

Branchekode for honningproduktion



GOD PRODUKTIONSPRAKSIS

Biavlere producerer fødevarer. For at sikre forbrugerne gode, sunde fødevarer produceret under forsvarlige hygiejniske forhold, skal biavlere, såvel som andre, overholde "God produktionspraksis" og "God hygiejnisk praksis".

Reglerne gælder for alle, som arbejder med produktion af fødevarer. De gælder også for produktion af honning og andre biprodukter, pollen, voks og propolis, uanset om du selv pakker på glas eller sælger din honning til honningcentral på stor emballage.

Danmarks Biavlerforening har udarbejdet denne vejledning for at hjælpe biavlerne til at overholde reglerne. Reglerne skal medvirke til at sikre en god hygiejne og sporbarhed i produktionen - fra bistadet til honningen står på forbrugers bord. Det skal sikres af hensyn til forbrugeren, men også af hensyn til biavleren. Det er afgørende for hans salg af honning i fremtiden, at honningens renommé som et rent naturprodukt fastholdes.

Reglerne omfatter krav til egenkontrol og registrering af nogle biavlere.

GOD PRODUKTIONSPRAKSIS - HVAD ER DET?

God produktionspraksis er retningslinier for, hvordan man kan leve op til hygiejnelovgivningens regler om at tilrettelægge produktionen på en måde, så produkterne bliver sikre og ikke er til fare for menneskers og dyrs sundhed eller miljøet.

God produktionspraksis kaldes også GMP, som er forkortelsen for den internationale betegnelse „Good manufacturing practice“.

EGENKONTROL

Et vigtigt element i hygiejnereglerne er egenkontrollen. Det betyder, at man har gennemtænkt, hvilke risikoelementer der er for forurening af produktet i forbindelse med produktionen: At man har tænkt over, hvorledes man undgår problemerne, at man aktivt undgår problemerne, samt at man registrerer hvornår man har gjort en aktiv indsats, f.eks. gjort slyngerummet rent.

Et andet element i egenkontrollen er sporbarhed. Du har ansvaret for, at dine produkter er i orden. Hermed har du også ansvaret for, at du kan trække varerne tilbage, hvis der viser sig at være noget galt. Dine leverandører skal på samme måde kunne trække deres varer tilbage fra dig, hvis det bliver nødvendigt. Du kan spore dine varer, når du både kan dokumentere, hvem der leverer, og hvem der køber dine varer.

Til gengæld for kravet om egenkontrol, slipper en stor del af biavlerne for registreringer, kontrol og omkostninger.

Alle biavlere, som sælger honning skal gennemføre egenkontrol.

REGISTRERING

Biavleren som detailpakker og sælger under 4.000 kg honning på detailemballage om året skal **ikke** registreres. Men de skal overholde reglerne for god produktionspraksis, herunder god hygiejne og egenkontrol.

Biavlere som - uanset mængde - sælger honning på stor emballage til honningcentraler **skal** registreres hos Fødevareregionen. Det skyldes, at honningcentraler i fremtiden kun må modtage honning fra registrerede producenter.

Honningcentraler **skal** registreres.

Biavlere som opkøber honning fra andre biavlere med henblik på videresalg til grossist **skal** registreres som engrosvirksomhed.

Biavlere som opbevarer honning for andre biavlere, f.eks. i forbindelse med fælles indlevering til grossist, **skal** registreres som engrosvirksomhed.

Registreringen kan ske ved at udfylde skemaet på Fødevarestyrelsen hjemmeside (www.foedevarestyrelsen.dk) eller kontakte Fødevarestyrelsen.

Der er ikke krav om kontrolgebyr, uddannelse eller særlige rum til honningbehandling.

