



Säker honung

Kvalitetssäkra
din honungsproduktion

SVERIGES BIODLARES RIKSFÖRBUND
BIODLINGSFÖRETAGARNA

Säker honung

Kvalitetssäkra
din honungsproduktion



Bodlingsföretagarna



© 2016 Sveriges Biodlares Riksförbund och Biodlingsföretagarna

Författare: Calle Regnell, Anders Lignell och Lotta Fabricius Kristiansen

Foton: Lotta Fabricius Kristiansen/Preben Kristiansen, Apinordica och Sveriges Biodlares Riksförbund, om inget annat anges.

Grafisk form: Birgitta Fors, ConForza Grafisk produktion

Roos Printing AB, 2016

ISBN 978-91-982534-3-6

Innehåll

Till cirkelledaren!	4
Inledning	9
1 Biodlaren	13
Allmänna utgångspunkter	14
2 Honungsskörd och hantering	17
Tillsättning av ramar med vax	18
Bedömning av täckta ramar	20
Skattning av honung	21
Mellanlagring, transport av honung från bigård till utrymme för slungning	23
Utrymme för honungshantering	24
Avtäckning och slungning	26
Silning	29
3 Efterhantering av honungen	31
Kristallisation	32
Värmning	34
Tappning av färdig honung	35
Märkning, presentation och viktkontroll	36
Lagring av bulk och/eller färdigtappad honung	38
4 Åtgärder efter slutskattning	41
Bifoder för invintring eller stödutfordring	42
Skadedjur	43
Rengöring och avfall	44
Underhåll	46
5 Administrativa åtgärder	47
Dokumentation, sammanställning	48
6 Bilagor – Kompletterande material	49
Bilaga 1 – Flödesschema för honungsproduktion	50
Bilaga 2 – Bakgrund till branschriktlinjen	51
Bilaga 3 – Lagstiftning och vägledningar	60
Bilaga 4 – Registrering och HACCP	64
– Riskanalys processteg	65
Bilaga 5 – Definitioner	68

Till cirkelledaren!

Målsättning för Säker honung

Denna cirkel syftar till att lära ut ett gott hygienarbete genom hela produktionsledet av honung. Att lyfta upp riskerna vid de olika arbetsmomenten som ingår och belysa branschens rekommendationer. Efter genomförd kurs ska deltagaren ha tillräcklig kunskap för att kunna identifiera farorna och göra en riskanalys i sin egen honungsproduktion.

Bokens upplägg och metodik

Boken bygger helt på branschriktlinjerna **Säker honung**. Riktlinjerna ska ses som en vägledning både för biodlaren och tillsynsansvarig myndighet. Dessa branschriktlinjer omfattar primärproduktion av honung och beskriver de grundläggande kraven i livsmedelslagstiftningen.

Boken är indelad i sex kapitel som delar honungsproduktionen i naturliga avsnitt. Under varje kapitel finns det olika antal specifika arbetsmoment listade med tänkbara risker analyserade, lagstiftningens krav och branschens tolkningar av hur man bör hantera kraven.

Syftet med dessa är att vägleda biodlare hur man ska uppfylla grundkraven på livsmedelssäkerhet och spårbarhet.

Utöver de inledande allmänna utgångspunkterna följer vägledningen det flödeschema för honungshantering som återges i kapitlet *Bilagor*. I detta kapitel finner du också annat material som är underlag till rekommendationerna.

För primärproduktion av honung finns det en egenkontroll framtagen, **Bihusesyn**, som uppdateras årligen. Det är en checklista där producenten kan kontrollera sin biodling så att den följer den lagstiftning som finns på området. **Bihusesyn** kan laddas ner på www.biodlarna.se.

Bildspelspresentationer

Till boken finns framtagna bildspelspresentationer som underlättar visualiseringen av honungsproduktionens flöde. Du hittar presentationen på www.biodlarna.se tillsammans med annat stödmaterial.

Om du som cirkelledare inte vill använda alla bilder i presentationerna, kan du plocka bort, ändra ordning och eventuellt lägga till egna bilder. Detta gör du genom att lägga in bildfilerna i en presentation som du gör själv.

Samtliga presentationer får kostnadsfritt kopieras och spridas.

