hur stor den får vara beror på förpackningsstorlek. Högst 2,5 % procent av förpackningarna får ha en större negativ avvikelse än den tillåtna negativa avvikelsen. Ingen förpackning får ha en avvikelse som är större än den dubbla negativa avvikelsen. I ett parti med 350 g-förpackningar t.ex. får maximalt 2,5 % av partiet innehålla mindre än 339,5 g och ingen förpackning innehålla mindre än 329 g. I ett parti med 750 g-förpackningar t.ex. får maximalt 2,5 % av partiet innehålla mindre än 735 g och ingen förpackning innehålla mindre än 720 g. I ett parti med 1 kg-förpackningar t.ex. får maximalt 2,5% innehålla mindre än 985 g och ingen förpackning innehålla mindre än 970 g. Företaget själva avgör vad som är ett parti. Ett parti kan t.ex. vara en dags produktion men också en veckas produktion.¹⁴</i></p> <p><i>Smaksatt honung måste tydligt märkas, t.ex. ”honung med citron”, ”honung med pepparmyntsarom” etc. På dessa produkter måste det även finnas en ingrediensförteckning där samtliga ingredienser anges i fallande skala.</i></p>
Branschens rekommendationer:	<p><i>Följ märkningsbestämmelserna (se vägledning om märkning och presentation av livsmedel¹⁵)</i></p> <p><i>Honungens tappningstillfälle, (tidpunkt) och tappningsställe ska gå att spåra likaså om blandning av olika satser skett. Det ska även framgå av intern dokumentation om annan honung, EG eller icke EG-honung, har blandats in. Packas honungen av annan än biodlaren skall detta framgå av märkningen.</i></p> <p><i>Honungen märks med bäst före datum, vanligtvis 2 år.</i></p> <p><i>Om honung smaksätts ska det tydligt framgå av märkningen.</i></p> <p><i>Vikt- eller volym uppgifter på honungsförpackningarna ska följa gällande regler.</i></p>

¹² LIVSFS 2004:27.

¹³ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

¹⁴ SWEDAC och Livsmedelsverket, Info 03:6, Hur mycket rymmer en liter? Regler för färdigförpackade varor som säljs efter volym eller vikt.

¹⁵ Vägledning till Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel.

Så märks maten - information om märkning.

http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelskontroll/vagledningar/vagledning_markning.pdf.

SWEDAC:s föreskrifter om färdigförpackningar av varor efter volym och vikt (STAFS 1994:19).

	<p><i>Gör stickprov för att kontrollera vikt (alternativt volym). Kontrollen ska dokumenteras.</i></p> <p><i>Bulkförpackningar till tappstation skall märkas med uppgifter som behövs för märkning av konsumentförpackning. Uppgifterna skall lämnas antingen på förpackningen eller i en särskild handling.</i></p> <p><i>Spårbarhet:</i> http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledning/EG_v_%c3%a4gledning_178_20dec__2004.pdf</p>
--	---

Lagring av bulk och/eller färdigtappad honung

Fara:	<i>För hög temperatur kan ge ett skikt med högre vattenhalt i övre delen av burken och få honungen att börja jäsa.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Endast allmänna krav på god hygien.</i>
Branschens rekommendationer:	<p><i>Förvara honungen svalt i jämn temperatur.</i></p> <p><i>Honung i bulk eller konsumentförpackning bör lagras svalt eller högst i rumstemperatur.</i></p> <p><i>Vanligen sätts en minsta hållbarhetstid på 2 år.</i></p>

Bifoder för invintring eller stödutfodring

Fara:	<i>Om bifoder finns kvar i ramarna vid skörd av honung kan honungen få fel sammansättning.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Honung ska fylla specificerade krav¹⁶ för att få kallas honung.</i>
Branschens rekommendationer:	<p><i>Bifoder består av sackaros och/eller inverterade sockerarter som ersätter den honung bina själva samlar in för att överleva vintern. Utfodring ska anpassas till binas behov.</i></p> <p><i>Omsättningen av tillsatt och naturligt foder är stor. Bifodret är framställt av livsmedelsråvara och utgör normalt ingen hälsorisk för människor vid korrekt hantering.</i></p>

Skadedjur

Fara:	<i>Skadedjur kan förorena honung.</i>
Lagstiftningens krav:	<i>Skadedjur skall hållas utestängda och vid behov bekämpas.</i>
Branschens	<i>Skadedjur skall inte finnas där honungen hanteras eller förvaras.</i>

¹⁶ Livsmedelsverkets föreskrifter om honung (LIVSFS 2003:10).

rekommendationer:	<p><i>Håll rent på golv och runt väggar.</i></p> <p><i>Se till att dörrar och öppningar ut till det fria är stängda för att hindra bin och skadedjur som gnagare och småfåglar.</i></p> <p><i>Håll utkik efter spillning och andra spår från insekter, fåglar eller gnagare.</i></p> <p><i>Bekämpa skadedjur vid behov när det framgår att det finns skadedjur där honungen förvaras eller hanteras. Man bör rådfråga skadedjursbekämpare om vilken åtgärd som bör sättas in om skadedjuren inte kan bekämpas med de vanliga metoderna. Skadedjursbekämpning ska dokumenteras, hur, när och var bekämpningen utfördes.</i></p>
--------------------------	--