DOKUMENTATION FOR EGENKONTROLLEN

Ud over skemaet kan der være særlige krav til dokumentation. Du skal derfor opbevare:

- Optegnelser over eventuel anvendelse af lægemidler - evt. kopi af recept.
- Eventuelle breve fra Fødevarestyrelsen vedrørende offentligt tilsyn.
- Kommunens eller private firmaers udleverede dokumentation for skadedyrsbekæmpelse.
- Dokumentation for indkøbt bifoder.
- Anden relevant dokumentation (f.eks. analyser fra kommunen af vand fra privat boring).
- Dokumentation for at du har gennemført egenkontrollen i form af det udfyldte skema. Det kan være registrering af datoer for gennemførelsen af de enkelte elementer i kontrollen.

Dette hæfte er tænkt som en hjælp til at overholde reglerne for "god produktionspraksis". Det er en såkaldt branchekode som er vurderet og accepteret af Fødevarestyrelsen.

Det udfyldte skema vil hjælpe dig, såfremt fødevareremyndighederne skulle komme på kontrolbesøg.

Danmarks Biavlerforening vil løbende følge udviklingen, informere og tilrette materialet.

Får du problemer eller spørgsmål, så kontakt Danmarks Biavlerforening på tlf. 57 86 54 70 eller send en mail på: dansk@biavl.dk

BRANCHEKODE

BRANCHEKODEN

Branchekoden består af to dele:

1. Et skema som kan bruges i den løbende egenkontrol. Skriv dato for hvornår du har gennemført den pågældende aktivitet.
2. Uddybende forklaringer til skemaet.

SKEMAET

Skemaet beskriver de processer som *kan* forekomme i biavl og som har betydning for fødevarer kvaliteten. Når du har gjort en aktiv indsats for at følge programmet, skriver du datoen i datokolonnen - f.eks. datoen for rengøring af slyngerum.

Du skal underskrive skemaet og gemme det. Såfremt myndighederne kommer på kontrolbesøg, vil de gennemføre kontrollen med udgangspunkt i det udfyldte skema. Nye skemaer kan hentes på Danmarks Biavlforenings hjemmeside www.biavl.dk eller rekvireres hos Danmarks Biavlforening.

Skemaet er udformet med udgangspunkt i det skema, som er udarbejdet af Dansk Landbrug og Dansk Landbrugsrådgivning til brug for landmænd. Samt med skelen til materialer fra andre landes skemaer for "God produktionspraksis i biavl".

Reglerne gælder også for økologiske producenter. De skal fortsat overholde alle de øvrige krav til økologisk produktion (se www.biavl.dk under menu-punktet BIAVL > Love).

SKEMAETS OPBYGNING

For uddybende forklaringer og henvisninger se side 6-8.

Skemaopdeling:

Skemaet indeholder en oversigt over de enkelte aktiviteter. Ud for hver aktivitet er der opført vurdering af risici, muligheder for kontrol, samt mulighed for registrering af datoer for aktiviteten.

Risikofaktorer:

Beskriver de arbejds-gange eller områder i biavl og honningproduktionen som kan have betydning for fødevarer sikkerheden.

Sikringspunkter:

Beskriver de handlinger/tiltag som skal sikres eller kontrolleres.

Håndtering og dokumentation:

Kort forklaring på, hvorledes sikringspunktet anbefales håndteret, samt muligheden for dokumentation.

Hvad jeg har gjort:

Oversigt over de aktive indsatser, som løbende skal gøres.

Dato

Her skriver du en dato for, hvornår den enkelte aktivitet er udført og af hvem (initialer).

Når sæsonen er ovre, underskriver du skemaet. Husk at anføre dato og årstal! **Skemaet gemmes!**

Såfremt fødevarer myndighederne skulle komme på kontrol, vil de bruge skemaet som udgangspunkt for kontrollen. Kontrollen vil især lægge vægt på at konstatere, om hygiejnen rent faktisk er i orden.

HVOR FINDER DU LOVGIVNINGEN?

Du kan på Danmarks Biavlforenings hjemmeside finde relevante links til lovgivning, vejledninger og forordninger. Du finder det på adressen www.biavl.dk under menu-punktet BIAVL > Love > registrering.

