



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 retningslinjer for, hvordan man kan leve op til hygiejnlovgivningens 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 Fødevarestyrelsen. Det skyldes, at honningcentraler kun må modtage honning fra registrerede producenter.

Honningcentraler **skal** registreres og gennemføre egenkontrol baseret på HACCP-principperne.

Biavlere som opkøber honning fra andre biavlere med henblik på videresalg til grossist, **skal** registreres som engrosvirksomhed og gennemføre egenkontrol baseret på HACCP-principperne.

Biavlere, som opbevarer honning for andre biavlere, f.eks. i forbindelse med fælles indlevering til grossist, **skal** registreres som engrosvirksomhed og gennemføre egenkontrol baseret på HACCP-principperne.

Anmeldelsen til registrering skal ske ved at udfylde skemaet på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.foedevarestyrelsen.dk). For biavlere er der ikke krav om kontrolgebyr, uddannelse eller særlige rum til honningbehandling. Biavlere, der registreres som grossist, og honningcentraler skal betale kontrolgebyr.

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 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



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 Biavlerforenings hjemmeside www.biavl.dk eller rekvireres hos Danmarks Biavlerforening. 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.økobiavl.dk).

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 arbejdsgange 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 fødevareremyndighederne 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.

Her finder du lovgivningen

Du kan på Danmarks Biavlerforenings hjemmeside finde relevante links til lovgivning, vejledninger og forordninger. Du finder det på adressen www.biavl.dk/medlemmer/vi-denbank/generelt-om-biavl

Yderligere oplysninger kan findes på følgende hjemmesider:

- Fødevarerstyrelsen: www.foedevarestyrelsen.dk
- Retsinfo: www.retsinfo.dk
- EUR-LEX: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>

Her kan du få hjælp og svar

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

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

Danmarks Biavlerforening 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 direkte i bistadet og på tavlelager. |
| 2 | Vokstavler og tavlelager. | Skift alle yngeltavler og tavler med pollen; årligt. | Kun jomfrutavler i tavlelager. |
| 3 | Forurening med vand. | Sikre at der kun bruges postevand til rengøring. Sikre god udtørring af slyngerum og materiel før ibrugtagning. | Der bruges kun postevand. Honningbehandling foregår i 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 in Undlad fodring under træk. |
| 5 | Behandling mod bisygdomme og parasitter. | Følg behandlingsforskrifter for behandling. (På www.biavl.dk/medlemmer/videnbank/artikler/sygdomme findes behandlingsforskrifter. Temahæfter om bisygdomme og varroa kan rekvireres hos Danmarks Biavlerforening). | Brug kun midler, som ikke er og honning. Ved brug af receptpligtige læ recept. |
| 6 | Forurening i slyngerummet. | Manglende rengøring før brug; uorden. Bier i rummet. Fremmed lugt. | Rummet ryddes og rengøres Der sikres mod at bier har a med bisluse. Afdæk evt. afløb. Fjern lugtende stoffer. Undgå "uvedkommende" pe Biavlerens personlige hygiej rent tøj. |
| 7 | Forurening i slyngen og beholdere. | Slynger og transportspande skal være rengjorte og af levnedsmiddelgodkendt materiale. | Rengør slynger, skrællegaffel, transportbeholdere før ibrug Remedier til røring rengjort. Al materiel skal være tørt ind |
| 8 | Honningkvalitet. Vandindhold. | Sikre lavt vandindhold i honningen. Fugt i slyngerum. | Høst kun tavler med moden Undgå vand i slyngerummet Affugter. |
| 9 | Honningkvalitet. Renhed. | Forurening med voks, støv og andet snavs. | Hold slyngerummet og mater opbevares i tætsluttende emb for tiltrækning af støv pga. s Omhyggelig sining. |
| 10 | Honningkvalitet. Fremmed duft og smag. | Forurening med lugt og smagsstoffer. | Hold slyngerum rent og frit for |
| 11 | Opbevaring af honning. | Forurening af honning med fremmed lugt og smag. | Honning opbevares i tætslutt levnedsmiddelgodkendt mat Opbevares køligt. |
| 12 | Emballage. | Emballage godkendt til levnedsmidler. | Honning må kun sælges i em til levnedsmidler. Genbrugsemballage skal væ |
| 13 | Mærkning. | Mangelfuld mærkning af honning. | Detailpakning mærkes i hen bekendtgørelsen. Ved levering til honningcentr med 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 Fødevarerstyrelsen. | Sikre hygiejniske forhold. |