Rengöring och avfall

Fara:	<i>Dålig rengöring av redskap, materiel, burkar m.m. kan öka risken för föroreningar och öka risken för bisjukdomar samt skada honungen.</i>
Lagstiftningens krav:	<p><i>Lokaler, utrustning och material som används vid livsmedelsproduktion ska hållas rena och rengöras regelbundet.</i></p> <p><i>Avfall skall hanteras och förvaras så att livsmedel inte kan kontamineras.</i></p>
Branschens rekommendationer:	<p><i>Avfall ska tas omhand så att livsmedel inte förorenas.</i></p> <p><i>Avfall ska tas om hand och förvaras på sådant sätt att de inte lockar till sig skadedjur, t.ex. genom förvaring i soptunna eller container med slutet lock.</i></p> <p><i>Slugningsrum och lager ska vara rena så att honung inte förorenas. Redskap, materiel, burkar m.m. ska vara rengjorda, t.ex. genom skrapning eller diskning.</i></p> <p><i>Vatten som används i tapprum skall vara rent, eventuellt kan vatten med mindre anmärkningar på kvalitén accepteras eftersom vatten inte får tillföras honung.</i></p> <p><i>Torkning efter diskning sker normalt genom avrinning och självtorkning.</i></p> <p><i>Döda bin kan komposteras, vax återvinns, eventuella kemikalier (t.ex. bekämpningsmedel mot varroa) lämnas till återvinningsstation.</i></p>

Underhåll

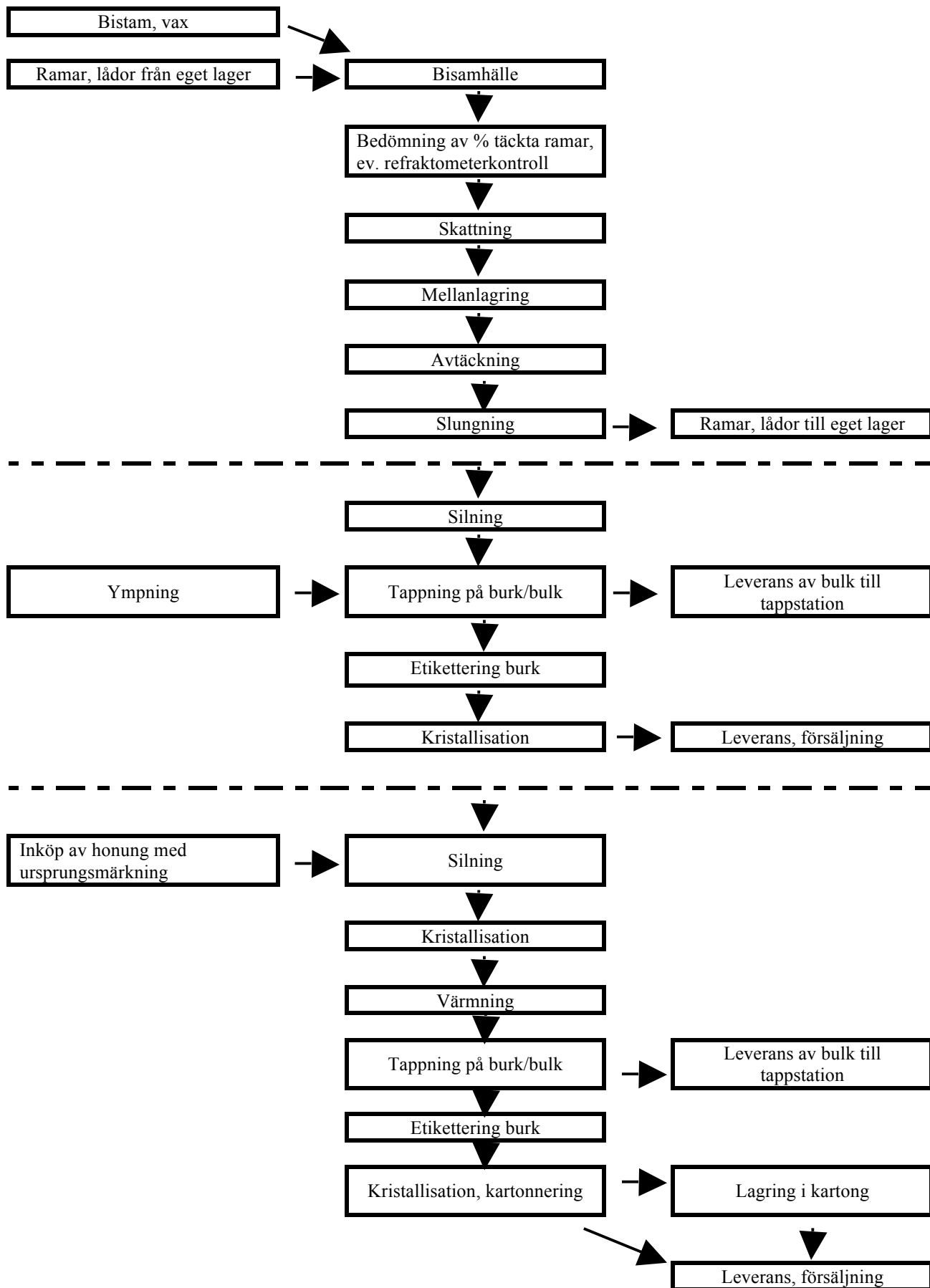
Fara:	<i>Undermåligt underhåll kan öka risken för föroreningar i honungen.</i>
Lagstiftningens krav:	<p><i>Endast allmänna krav på god hygien.</i></p> <p><i>Underhåll ska omfatta såväl utrustning som lokaler.</i></p> <p><i>Alla föremål, tillbehör och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i så gott skick att risken för förorening minimeras.</i></p>
Branschens rekommendationer:	<p><i>Se över redskap och materiel inför varje säsong.</i></p> <p><i>Byt ut sådant som inte längre fyller sin funktion.</i></p>

Dokumentation, sammanställning

Fara:	<i>Brister i dokumentationen kan medföra att spårbarheten försvåras.</i>
--------------	--

<p>Lagstiftningens krav:</p>	<p><i>Läkemedelsanvändning dokumenteras.</i></p> <p><i>Skadedjursbekämpning dokumenteras.</i></p> <p><i>Viktkontroll dokumenteras.</i></p> <p><i>Genomförda analyser och kontroller ska dokumenteras.</i></p> <p><i>När myndigheterna genomför kontroller ska de lämna ett protokoll/dokument och företagare ska åtgärda identifierade brister.</i></p>
<p>Branschens rekommendationer:</p>	<p><i>Dokumentation kan ske på olika sätt. Det viktiga är att säkerställa att eventuella missöden kan spåras via honungen till källan. Dokumentation kan ske t.ex. i särskild liggare eller direkt på kvitton, leveranssedlar och dylikt som sedan sparas.</i></p>

Bilaga 1 Flödesschema honungsproduktion



Branschriktlinjen är ett stöd för biodlare och är branschens egen beskrivning av hur man kan uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Nationella branschriktlinjer är emellertid frivilliga att följa.