Fördjupning

I vissa fall kan det finnas behov av att fördjupa sina kunskaper inom ämnesområden som man är särskilt intresserad av. **Boken om biodling** ger en relativt ingående beskrivning av biodlingens olika delar och fungerar utmärkt som uppslagsbok. Man kan köpa den från Biodlarnas Bibutik på www.biodlarna.se eller låna den på bibliotek. Beroende på ämne som man vill veta mer om finns det svensk litteratur i viss omfattning, men om man kan tänka sig att läsa på andra språk finns det ett betydligt större utbud av litteratur att välja från.

Studiecirkelarbetet

Innan starten av cirkeln

Kontakta din lokala SV-avdelning inom Studieförbundet Vuxenskolan, som du finner på www.sv.se, för att bestämma datum för de olika träffarna och registrera dina deltagare. Här kan du också få hjälp och tips kring såväl praktiska frågor som kring cirkelledarskapet!

Planeringen

Inför starten av cirkeln, gör en noggrann planering av de olika träffarna. Gör en körplan där du skriver ner de olika momenten punkt för punkt och i den ordning som du tänker ta upp dem och på vilket sätt de ska presenteras.

Ett tips är att skriva ut åhörarkopiorna av bildspelspresentationerna. Där kan du göra egna anteckningar för vad du ska berätta till varje bild. Din planering gör att du får koll på att träffen får en växlande pedagogik, att det viktigaste kommer med och att du som cirkelledare kan vara trygg i din roll.

Den viktiga första träffen

Presentera er kort för varandra, låt deltagarna tala om varför de vill gå just denna cirkel och vad de vill få ut av den. Du som cirkelledare ska också berätta lite kort om dig själv och din biodling.

Informera om hur träffarnas upplägg är tänkt enligt studieplanen och -materialet. Berätta att det finns skriftlig information att läsa igenom under och mellan träffarna och att det finns uppgifter att göra under träffen. Du kan också ge hemuppgifter som de deltagare som vill kan redovisa vid nästa studiecirkelträff, om ni väljer att arbeta så.

Berätta att det är tänkt att cirkeln ska träffas ett visst antal gånger enligt studieplanen som du upprättat. Fråga deltagarna vad de tycker om upplägget. Kanske vill de göra på något annat sätt. I en studiecirkel bestämmer gruppen gemensamt hur ni ska jobba.

Generell metodik och didaktik under träffarna

Tänk på att variera arbetssättet under träffarna:

- Lyssna, fråga och diskutera
- Se, anteckna och göra
- Repetera och återberätta

Genom att gå igenom ämnet med hjälp av olika inlärningssätt, aktiverar du deltagarna och motiverar dem till att ta till sig det ni går igenom. Dela upp varje träff i flera delar och ta pauser. Glöm inte bort den viktiga fikapausen!

Tips för cirkelledarrollen

Som cirkelledare är det din uppgift att leda gruppen framåt, samordna och se till att alla kommer till tals. Det är viktigt att skapa en trevlig och tillåtande atmosfär. Om du är glad, vänlig och välkomnande kommer det att smitta av sig på deltagarna och påverkar även hur de behandlar varandra. Kom ihåg att du är en positiv förebild!

Tänk på att komma i tid till lokalen för att hinna förbereda teknisk utrustning och annat som behöver vara klart innan deltagarna dyker upp. Hälsa personligen på alla deltagare så att var och en känner sig välkommen av dig.

Du behöver inte vara expert, men bör ha god kännedom om biodling, vad det innebär och hur det går till, både teoretiskt och praktiskt. Du ska också ha god kännedom om honungshantering och olika produktionssätt. En annan minst lika viktig egenskap hos dig som cirkelledare är att vara ödmjuk och lyhörd inför de många olika sätt som biodlingen kan bedrivas på. Ta tillvara deltagarnas frågor och reflektioner, låt olika förslag diskuteras och förklara sedan hur och varför du gör som du gör.