Yderligere oplysninger kan findes på følgende hjemmesider:

- Fødevarerstyrelsen: www.foedevarestyrelsen.dk
- Retsinfo: www.retsinfo.dk
- EUR-LEX: <http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>

HVOR KAN DU FÅ HJÆLP OG SVAR?

Medlemmer af Danmarks Biavlforening kan få vejledning og svar hos foreningens konsulenter.

Danmarks Biavlforening vil gennemføre uddannelse af lokale instruktører i foreninger tilsluttet Danmarks Biavlforening. Instruktørerne vil derefter også kunne hjælpe med at forklare systemet.

Danmarks Biavlforening vil løbende opdatere branchekoden, så den også fremover lever op til gældende lovgivning.



Nr.	Risikofaktor	Sikringspunkter	Håndtering og dokumentation
1	Forurening ved bistadet.	Sikre god hygiejne. Skift tavler regelmæssigt. Undlad at sætte tavler på jorden.	Dokumentation kan ses dir bistadet og på tavlelager.
2	Vokstavler og tavlelager.	Skift alle yngeltavler og tavler med pollen; årligt.	Kun jomfrutavler i tavlelager
3	Forurening af vand.	Sikre at der kun bruges postevand til rengøring. Sikre god udtørring af slyngerum og materiel før ibrugtagning.	Der bruges kun postevand. Honningbehandling foregår tørret rum.
4	Fodring af bier.	Brug færdigfremstillet bifoder eller rent sukker rørt med rent vand. Rengør foderbakker og spande før brug. Undlad fodring der kan medføre sukkerrester i honningen.	Kontrol af foderbakker før i Undlad fodring under træk.
5	Behandling af bisygdomme og parasitter.	Følg behandlingsforskrifter for behandling. (På www.biavl.dk under menupunktet BIAVL > sygdom findes behandlingsforskrifter. Temahæfter om bisygdomme og varroa kan rekvireres hos Danmarks Biavlerforening).	Brug kun midler, som ikke honning. Ved brug af receptpligtige l recept.
6	Forurening i slyngerummet.	Manglende rengøring før brug; uorden. Bier i rummet. Fremmed lugt.	Rummet ryddes og rengør Der sikres mod at bier har med bisluse. Afdæk evt. afløb. Fjern lugtende stoffer. Undgå "uvedkommende" p Biavlerens personlige hygie rent tøj.
7	Forurening i slyngen og beholdere.	Slynger og transportspande skal være rengjorte og af levnedsmiddelgodkendt materiale.	Rengør slynger, skrællegaffe transportbeholdere før ibr Remedier til røring rengjort Al materiel skal være tørt in
8	Honningkvalitet. <i>Vandindhold.</i>	Sikre lavt vandindhold i honningen. Fugt i slyngerum.	Høst kun tavler med moder Undgå vand i slyngerumme Affugter.
9	Honningkvalitet. <i>Renhed.</i>	Forurening med voks, støv og andet snavs.	Hold slyngerummet og mat opbevares i tætsluttende er for tiltrækning af støv pga. s Omhyggelig sining.
10	Honningkvalitet. <i>Fremmed duft og smag.</i>	Forurening med lugt og smagsstoffer.	Hold slyngerum rent og frit
11	Opbevaring af honning.	Forurening af honning med fremmed lugt og smag.	Honning opbevares i tætslu levnedsmiddelgodkendt ma Opbevares køligt.
12	Emballage.	Emballage godkendt til levnedsmidler.	Honning må kun sælges i e levnedsmidler. Genbrugsemballage skal va
13	Mærkning.	Mangelfuld mærkning af honning.	Detailpakning mærkes i her bekendtgørelsen. Ved levering til honningcen navn og adresse.
14	Salg af honning fra bod. Uddeling af smagsprøver. Fast studeplads.	Tilladelse fra myndighed, kommune, politi eller f.eks. dyrskueledelsen. Registrering hos Fødevarestyrelsen.	Sikre hygiejniske forhold.