| tion | Hvad har jeg gjort | Dato | Dato | Dato |
|--|---|-------------|-------------|-------------|
| kte på tavlerne | Skifte tavler i yngellejet; årligt. Stadebund rengjort/skiftet. | | | |
| et. | Tavlelager ryddet og sorteret. | | | |
| kun i rengjort og | Slyngerum rengjort og tørret før honningslyngning. | | | |
| divintring. | Foderbakker rengjort. Beholdere til fremstilling af foder er rengjort. | | | |
| fterlader rester i voks | Der er ikke brugt receptpligtige lægemidler. Sæt kryds: _____ | | | |
| gemidler gem kopi af | Der er brugt lægemidler efter forskrifterne. Sæt kryds: _____ Anmeldepligtige sygdomme, biinspektøren tilkaldt. Sæt kryds: _____ | | | |
| før brug. dgang, og forsynes evt. | Slyngerummet er rengjort og ryddet. Afløb er afdækket. Rengøringsmidler og andre lugtende stoffer er fjernet. Simpel personlig hygiejne. | | | |
| rsoner i slyngerummet ne, f.eks. vask af hænder, | | | | |
| kar og stativer, sier og tagning. | Slynger, udstyr og honningbeholdere er rengjorte. | | | |
| en ibrugtagning. | | | | |
| honning. under slyngning. | Der er sikret mod vand i slyngerummet under slyngning. | | | |
| iel rent. Plastbægre allage (mindske risikoen statisk elektricitet). | Kontroller at emballage er rent før honningtapning. Honningen er siet gennem grov- og finsi. | | | |
| lugtende stoffer. | Slyngerum og materiel er løbende rengjort. | | | |
| ende beholdere af eriale. | Honning opbevares i levnedsmiddelgodkendte, tæt lukkede beholdere. Opbevares under tørre og kølige forhold. | | | |
| ballage godkendt | Køb kun emballage som er godkendt; attest fra sælger. | | | |
| re grundigt rengjort. | Ved genbrugsmateriale: Spande og beholdere er rengjort grundigt. | | | |
| hold til mærknings- | Etiketter på alle glas/bægre. | | | |
| al mærkes hver spand | 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. | | | |

Dato og underskrift

FORKLARING TIL SKEMAET

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 tavlelager (pkt. 2)

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

Der bør ikke gemmes tavler med pollen med mindre de fryses. Derved undgås angreb af voksmøl, 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 und-

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

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.



Foto Erling Atzen

Honningkvalitet: Vandindhold (pkt. 8)

Honning 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 Biavlerforenings temahæfte om „Honning og dens behandling“.

Honningkvalitet: Renhed (pkt. 9)

Honningen skal være ren og fri for fremmede stoffer. Honningen sies omhyggeligt før tapping 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.



Foto Palle Frejvald

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 dyrskuet) til at sælge biprodukter og uddele smagsprøver.

Der kræves ikke registrering hos Fødevarestyrelsen ved enkeltstående arrangementer (op til ca. 10 gange pr. år) til at sælge honning og honningprodukter, som er tilberedt i eget køkken. Det betyder, at biavlere 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).

Biavlere 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 vejledning nr. 9007 af 9. januar 2015 om registrering og autorisation af fødevarer virksomheder m.v..



Foto Benny Gade

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 studepladser på torvet eller lignende steder skal være registreret hos Fødevarestyrelsen.



Udgivet af

Danmarks Biavlerforening

Fulbyvej 15, 4180 Sorø

Tlf. 57 86 54 70

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 6/2017.

5. udgave, juni 2017

Oplag: 12.000

Layout og tryk: Jørn Thomsen Elbo A/S

Skal du registreres?

- 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 videresalg til grossist, **skal** registreres som engrosvirksomhed.
- Honningcentraler **skal** registreres.