Studieråd till deltagaren för störst utbyte av cirkeln

- Läs före varje träff igenom det avsnitt i boken som kommer att tas upp enligt studieplanen. Gör gärna en egen kort sammanfattning och skriv ner frågor och funderingar som du kan ta upp under träffen.
- Repetera och kontrollera dina kunskaper genom att besvara diskussionsfrågorna i varje avsnitt efter eller under träffen. Är något oklart, fråga vid nästa träff.
- Ta gärna del av annan litteratur inom de berörda områdena. Om det finns oklarheter eller funderingar, ta med och fråga vid nästa träff.

Lycka till!

Ny kraft till Sveriges Eldsjälar!

Studieförbundet Vuxenskolan, SV, sätter stort värde på samarbetet med Sveriges Biodlares Riksförbund, SBR, som medlemsorganisation. Som SBRs studieförbund erbjuder SV kompetensutveckling för alla biodlare, oavsett om man är nybörjare eller erfaren, bor i en stad eller på landsbygden. Våra lokalkontor finns där du bor, i hela Sverige. Förutom att arrangera studie-

- Vi är en professionell bildnings- och utbildningspartner för föreningsutveckling.
- Vi utbildar och utvecklar styrelser, förtroendevalda och medlemmar.

- Vi ger pedagogiskt stöd i verksamhetsutveckling och utbildningar för cirkelledare.
- Vi arrangerar kvalificerade utbildningar i processledning.
- Vi kan hjälpa till att utveckla kommunikationen med medlemmar och intressenter.
- Vi erbjuder arenor för samhällsdebatter, dialoger och samtal.
- Vi delar med oss av lång erfarenhet i arrangörskap av små och stora evenemang.
- Vi utbildar i projektkunskap och samverkar i olika projekt.
- Vi hjälper till i kontakt med alla de experter inom olika områden som finns i SVs nätverk.



UtbildningsBigården

Utbildningsstege inom SBR



Utbildningskupan - Stegutbildning för biodlare, Grund- och fortbildningskurser

Cirkelledarkupan - Stegutbildning för cirkelledare på olika nivåer

Allmänna kupan - Innehåller breda ämneskurser som både är riktade mot biodlare och andra aktörer som samverkar med biodlare

Föreningskupan - Innehåller föreningsteknik som till exempel hur man bildar och driver en aktiv förening

Kontakta din lokala SV-avdelning. Du hittar oss på www.sv.se

Välkommen!



Inledning

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 hon/han 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, spårbara och rätt märkta produkter.

Denna branschriktlinje 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 branschriktlinjen är att dels 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.slv.se. Mer information om lagstiftningens krav finns också i **Kvalitetsspärmen**¹ och **Bihusesyn**².

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 primärprocent av honung.

Vid produktion av honung ska god hygien iakttas. Biodlare som enbart producerar små mängder, i genomsnitt mindre än 1 000 kg honung/år³, behöver inte registrera sig oavsett om leverans sker:

- Direkt till konsumenter
- Till lokala detaljhandelsanläggningar
- Eller till en kombination av ovanstående

I nästa avsnitt beskrivs hur branschen anser att biodlare bör hantera honungsproduktionen för att uppfylla god hygienpraxis.⁴

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.

Tabellen på nästa sida visar när verksamheter som tillverkar/köper in honung eller smaksatt honung ska vara registrerade hos kommunen respektive hos Länsstyrelsen. (Se *Bilaga 3 och 4*)

När behöver honungsproduktionen registreras?

	Krav på registrering som primärproducent eller livsmedelsföretag	Krav om att uppfylla livsmedelslagstiftningen genom egenkontroll som Bihusesyn
Hantera/tappa honung för eget bruk	Inget krav	Inget krav
Hantera/tappa smaksatt honung för eget bruk	Inget krav	Inget krav
Biodling och försäljning av små mängder under 1 000 kg	Inget krav	Ja
Biodling och försäljning av mer än små mängder över 1 000 kg	Registreras hos länsstyrelsen som primärproducent	Ja
Köpa in honung för tappning och försäljning	Registreras hos kommunen som livsmedelsföretag	Ja
Smaksättning och förädling av honung utanför det egna hushållet	Registreras hos kommunen som livsmedelsföretag	Ja

Grundkraven för god hygien, livsmedelssäkerhet och spårbarhet behandlar följande delar i honungshanteringen:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Allmänna utgångspunkter • Tillsättning av ramar med vax • Bedömning av täckta ramar • Skattning av honung • Mellanlagring • Utrymme • Slungning • Silning • Kristallisation | <ul style="list-style-type: none"> • 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 egenkontroll.