aktion	Hvad har jeg gjort	Dato	Dato	Dato
rekte på tavlerne i	Skifte tavler i yngellejet; årligt. Stadebund rengjort/skiftet.			
eret.	Tavlelager ryddet og sorteret.			
er kun i rengjort og	Slyngerum rengjort og tørret før honningslyngning.			
indvintring.	Foderbakker rengjort. Beholdere til fremstilling af foder er rengjort.			
efterlader rester i voks og	Der er ikke brugt receptpligtige lægemidler. Sæt kryds: _____			
lægemidler gem kopi af	Der er brugt lægemidler efter forskrifterne. Sæt kryds: _____ Anmeldepligtige sygdomme, biinspektøren tilkaldt. Sæt kryds: _____			
es før brug. adgang , og forsynes evt.	Slyngerummet er rengjort og ryddet. Afløb er afdækket. Rengøringsmidler og andre lugtende stoffer er fjernet. Simpel personlig hygiejne.			
personer i slyngerummet øjne, f.eks. vask af hænder,				
fel, kar og stativer, sier og ugtagning. t. nden ibrugtagning.	Slynger, udstyr og honningbeholdere er rengjorte.			
en honning. et under slyngning.	Der er sikret mod vand i slyngerummet under slyngning.			
teriel rent. Plastbægre emballage (mindske risikoen statisk elektricitet).	Kontroller at emballage er rent før honningtapning. Honningen er siet gennem grov- og finsi.			
t for lugtende stoffer.	Slyngerum og materiel er løbende rengjort.			
uttende beholdere af materiale.	Honning opbevares i levnedsmiddelgodkendte, tæt lukkede beholdere. Opbevares under tørre og kølige forhold.			
emballage godkendt til	Køb kun emballage som er godkendt; attest fra sælger.			
ære grundigt rengjort.	Ved genbrugsmateriale: Spande og beholdere er rengjort grundigt.			
enhold til mærknings-	Etiketter på alle glas/bægre.			
entral mærkes hver spand med	Navn og adresse på honningspande.			
	Vand til håndvask i boden. Dunk med aftapning, papir til aftørring, sæk til affald. Adgang til toilet med håndvask inden for rimelig afstand.			

BRANCHEKODE FOR HONNINGPRODUKTION

Forklaring til de enkelte punkter i skemaet på side 4-5.

Forureninger ved bistadet (pkt. 1)

Biavleren skal sikre, at der ikke sker forurening af honningen.

Det sikres ved at bruge rent materiel og skifte tavler regelmæssigt, så der ikke produceres honning fra gamle yngeltavler.

Ved tilsyn af bierne og ved honningfratagning, skal man sikre, at tavler ikke placeres direkte på jorden. De kan sættes i et rent magasin, på et stykke plastik eller på et ophæng til tavler.

Vokstavler og tavelager (pkt. 2)

Biavleren skal sikre sig mod forurening af tavler på tavelageret. Derfor bør der kun gemmes kunsttavler og eventuelt jomfrutavler hvori der ikke har været ynglet. Resten omsmeltes.

Der bør ikke gemmes tavler med pollen medmindre de fryses. Derved undgås angreb af voksøl, som kan tilsmudse tavlerne. Pollentavler, der ikke fryses, kan desuden angribes af mug, skimmel og mider.

Forurening med vand (pkt. 3)

Postevandet i Danmark er af høj kvalitet. Det vil derfor normalt uden problemer kunne bruges til fremstilling af sukkerfoder og til rengøring.

Bruges der vand fra privat boring skal det sikres, at det er vand af drikkevandskvalitet – det vil normalt være sikret gennem kommunens godkendelse af vandkvaliteten.