Vid offentliga kontroller ska myndigheten i sina bedömningar känna till innehållet i nationella branschriktlinjer. Det innebär bland annat bättre förutsättningar för en likvärdig bedömning av alla företag inom en bransch. Vid eventuell kontroll hos biodlaren kommer myndigheten att utgå från lagstiftningen.

Upprättandet av nationella riktlinjer

Branschriktlinjerna för god hygienpraxis vid honungshantering har utarbetats i samverkan mellan, Sveriges Biodlares Riksförbund, Biodlingsföretagarna, Lantbrukarnas Riksförbund och fristående konsulter i samråd med Livsmedelsverket. Branschriktlinjen för honung har därefter bedömts¹⁷ av Livsmedelsverket och sedan anmälts till EU Kommissionens förteckning över nationella branschriktlinjer. De dokument som hänvisats till har inte ingått i Livsmedelsverkets bedömning.

I de fall det krävs har i riktlinjerna beaktats innebörden av uttryck i lagstiftningen som t.ex. ”när det är nödvändigt”, ”när så är lämpligt”, ”adekvat” och ”tillräckligt” för olika krav i lagstiftningen. Riktlinjerna innehåller vissa detaljuppgifter som inte finns i lagstiftningen men som behövs för att förtydliga lagstiftningens avsikt.

Publicering

De nationella branschriktlinjerna publiceras på Biodlingsföretagarnas¹⁸ och Sveriges Biodlares Riksförbund¹⁹ hemsidor samt i organisationernas respektive tidning. De finns även anslagna bland övriga nationella branschriktlinjer på Livsmedelsverkets hemsida²⁰ samt är publicerade i EU Kommissionen förteckning²¹.

Uppdatering

Denna branschriktlinje ses över årligen för att anpassas till ändringar i lagstiftningen och till ny kunskap och branschens förhållanden. Översynen genomförs av en arbetsgrupp som sätts samman av Sveriges Biodlares Riksförbund och Biodlingsföretagarna. Väsentliga förslag till förändringar ska remitteras i branschen och eventuella synpunkter hanteras i arbetsgruppen. Vid oenighet inkallas en oberoende part som ska ha rätt att avgöra tvister. Ändrade branschriktlinjer inlämnas gemensamt av arbetsgruppen till Livsmedelsverket för ny bedömning.

¹⁷ Artikel 8.3 (EG) nr 852/2004.

¹⁸ Biodlingsföretagarna; <http://biodlingsforetagarna.nu>.

¹⁹ Sveriges Biodlares Riksförbund; <http://www.biodlarna.se>.

²⁰ <http://www.slv.se/SiteSeeker/Find.aspx?id=14753&epslanguage=SV&quicksearchquery=branschriktlinjer>.

²¹ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good_practice_en.htm.

Lagstiftningen

Livsmedelslagstiftningen gäller alla som med eller utan vinstsyfte bedriver verksamhet inom produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel²².

All lagstiftning om livsmedelsproduktion bygger på principen att producenten har ett eget ansvar att för att utarbeta och säkra väl fungerande rutiner för sin verksamhet och har en väl fungerande egenkontroll. Producenten är ansvarig för de produkter han/hon säljer. Om ett annat arbetssätt än det som beskrivs i denna branschriktlinje väljs, ska ändå samma mål uppnås, det vill säga effektiva förebyggande åtgärder och fungerande övervakningssystem som leder till säkra och rätt märkta produkter. För att vara ett livsmedelsföretag i livsmedelslagstiftningens hänseende krävs såväl en viss grad av kontinuitet som organisation av verksamheten, och om verksamhetens försäljning är av mindre omfattning anser Livsmedelsverket att organisationskravet inte är uppfyllt.

I bilaga 3 listas den lagstiftning som denna branschriktlinje utgått ifrån.

Biodlare – en primärproducent

Bodling betraktas som primärproduktion. Med primärprodukt menas produkt som produceras på gården/hemma inklusive leveranser av små mängder till konsument. Primärprodukter kan transporteras, lagras och hanteras om de inte väsentligt ändras och fortfarande kallas primärprodukt. Biodlare räknas som primärproducenter, eftersom produktion och hantering av honung i anslutning till biodlingen (bodling, honungsuppsamling, slungning, tappning och förpackning i anläggning i anslutning till biodlingen) räknas som primärproduktion. Även bikupor som hålls långt från biodlarens anläggning inkluderas i primärproduktionsbegreppet²³. I denna branschriktlinje använder vi begreppet biodlare för den som är primärproducent av honung.

Vad är mindre omfattning?

Biodlare som enbart producerar och levererar små mängder²⁴ (<1 000 kg) egenproducerad honung direkt till konsument eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till konsument, t.ex. butik, behöver inte registrera sin verksamhet och omfattas därför inte av den offentliga kontrollen, förutsatt att verksamheten inte uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag, dvs. viss kontinuitet och viss grad av organisation. För mer information se Livsmedelsverkets vägledning²⁵. Biodlaren ska emellertid leva upp till skyldigheten att leverera säkra livsmedel och omfattas alltid av kravet på spårbarhet om något skulle inträffa med honungen.

Anm. Undantaget gäller dock inte den som t.ex. tillverkar smaksatt honung eller köper in honung från andra biodlare och paketerar både egen och inköpt honung. Se Vägledningen om honung och producenters leveranser av små mängder honung²⁶.