Sist bland bilagorna finns definitioner som förklarar olika begrepp som används i livsmedelslagstiftningen till exempel *primärproduktion*, *livsmedelsföretag* med mera.

MINA ANTECKNINGAR

[illegible]

- 1) Kvalitetspärmen, www.biodlingsforetagarna.se
- 2) Bihusesyn SBR, www.biodlarna.se
- 3) Livsmedelsverket – leverans av små mängder honung.
- 4) EG – vid små mängder gäller enbart Art 14 i EG 178/2002.

1 Biodlaren



Allmänna utgångspunkter

Fara

- Spridning av sjukdomar.
- Bristande kompetens.
- Felaktig honung kan inte spåras och kan därför inte återkallas.

Lagstiftningens krav

- Den som hanterar honung ska vara vid god hälsa.
- Personal ska känna till hälsorisker, märkningsregler och säkra produktionsmetoder.
- Honungen ska kunna spåras så att felaktiga leveranser ska kunna tas bort från marknaden. Spårbarhet ska kunna göras både bakåt och framåt i livsmedelskedjan om inte försäljning sker till slutkonsument, då krävs endast spårbarhet bakåt i kedjan.
- Kravet på spårbarhet gäller inte honung som säljs direkt till konsument eftersom det sker i direktkontakt med slutkonsumenten.

Branschens rekommendationer

- När man hanterar honung får man inte ha smittsamma sjukdomar som kan spridas via honungen. Man ska ha rena händer och vid behov, till exempel vid såriga händer, bör engångshandskar användas.
- Personal ska känna till dessa branschriktlinjer, följa gällande märkningsregler samt hantera honungen på ett produktionssäkert sätt.
- När honung lämnas till försäljning ska partiets ursprung kunna spåras från ledet före biodlaren (inköpt material) till ledet efter biodlaren (butik, grossisten). Spårbarheten bör dokumenteras genom till exempel sparade kvitton på inköpt material och fakturor eller kvittenser på försold honung.



MINA ANTECKNINGAR

[illegible]

2 Honungsskörd och hantering



Tillsättning av ramar med vax

Fara

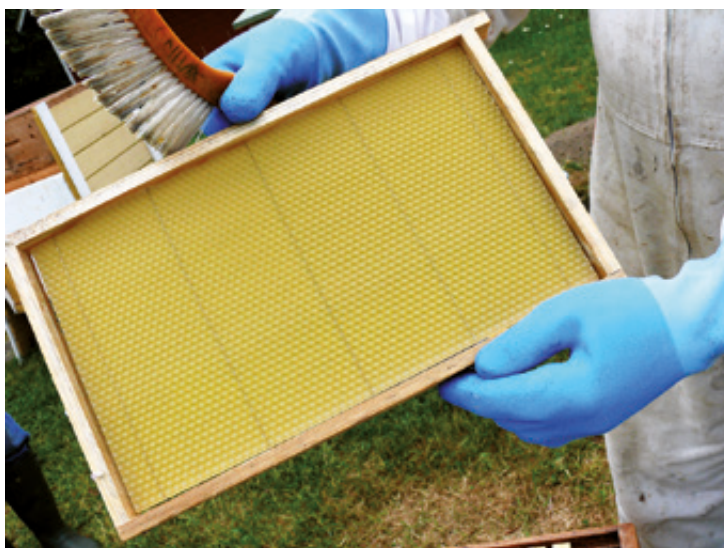
- Bakteriologisk; bakterier eller mögelsporer kan förorena (kontaminera) och påverka honungens kvalitet.
- Preparatrester som använts för behandling av varroa enligt Jordbruksverkets föreskrifter kan ackumuleras i vaxet.

Lagstiftningens krav

- Allmänna krav på god hygien.
- Behandling med mediciner och vissa andra preparat ska dokumenteras.
- Behandling av varroa dokumenteras (preparat, behandlingsdatum samt karenstid samt vem som utfört behandlingen).