Honning er meget hygroskopisk, hvilket betyder, at det optager vand fra fugtig luft. Det kan medføre at vandindholdet i honningen bliver så højt, at honningen går i gæring. Honningrum skal være rengjorte og tørre inden honningbehandling.

Fodring af bier (pkt. 4)

Der fodres med færdigt bifoder eller rent sukker rørt op med rent vand.

Foderbakker, spande og beholdere skal være rengjorte før brug.

Fodringen skal afpasses i tid og mængde, så det undgås at få rester af sukkerfoderet i honningen. Undlad fodring under træk.

Behandling af sygdomme og parasitter (pkt. 5)

Behandlingsforskrifterne for bisygdomme og parasitter følges. Følg anvisninger fra biinspektøren og anmeld de sygdomme og parasitter, hvor der er meldepligt.

Læs vejledninger i Danmarks Biavlerforenings temahæfter om bisygdomme og om varroamider.

Ved brug af receptpligtige lægemidler følges dyrlægens anvisninger. Kopi af recept og vejledning gemmes som dokumentation.

Forureninger i honningbehandlingsrum (pkt. 6)

Der er risiko for forurening af honningen under behandlingen.

Der er risiko for gæring, såfremt honningen optager vand.

Du kan bruge bestående lokaler som honningbehandlingsrum. Men de skal kunne gøres grundigt rene før honningslyngningen og de skal holdes rene mens honningbehandlingen foregår.

Honningbehandlingsrum skal have vægge og gulv af materialer, som kan afvaskes, og som ikke støver.

Der skal være mulighed for håndvask i tilknytning til honningbehandlingsrummet.

Honningbehandlingsrum skal være bitætte.

Alt materiel der kommer i kontakt med honningen skal være grundigt rengjort og tørt før det tages i brug.

Der skal løbende ske oprydning og rengøring i honningbehandlingsrummet.

Bier, som måtte være kommet ind sammen med tavlerne, skal regelmæssigt fjernes.

Hos langt de fleste biavlere sker slyngning 1–3 dage om året. Slyngningen kan ske i et lokale, som årets øvrige dage bruges til andre formål. F.eks det private køkken, der er grundigt rengjort, og som ikke bruges til madlavning eller andre formål under slyngningen.

For større produktioner, bør der også af arbejdsmæssige hensyn indrettes særlige rum til honningbehandling.

Har man ansatte, skal man som virksomhedsleder sikre, at personalet er ved godt helbred og modtager undervisning i sundhedsrisici.



Foto: Geert Staemmler



Forureninger i slynge og beholdere (pkt. 7)

Alle beholdere (spande, glas og bægre) der kommer i kontakt med honningen skal være af levnedsmiddelgodkendt materiale. Det er de oftest såfremt du køber nyere udstyr og materialer til formålet. Men der bør foreligge dokumentation fra leverandør på, at udstyr og emballage m.m. er godkendt til kontakt med fødevarer.

Honningkvalitet: Vandindhold (pkt. 8)

Honningen skal have et lavt vandindhold på under 20% og helst lavere. Høst kun tavler med moden honning.

Hold slyngerummet tørt. Opbevar honning på lukkede beholdere.

Læs mere i Danmarks Biavlforenings temahæfte om „Honning og dens behandling“.

Honningkvalitet: Renhed (pkt. 9)

Honningen skal være ren og fri for fremmede stoffer. Honningen sies omhyggeligt før taping på detailemballage.

Det skal sikres, at emballagen er ren og tør. Pas på plastikbægre. De kan tiltrække støv på grund af statisk elektricitet. Tjek at glas og bægre er rene. Undgå støv i rummet hvor honningen tappes.

Honningkvalitet: Fremmed lugt og smag (pkt. 10)

Honning optager let fremmede lugte og smag. Det





skal undgås ved at holde slyngerummet fri for stærkt lugtende stoffer. Undgå at opbevare rengøringsmidler i slyngerummet. Der må ikke ryges i slyngerummet.