Livsmedelsföretag

Den som hanterar honung som ska användas utanför det egna hushållet är livsmedelsföretagare. De biodlare som producerar och levererar mer än små mängder honung

²² (EG) 178/2002.

²³ Riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

²⁴ Artikel 1 Punkt 2c (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Livsmedelsverket, 2009. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Honung och producenters leveranser av små mängder honung..

²⁵ Livsmedelsverket, 2009. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Honung och producenters leveranser av små mängder honung.

²⁶ Livsmedelsverket, 2009. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Honung och producenters leveranser av små mängder honung.

omfattas inte av undantaget ovan utan ska registrera sin verksamhet hos Länsstyrelsen. För mer information se Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering²⁷.

Livsmedelsföretagare ska uppfylla de allmänna kraven på god livsmedelshygien. Se första avsnittet om god hygien samt bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och de allmänna bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004.

En livsmedelsföretagare har ett antal tydliga skyldigheter²⁸ som ska uppfyllas:

- *Säkerhet*; livsmedel på marknaden ska vara säkra.
- *Ansvar*; livsmedelsföretagen ansvarar för säkerheten hos de livsmedel som de tillverkar, transporter, lagrar eller säljer.
- *Spårbarhet*; livsmedelsföretagen skall snabbt kunna identifiera en leverantör eller varumottagare.
- *Öppenhet*; livsmedelsföretagen skall omedelbart informera behöriga myndigheter om de har anledning att misstänka att ett livsmedel eller foder inte är säkert.
- *Nödsituationer*; livsmedelsföretagen skall omedelbart dra tillbaka livsmedel från marknaden om de har anledning att misstänka att produkterna inte är säkra.
- *Förebyggande*; livsmedelsföretagen skall kartlägga och regelbundet se över kritiska punkter i sina processer och se till att kontroller görs vid dessa punkter.
- *Samarbete*; livsmedelsföretagen skall samarbeta med behöriga myndigheter i fråga om riskminskande åtgärder.
- *Egenkontroll*, livsmedelsföretagen ska ha egenkontroll. Detta gäller även primärproducenter.
- *Redlighet*, dvs att produkterna är rätt märkta och konsumenterna inte blir vilseledda. Producenten skall följa bestämmelserna om beteckningar på honung och kriterierna för honungens sammansättning enligt LIVSFS 2003:10.

I bilaga 4 redogörs för registrering och godkännande av livsmedelsföretag.

Faroanalys av honung

God hantering innebär låga risker för honung som livsmedel. Trots det finns det ett antal faror som måste beaktas vid hantering av honung.

Bakterier, virus, mögel, parasiter

Honungens hållbarhet regleras dels av den slutliga vattenhalten och lågt pH och dels av vissa naturliga enzymssystem och antibakteriella substanser. Den låga vattenhalten gör att honungen har låg vattenaktivitet, vilket i sig förhindrar bakterietillväxt. Bakterier, virus, mögel och parasiter har svårigheter att angripa honung eftersom honungen är väl skyddad mot sådana angrepp. Honung är bakteriedödande²⁹ och till och med aggressiva bakterier, t.ex. tyfus, dödas av honung. Däremot finns det exempel på botulism.

Botulism

Botulism är en sällsynt men allvarlig sjukdom som orsakas av *Clostridium botulinum*, dvs. bakterier som förekommer allmänt i naturen i jord, slam mm. De bildar motståndskraftiga

²⁷ Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar (Fastställt: 2009-11-24), Livsmedelsverket, 2009.

²⁸ http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/responsibilities/obligations_sv.pdf.

²⁹ Källa: Bogdanof, Swiss Bee Research Center, 1997.

vilstadiet, sporer som överlever kokning. Det enskilda livsmedel som satts i samband med spädbarnsbotulism är honung. Cirka 10 procent av den honung som undersökts i USA har innehållit botulinumsporer. I Sverige har det inträffat ett par fall. Denna form av botulism skiljer sig från den normala genom att sporerne gro och en tillväxt av bakterien sker i tarmen, där toxinet bildas. Denna botulism har endast drabbat spädbarn före ett års ålder, då barnets egen konkurrensflora i tarmen inte hunnit utvecklas, men man kan inte utesluta att även gamla skulle kunna drabbas av samma skäl, även om det f.n. inte finns några kända fall. Livsmedelsverket rekommenderar därför att man inte ger honung till barn under ett års ålder. Däremot finns det inga kända faror att äta honung vid graviditeter.

Kemiska ämnen

Kemiska faror för honung kan delas upp på bekämpningsmedel från främst jordbruk och trädgårdar samt läkemedel för att bekämpa parasiter.

Förgiftning av bin kan orsakas både av bekämpningsmedel och naturligt förekommande gifter t.ex. under torka bildade giftiga sockerarter hos bl.a. lind och kastanj.

Kemiska bekämpningsmedlen kan vara direkt eller indirekt skadliga för bin. Bin är mycket känsliga för många av de bekämpningsmedel som används i jordbruk och i trädgårdar. Bekämpningsmedel som är särskilt giftiga för bin får dock inte användas på växter som blommor. Bina kontrollerar själva de bin som återvänder till kupan efter att ha samlat in nektar eller pollen. Om biets doft är främmande så avvisas biet från kupan och tillåts inte komma in. Besprutade fält luktar oftast illa för bina varför de naturligt undviker att samla nektar därifrån. Trots detta naturliga skyddssystem kan bisamhällen ibland skadas av pesticider så att de försvagas eller dör. Med de restriktioner som hanteringen av olika bekämpningsmedel har är det ovanligt med skador på bisamhällen.

En förgiftning drabbar i större eller mindre grad de flesta av bigårdens samhällen. Om det förekommer ovanligt många döda, döende eller förlamade bin kan det vara ett tecken på förgiftning.