Branschens rekommendationer

- Ramar ska vara rena och mögelfria när de tillsätts i bisamhället.
- Vaxet byts vid behov.
- Inga preparat mot bisjukdomar (nosema, amerikansk yngelröta) får användas.
- Behandling mot varroa ska ske enligt Jordbruksverkets anvisningar.





MINA ANTECKNINGAR

[illegible]

Bedömning av täckta ramar

Fara

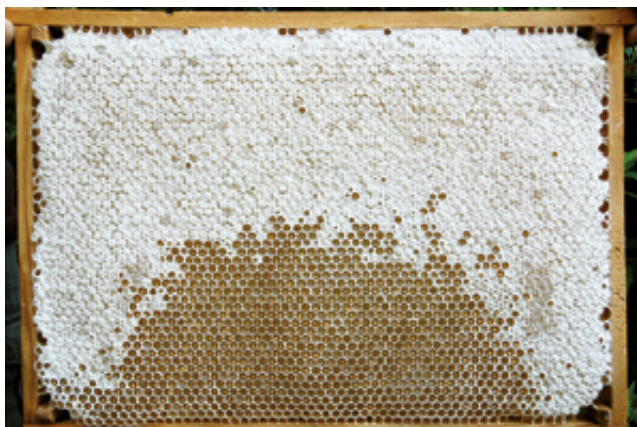
- Otillräckligt täckta ramar kan innebära för hög vattenhalt i honungen och därmed risk för jäsning.

Lagstiftningens krav

- Allmänna krav på god hygien.
- Vissa krav på vattenhalt.⁵

Branschens rekommendationer

- Tumregel; När bina täckt minst 2/3 av honungen⁶ i ramen är den mogen och vattenhalten tillräckligt låg.
- Vattenhalten på nyslungad honung kan även mätas med hjälp av en refraktometer (se bruksanvisningen för instruktion) och avsnittet *Kristallisation* angående vattenhalter.



MINA ANTECKNINGAR

Skattning av honung

Fara

- Förorening av jordbakterier och/eller jordpartiklar om ramarna kommer i kontakt med marken.

Lagstiftningens krav

Branschens rekommendationer

- Allmänna krav på god hygien.
- Vid plockskattning placeras ramarna i rena lådor.
- 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.
- Undvik damm från öppen jord.
- 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.



Mellanlagring, transport av honung från bigård till utrymme för slungning

Fara

Lagstiftningens krav

Branschens rekommendationer

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



MINA ANTECKNINGAR

Utrymme för honungshantering

Fara

- Föroreningar eller skadedjur kan komma i kontakt med honung och vax.

Lagstiftningens krav

- 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.

Branschens rekommendationer

- Särskilda arbetskläder, rock, overall, hårskydd, som bara används för honungsarbetet ska användas. Rock eller overall ska inte ha utvändig öppen bröstficka.
- Samma utrymme kan användas för såväl avtäckning/slungning som tappning under förutsättning att det inte sker samtidigt. Det är inte lämpligt att hantera skattlådor samtidigt som tappning av färdig honung utförs.
- Uppvikning/hopsättning av kartonger för honungsburkar bör inte ske i direkt anslutning till tappning av honung på grund av risken för föroreningar från kartongerna.
- Utrymmet ska vara väl ordnat och städat mellan momenten slungning och tappning.
- Det ska finnas tillräcklig belysning för att underlätta arbetet och undvika förorening. Lampor ska 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.

**Branschens
rekommendationer
forts**

- Klocka och smycken bör inte användas vid slungning eller tappning.
- Bin ska undvikas i slungutrymmet. Särskild fälla (ljus med elavdödare) eller utsläpp bör vid behov ordnas för att minska risken för bin i den silade honungen.



MINA ANTECKNINGAR

Avtäckning och slungning

Fara

- Honung kan förorenas av främmande partiklar.
- Honung från sumpen kan vara förorenad av främmande partiklar eller ämnen som bly och tenn.

Lagstiftningens krav

- Allmänna krav på god hygien.
- Föroreningar ska undvikas.