Opbevaring af honning (pkt. 11)

Honningen skal opbevares mørkt, tørt og køligt. Det skal være på tæt lukket emballage for at undgå optagelse af vand.

Emballage (pkt. 12)

Der må kun anvendes emballage, dvs. materialer og genstande beregnet til at komme i kontakt med fødevarer. Der bør ved indkøb sikres at emballagen er egnet (få dokumentation fra leverandøren herfor).

Genbrugsspande og bægre skal rengøres grundigt.

Mærkning (pkt. 13)

Ved **detailsalg** skal honningen mærkes i henhold til „Mærkningsbekendtgørelsen“ og „Honningbekendtgørelsen“. Brug Danmarks Biavlerforenings etiket, som er udarbejdet efter reglerne.

Ved **engrossalg**, skal hver spand mærkes med biavlerens navn og adresse.

Salg fra boder på torvet m.v. (pkt. 14)

Enkeltstående arrangementer, dyrskuer, markeder, udstillinger m.v.

Der skal være tilladelse fra de ansvarlige for stedet (det kan være politiet, kommunen eller dyrskuets) til at sælge biprodukter og uddele smagsprøver.

Der kræves ikke særlig godkendelse eller registrering fra Fødevarestyrelsen ved enkeltstående arrangementer (op til 10 gange pr. år) til at sælge honning og honningprodukter, som er tilberedt i eget køkken. Det betyder, at biavleren må uddele smagsprøver og sælge f.eks. honningkager, brød bagt med honning og nødder med honning direkte til forbrugeren (der *må*

ikke sælges til mellemmand).

Biavleren skal kunne svare på, hvad der er i produktet - f.eks. om der er gluten i kagen - hvis kunden spørger. Opskriften skal ikke, men må gerne, udleveres til forbrugeren. Opskriften skal kunne oplyses til Fødevarestyrelsen.

Produktet skal behandles hygiejnisk forsvarligt, og det skal fremgå, at det er lavet privat til den givne lejlighed.

Se retningslinjer for autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v. af 12. juni 2013 (www.foedevarestyrelsen.dk/selvbetjening/vejledninger).

Sørg for:

- Mulighed for at vaske hænder. Det kan være en dunk vand med tappehane og papir til aftørring.
- Adgang til toiletet med håndvask skal være sikret inden for rimelig afstand.
- Forsvarlig opsamling og opbevaring af eventuelt affald.
- Faste stodepladser på torvet eller lignende steder skal registreres hos Fødevarestyrelsen.

REGISTRERING OG/ELLER AUTORISATION?

- Biavlere, som sælger mindre end 4.000 kg på detailemballage **skal ikke** registreres.
- Biavlere, som sælger mere end 4.000 kg honning på detailemballage **skal** registreres.
- Biavlere, som sælger på stor emballage til honningcentraler **skal** registreres.
- Biavlere, som sælger mindre end 4.000 kg detailpakket honning til engrosfirmaer, **skal** registreres.
- Biavlere, som opkøber eller opbevarer honning fra andre biavlere med henblik på videre salg til grossist, **skal** registreres som engros virksomhed.
- Honningcentraler **skal** registreres.

Danmarks Biavlerforening

Fulbyvej 15, 4180 Sorø

Tlf. 57 86 54 70 - Fax 57 86 54 71

dansk@biavl.dk - www.biavl.dk



Dette hæfte er udarbejdet af Asger Søgaard Jørgensen, Rolf Tulstrup Theuerkauf og Flemming Vejsnæs. "Branchekode for honningproduktion" er udsendt sammen med Tidsskrift for Biavl nr. 8/2013.

Fotos: Rolf Tulstrup Theuerkauf, medmindre andet er angivet.

Lay-out: Rolf Tulstrup Theuerkauf

4. udgave, august 2013.

Oplag: 10.000

Trykt hos Glumsø Bogtrykkeri