Bin kan angripas av vissa sjukdomar och kvalster. Binas förmåga att städa ut och desinficera sina bostäder gör att bisjukdomsbekämpningen oftast handlar om att hjälpa bina hjälpa sig själva. Bisjukdomar och parasiter på bin kan dock behöva behandlas. Behandlingen kan ske med miljömässigt skonsamma metoder, kemiska produkter eller biotekniska organismer. Grundregeln är att endast använda av branschen godkända preparat men i undantagsfall vid behov, även andra enligt lagstiftningen godkända preparat. Den svenska biodlingen är inriktad på att honung som levereras till konsumenterna skall vara så ren som möjligt. Bisjukdomar får inte bekämpas med läkemedel enligt svensk praxis, se Jordbruksverkets hemsida³⁰ för fördjupad information.

Allergener

Honung innehåller spår av pollen som kan orsaka allergiska reaktioner. Även eventuella aromer och tillsatser i honungen kan orsaka allergiska reaktioner.

Aromer, tillsatser, bearbetning

Beredning ökar generellt sett riskerna med livsmedel. Om aromer eller andra tillsatser tillförs honung är produkten en sammansatt produkt där honung ingår. Sådana verksamheter ska vara registrerade hos kommunen och kan även behöva identifiera kritiska styrpunkter för att styra verksamheten. Genom att upprätta ett eget kontrollprogram enligt HACCP får man god hjälp

³⁰ www.jordbruksverket.se.

att minimera riskerna i verksamheten. För ett mindre företag kan det räcka med att införa allmänna hygienrutiner, sk grundförutsättningar.

Tungmetaller, glas och plast

Äldre utrustning och kärl som förnicklats kan innehålla tungmetaller som bly och tenn, särskilt om de reparerats felaktigt. Sådana kärl kan användas kortvarigt men exponeringstiden avgör hur mycket tungmetaller som överförs till honungen och de är därför olämpliga för lagring av honung. Utrustning och material som misstänks innehålla tungmetaller bör därför fasas ut och ersättas av moderna material som är avsedda för livsmedelshandling, t.ex. rostfritt eller plast.

Glasskärvar eller plastflisor från glas- och plastburkar som används till förpackningar kan hamna i honungen och orsaka skador hos konsumenten. Kontrollera därför att förpackningarna är helt rena och torra innan honungen tappas upp. T.ex. kan man som rutin vända de tomma burkarna och locken upp och ned innan påfyllning.

Hygieniska krav vid hantering av honung

De grundläggande hygienkraven på all livsmedelshandling finns reglerat i förordning³¹. För livsmedel av animaliskt ursprung, vilket honung är, finns även ytterligare regler³². Kraven gäller endast för biodlare som är registrerade livsmedelsföretagare³³.

För biodlare gäller de generella reglerna³⁴ om god hygienpraxis. För biodlare som även har verksamhet som ligger utanför primärproduktion gäller att de ska följa fastställda regler³⁵ om hygien och upprätta kontrollplaner utifrån en faroanalys och kritiska styrpunkter, de s.k. HACCP-principerna (Hazard Analysis Critical Control Points).

Utbildning

Som biodlare vänder man sig i första hand till sin biodlarförening för kompetensutveckling. Föreningarna erbjuder rådgivning, information och utbildning om både honungsproduktion, hygien, god biodlingspraxis och lagstiftning. Branschen har tagit på sig ett ansvar för att genomföra informations- och utbildningsinsatser för sina medlemmar. Mer information finns på hemsidan för Biodlingsföretagarna³⁶ respektive Sveriges Biodlares Riksförbund³⁷.

God hygienpraxis och egen kontroll

Den som producerar livsmedel är skyldig att utifrån verksamhetens omfattning och art att kontrollera att livsmedlen är säkra. Man ska uppfylla krav på god hygienpraxis. Biodlare ska också upprätta rutiner för kontroll av egen verksamhet.

³¹ (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien med kompletteringar i de nationella föreskrifterna om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20).

³² (EG) nr 853/2004.

³³ Honung definieras som en produkt av animaliskt ursprung (853/2004, bilaga I, definition 8.1). Därför omfattas honungsproduktion som bedrivs av livsmedelsföretagare av såväl EG-förordning 852/2004 som de allmänna bestämmelserna i kapitel I och II i EG-förordning 853/2004 med undantag för krav på godkännande och identifieringsmärkning.

³⁴ (EG) nr 178/2002.

³⁵ (EG) nr 852/2004 bilaga 2, (EG) nr 853.

³⁶ <http://biodlingsforetagarna.nu/>.

³⁷ <http://biodlarna.se>.

Livsmedelsföretagare inom primärproduktion

Biodlare ska iaktta god hygienpraxis. Detta innebär att honung ska produceras, hanteras, förpackas, lagras och transporteras under lämpliga hygieniska förhållanden inklusive god rengöring och skadedjursbekämpning.

Livsmedelsföretagare med verksamhet utanför primärproduktion

För livsmedelsföretagare finns det krav på att ett eget kontrollprogram ska upprättas. I bilaga 4 beskrivs vad som krävs av ett eget kontrollprogram enligt HACCP-metoden.

Bihusesyn och Kvalitetspärm

Bihusesyn är ett dokument utarbetat av Sveriges Biodlares Riksförbund, Biodlingsföretagarna och Svenskt Sigill där gällande lagstiftning och andra krav på biodlare beskrivs. Där finns även riktlinjer för egenkontroll. Biodlingsföretagarna har även utarbetat en Kvalitetspärm³⁸ med mer omfattande rådgivning om kvalitetsfrågor.

Exempel på andra systematiserade egenkontroller

Det finns även andra kontrollmaterial som livsmedelsföretagare och biodlare kan använda. Exempel är kvalitetscertifiering enligt ISO 9001 och Svenskt Sigill som utarbetats utifrån marknadskrav som specifikt kvalitetsmärke. I dessa ingår egentillsyn av kvalitetsfrågor. Hos Svenskt Sigillanslutna biodlare görs en årlig administrativ kontroll av egen kontroll. Hos ett antal leverantörer genomförs också revision, s.k. andrapartskontroll på platsen, och ett ackrediterat certifieringsorgan gör sedan en tredjepartskontroll av såväl revisionsverksamheten som att systemet håller tillräckligt hög kvalitet. Kostnaden för certifiering betalas av producenten.

³⁸ http://biodlingsforetagarna.nu/files/kvalitetssakring/kvalitetssakring_031015.pdf.

Bilaga 3

Lagstiftning och vägledning

Aktuell information och de senaste uppdateringarna om livsmedelslagstiftningen finns sammanställd på Livsmedelsverkets hemsida³⁹.

I följande tabell ges en översikt över de flesta allmänna hygienregler som gäller för olika verksamheter när honungen ska användas till livsmedel: Observera att det finns fler förordningar och föreskrifter som också ska följas.

	Art 14 178/2002	Hela 178/2002	Anmälan och registrering	852/2004 bilaga I	852/2004 bilaga II	853/2004 allmänna krav	Krav på registrering respektive godkännande
Biodling och försäljning av små mängder < 1 ton	X						Inget krav
Biodling och försäljning av mer än små mängder > 1 ton	X	X	X	X		X	Registreras hos länsstyrelsen
Köpa in honung för tappning	X	X	X		X	X	Registreras hos kommunen
Smaksättning, beredning, förädling, handel	X	X	X		X	X	Registreras hos kommunen

Följande lagar, förordningar, föreskrifter, vägledningar och handledningar har beaktats i den nationella branschriktlinjen för säker hantering av honung:

Lagar och förordningar

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.

Förordning (EG) nr 183/2005 om fastställande av krav för foderhygien.

Lagen 2006:804, Livsmedelslagen.

Lag (2006:805) om foder och animaliska biprodukter.

Förordningen SFS 2006:813 Livsmedelsförordning.

Förordning (EG) nr 1924/2006 Näringspåståenden hälsopåståenden om livsmedel

EG direktiv

³⁹ www.slv.se.

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

Föreskrifter

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

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

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2009:3) om karenstider vid hantering av livsmedel från djur som behandlats med läkemedel.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) Om offentlig kontroll av livsmedel.

Riktlinjer och vägledning

EU Kommissionen, SANCO/1955/2005 Rev. 3, Riktlinjer för införande av förfaranden grundade på HACCP-principerna och för underlättande av införandet av dessa principer i vissa livsmedelsföretag (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc).

Livsmedelsverket, 2010, Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Livsmedelskontroll i primärproduktionen

Livsmedelsverket, 2009, Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Honung och producenters leveranser av små mängder honung.

Livsmedelsverket 2009 Livsmedelsverkets vägledning till kontrollmyndigheter m fl om näringspåståenden och hälsopåståenden

Livsmedelsverket, 2006. Livsmedelsverkets vägledning om hygien.

Livsmedelsverket, 2009. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar (2009-11-24).

Livsmedelsverket, 2007. Delar av Vägledning om Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter 2007-11-27.

Livsmedelsverket och Jordbruksverket, 2008. Vägledningen för Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, 2008-05-30.

Livsmedelsverket. Vägledning till (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel 2008-07-14.

Livsmedelsverket, 2006. Vägledning till införande av förfaranden baserade på HACCP-principerna och underlättande av införande av dessa principer i vissa företag, Tillsynsavdelningen 2006-04-24. (Vägledning till artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004).

Företag som bedriver ekologisk produktion ska följa de bestämmelser som följer av detta.

Bilaga 4

Registrering, och HACCP

Förordningen (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, riktar sig till alla som utövar någon form av verksamhet i livsmedelskedjan, från primärproduktion av livsmedel till lagring, transport, försäljning eller annat tillhandahållande till konsument.

Livsmedelsföretag ska anmäla sin verksamhet hos behörig kontrollmyndighet. Myndigheten kan dock besluta om att sådan registrering inte behövs på grund av att verksamheten endast är av mindre omfattning och av enkel karaktär. Vidare finns det undantag för verksamheter som säljer små mängder honung.

EU:s livsmedelslagstiftning om livsmedelshygien innebär att den enskilde producenten är ansvarig för sin produkt, producentansvar, det vill säga att effektiva och korrigerande åtgärder samt ett fungerande övervakningssystem leder till säkra och rätt märkta produkter.

Lagstiftningen medger dock ett antal undantag för verksamheter med små mängder samt av andra skäl men ger aldrig avkall på produktsäkerheten. De viktigaste undantagen för biodlare redovisas under avsnittet om undantag.

Registrering och godkännande

Information om registrering finns på Livsmedelsverkets hemsida⁴⁰.

Egen kontroll enligt HACCP

Kraven på HACCP gäller inte primärproduktion. Detta dokument kan användas som underlag för en generell (generisk) HACCP som kan anpassas till den egna produktionen. Alla som hanterar livsmedel eller släpper ut livsmedel på marknaden, ska ha rutiner för egen kontroll. Kravet på egen kontroll baserat på HACCP-principerna (Hazard Analysis and Critical Control Point) gäller endast de företag som har verksamhet utanför primärproduktionen, t.ex. köper in och tappar eller smaksätter honung. HACCP är en egenkontrollmetod som utgår från att ta reda på, bedöma och kontrollera alla faror i produktionen i livsmedelsföretag. Utifrån flödesscheman över tillverkningsprocesserna sammanställs alla faror som kan finnas. Rutinerna för HACCP kan vara nedskrivna eller muntliga. Oavsett om rutinerna är muntliga eller skriftliga är det viktigt att all personal känner rutinerna och följer dem.

HACCP metodiken beskrivs i Livsmedelsverkets information ”Egen kontroll ger trygghet och kvalitet⁴¹” samt i Livsmedelsverket vägledning: Vägledning till införande av HACCP.







Grundförutsättningar innan HACCP

Rutin för dokumentstyrning	Beskriv hur kvalitetsdokumenten handhas inom företaget, hur de utarbetas och ändras, vilka de är och var de finns samt vilka som ansvarar för dem. Beskriv hur avvikelserapportering ska gå till och hur avvikelser ska åtgärdas	
----------------------------	--	--

⁴⁰ www.slv.se (sökväg: ”Starta och driva livsmedelsföretag → Starta nytt eller bygga om → Ansökan/anmälan → Företagsuppgifter).

⁴¹ <http://www.meny.se/admin/dokument/dokument/Egenkontroll%20ger%20trygghet.pdf>.

Rutin för utbildning i livsmedelshygien	Beskriv företagets plan för introduktion och handledning av nyanställda och utbildningsaktiviteter för personalen. För journal över utbildningsaktiviteter som genomförts i livsmedelshygien, märkning, egen kontroll med mera samt vilka som fått utbildning.	Bilaga II, Kap. XII i förordning(EG) nr 852/2004 
Rutin för personalhygien	Beskriv vad som gäller inom företaget beträffande skydds- och arbetskläder, smycken, personlig hygien och andra försiktighetsåtgärder som ska vidtas till exempel vid sjukdom för att inte livsmedlen ska smittas	Bilaga II, Kap. VIII i förordning(EG) nr 852/2004 
Rutin för underhåll av lokaler, inredning och utrustning	Beskriv program för underhållsservice och funktionskontroll, hur lokaler och utrustning hålls i gott skick med mera. För journal över vidtagna åtgärder.	Bilaga II, Kap. I-V i förordning(EG) nr 852/2004 
Rutin för rengöring	Beskriv hur all rengöring ska gå till inom anläggningens lokaler, i fordon och av utrustning, samt hur den kontrolleras.	Bilaga II, Kap. I-VI i förordning(EG) nr 852/2004 
Rutin för bekämpning av skadedjur	Beskriv hur företaget skyddar sig mot skadedjur och skadeinsekter. Hur förekomst av skadedjur detekteras samt hur fällor placeras. Eventuella kontrakt med saneringsföretag som finns.	Bilaga II, Kap. VI och IX i förordning(EG) nr 852/2004 
Rutin för avfallshantering	Beskriv hur avfall samlas, förvaras och bortforslas.	Bilaga II, Kap. VI i förordning(EG) nr 852/2004 
Rutin för förpackningsmaterial och annat material i kontakt med livsmedel	Beskriv kvalitetskriterier på förpackningsmaterial och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel, samt hur de kontrolleras.	Bilaga II, Kap. X i förordning(EG) nr 852/2004 
Rutin för presentation och märkning	Beskriv hur olika produkter ska märkas korrekt på förpackningar, i medföljande handlingar, på matsedlar samt hur detta säkerställs.	Artiklarna 8 och 16 i förordning (EG) 178/2002 LIVSFS 2004:27 m.fl. se Bilaga A i Märkningsföreskrifterna - vägledning 
Rutin för mottagningskontroll av varor och emballage	Beskriv hur mottagningskontrollen ska gå till och vad som ska göras om levererad vara avviker från beställningskrav.	Bilaga II, Kap. IX i förordning(EG) 852/2004 
Rutin för övervakning av temperaturer	Beskriv hur korrekta temperaturer hålls och hur de kontrolleras i utrymmen och vid temperaturkritiska produktionsmoment samt hur de dokumenteras. Läs mer: Hygien - vägledning  s.26	Bilaga II, Kap. IX i förordning(EG) 852/2004 

Rutin för spårbarhet	Beskriv hur produkter som lämnar företaget kan spåras tillbaka till produktionstillfälle och leverantörer. Tillverkningsjournal.	Artikel 18 i förordning (EG) 178/2002 , artikel 5 i förordning(EG) nr 853/2004 
Rutin för återkallande av produkter och hantering av reklamationer	Beskriv hur företaget stoppar eller återkallar felaktiga varupartier. Beskriv även hur klagomål tas om hand, följs upp och dokumenteras.	Artikel 19 i förordning (EG) 178/2002
Rutin för vatten och is	Beskriv hur företaget uppfyller kvalitetskrav på vatten så att endast rent och tjänligt vatten används vid rengöring, kylning och produktion. Avser även is. Kontrollplan för vatten.	Bilaga II, Kap. VII i förordning(EG) 852/2004  SLVFS 2001:30
Rutin för utleverans	Beskriv hur utleverans ska gå till så att hygien och redlighetskrav uppfylls.	
Andra rutiner	Läs mer: Kommissionens vägledning till 852/2004 	Bl.a. Art.10 och 11 i förordning(EG) 852/2004  , Bilaga II, Kap XI i förordning(EG) 852/2004  och i förordning(EG) nr 853/2004 

Undantag

De som enbart säljer små mängder av sin produktion till enskilda konsumenter och till lokala detaljhandelsföretag behöver inte vara registrerade eller få sina anläggningar godkända. Därför är det möjligt att saluföra honung på t.ex. torg och marknader utan krav på registrering hos länsstyrelsen⁴². Däremot gäller alltid kravet att den honung som släpps ut ska vara ett säkert livsmedel. Livsmedelslagens sanktionsmöjligheter kan användas mot verksamheter som inte är livsmedelsföretag men som släpper ut livsmedel på marknaden. Observera att också den som säljer små mängder har skyldigheten att se till att livsmedlen är säkra.

Små mängder

Livsmedelsverket har utarbetat regler som definierar begreppet små mängder honung, (< 1 ton) se Livsmedelsverkets vägledning⁴³.

Lokal marknad

Avsikten med att begreppet lokal marknad är att möjliggöra bl.a. gårdsförsäljning, försäljning på marknader och i lokala livsmedelsbutiker. Med lokal marknad avses producentens län och angränsande län enligt vägledning om honung och producenters direkta leveranser av små mängder honung.

⁴² Länsstyrelsen är kontrollmyndighet.

⁴³ Livsmedelsverket, 2009, Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Honung och producenters leveranser av små mängder honung.

Livsmedelsverket använder sig av följande definitioner i ”Vägledning för Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar”.

Detaljhandel: (Artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002). Hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs eller levereras till slutkonsumenten, inbegripet distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer. *Livsmedelsverkets kommentar:* Definitionen av detaljhandel innefattar butiker och restauranger och dylikt som säljer eller levererar till slutkonsument. Men även verksamheter som endast är mellanhand och distribuerar vidare utan att påverka livsmedlets förpackning, märkning, säkerhet eller sammansättning ingår i detaljhandel. Exempel på sådana verksamheter är distributionsterminaler, distributionscentrum och grossistaffärer.

Foderföretagare - Enligt foderhygienförordningen (EG) 183/2005 räknas alla som hanterar foder till livsmedelsproducerande djur som foderföretagare och ska anmäla sina foderanläggningar till Jordbruksverkets foderanläggningsregister. Undantagna är även här biodlare som enbart producerar ”små mängder” honung.

Anmälan till registret görs via blankett. Nedan finns länkar till blanketter. Blanketter går också att beställa genom Jordbruksverkets kundtjänst på telefon 0771-223 223.

Mer information om foderanläggningsregistret finns på Jordbruksverkets hemsida⁴⁴ och i informationsbroschyren ” Du är foderföretagare – dessa regler gäller dig”

Livsmedelsföretag: Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel.

Ett livsmedelsföretag ska bl.a. uppfylla alla relevanta krav i hygienförordningarna (artikel 3 i förordning (EG) nr 852/ 2004). Dessa krav är i många fall flexibla, vilket t.ex. innebär att företagare kan anpassa lösningar till verksamheter som sker i liten omfattning.

Om ett företag är registrerat hos Bolagsverket eller Skatteverket för att bedriva livsmedelsverksamhet och denna verksamhet bedrivs aktivt är det ett livsmedelsföretag även enligt livsmedelslagstiftningens definition. En registrering hos Bolagsverket eller Skatteverket är dock inte det enda kriteriet i bedömningen av om det är ett livsmedelsföretag. Till exempel kan en privatperson som bereder livsmedel i sin privata bostad för regelbunden försäljning till allmänheten, bedömas vara ett livsmedelsföretag även om det inte finns en sådan registrering. *Livsmedelsverkets kommentar:* Livsmedelsföretag är ett centralt begrepp i lagstiftningen. Med företag avses en verksamhetsform som förutsätter en viss kontinuitet och en viss grad av organisation (beaktandesats 9 i förordning (EG) nr 852/2004).

Ett livsmedelsföretag är en verksamhetsform som förutsätter en viss kontinuitet och en viss grad av organisation. Med viss kontinuitet avses t.ex. en viss regelbundenhet och att det inte är fråga om endast tillfälligheter. Säsongsverksamheter, t.ex. glassbarer som bedrivs

⁴⁴ www.sjv.se.

kontinuerligt under sommaren, uppfyller kriteriet för viss kontinuitet. Verksamhet som endast bedrivs vid enstaka tillfällen bör inte anses uppfylla kriteriet viss kontinuitet, t.ex. korvförsäljning vid en midsommarfest eller en tvådagars julmarknad på en skola, även om dessa återkommer årligen. Den tid som verksamheten pågår omfattar inte bara själva saluhållandet, t.ex. servering eller försäljning, utan även förberedelser såsom inköp, ev. beredning, lagerhållning/förvaring, iordningställande av utrustning och dylikt om detta sker av samma livsmedelsföretagare. Om en verksamhet t.ex. lagerhåller livsmedel mer eller mindre permanent för att senare släppa ut på marknaden bör detta bedömas som att en viss kontinuitet föreligger även om själva försäljningen inte sker oftare än ett par gånger om året. Flera faktorer spelar in i bedömningen av viss organisation. Exempel på sådana faktorer är:

- Det finns en ordnad verksamhet, t.ex. att vissa utrymmen iordningställts.
- Livsmedelshanteringen har en viss omfattning vad gäller mängden livsmedel, antal konsumenter eller graden av komplexitet.
- Någon har personal sysselsatt i verksamheten, då bör kriteriet ”viss organisation” också anses vara uppfyllt. Anställningsförhållanden för denna personal är inte av betydelse.

Livsmedelsföretagare: (Artikel 3.3 i förordning (EG) nr 178/2002). De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver.

Obearbetade produkter: (Artikel 2.1.n i förordning (EG) nr 852/2004). Livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flåtts, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats

Offentlig kontroll: (Artikel 2.1 i förordning (EG) nr 882/2004). Varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten eller av gemenskapen i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen, samt bestämmelser om djurs hälsa och om djurskydd.

Primärprodukter: (Artikel 2.1.b i förordning (EG) nr 852/2004). Produkter från primärproduktion, däribland produkter från jorden, från boskapsuppfödning, från jakt och fiske. *Livsmedelsverkets kommentar:* Se Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.

Primärproduktion: (Artikel 3.17 i förordning (EG) nr 178/2002). Produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också. *Livsmedelsverkets kommentar:* I bilaga 1 till förordning (EG) nr 852/2004 finns regler för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamheter, vilket inkluderar även transport, hantering och lagring av primärprodukter under förutsättning att detta inte påverkar produktens karaktär (se även Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004).

Slutkonsument: (Artikel 3.18 i förordning (EG) nr 178/2002) Den slutliga konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretags verksamhet. *Livsmedelsverkets kommentar:* Detta begrepp har ersatts av konsument, med samma betydelse, i hygien- och kontrollförordningarna.