Branschens rekommendationer

- Gå igenom hanteringen för att bedöma var föroreningar kan riskeras och därmed åtgärdas.
- 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.
- Slungan ska vara i gott skick, väl rengjord och torr före första slungning. Slungan bör vara i rostfritt stål eller plast. Slungor av galvaniserad plåt bör rengöras och torka mellan slungningstillfällena för att förhindra föroreningar.
- Avtäckningssump/bricka bör inte vara gjord av galvaniserad plåt med lödda falsar. Honungen kan missfärgas av förhöjd järnhalt vilket försämrar utseendet och smaken samt ge utfällning av bly.
- Tänk igenom en plan för byte av gammalt material, till exempel slunga, avtäckningsbricka eller sump, som kommer i kontakt med honungen. För att minska risken för föroreningar av metaller, bland annat järn och bly, bör man gå över till plast, rostfritt eller aluminiummaterial.
- Plastartiklar ska vara försedda med symbolen 



Avtäckning för hand



Avtäckningsmaskin

MINA ANTECKNINGAR

Silning

Fara

- Förorening av främmande partiklar.

Lagstiftningens krav

- Allmänna krav på god hygien.

Branschens rekommendationer

- Kontrollera att silar inte är skadade. Silarna ska vara väl rengjorda och torra före första silningen.
- Kontrollera utsidan av silarna för att hindra partiklar som kan följa med ned i den silade honungen.



Silning

[illegible]

6) Hansson, Å. Biodlingens grunder, 1982, LTs Förlag.

A

3 Efterhantering av slungad honung



Kristallisation

Fara

- För hög vattenhalt kan medföra jäsning av honung.

Lagstiftningens krav

- Allmänna krav på god hygien.
- Vattenhalten⁷ får som huvudregel inte överstiga 20 %, men för bagerihonung och ljunghonung accepteras 23 %.
- 25 % för bagerihonung från ljunghonung.

Branschens rekommendationer

- Beroende av vad honungen ska användas till kan den behöva kristalliseras. Kristallisationen är en naturlig process som kan ta olika lång tid.
- Silad honung överförs till väl rengjort kärl/tank avsett för livsmedel för kristallisation.
- Kontrollera vattenhalten antingen genom att skörda enbart mogen honung (minst 2/3 av ramen täckt med vax) eller mäta vattenhalten.
- 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.
- Honungen kan ympas med 3 % tidigare kristalliserad honung för att kristallisationsprocessen ska påskyndas.
- När honungen börjar bli lite trögflytande är det dags att tappa den på burk.



Ympning av honung.

MINA ANTECKNINGAR

Värmning

Fara

- Honungen bör skyddas mot överhettning för att bevara dess naturliga egenskaper och karaktär.

Lagstiftningens krav

- Allmänna krav på god hygien.
- Honung ska uppfylla vissa kvalitetsnormer.⁸

Branschens rekommendationer

- För att omtappa kristalliserad honung behöver den värmas.
- Kärll med honung som lagras utanför rent rum/utomhus eller under tak/presenning ska 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 nedbrytandet av enzymer och bildandet av HMF (hydroximetylfurfural) är tids- och temperaturberoende. OBS! Vid värmning kan honungen rinna ut på golvet, använd exempelvis en bricka för att fånga upp den.
- 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 industriellt.⁹



Tillfälligt värmerum.
Foto: Lauri Ruottinen

MINA ANTECKNINGAR

Tappning av färdig honung

Fara

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

Lagstiftningens krav

- Allmänna krav på god hygien.
- Förpackningsmaterial som används ska vara godkänt för kontakt med livsmedel.

Branschens rekommendationer

- Lämpliga förpackningsmaterial är främst glas och plast.
- Kontrollera att märkningen på förpackningen visar att denna är godkänd för livsmedel.
- Förpackningsmaterial ska 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 tappning 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.

MINA ANTECKNINGAR



Tappning av honung.

Märkning, presentation och viktkontroll

Fara

Lagstiftningens krav

- Vilseledande information för konsumenten.
- Felaktigt viktinnehåll gentemot etikettangivelse.
- Märkningen ska vara tydlig så att konsumenten inte vilseleds.
- Konsumentförpackning¹⁰ ska märkas med honungens¹¹ beteckning, namn på producenten, adress, hemsida eller telefonnummer, nettovikt, förvaringsanvisning och bäst-före-datum.
- Honungens nettovikt eller volym ska överensstämma 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. Ett exempel är i de mindre förpackningarna där högst 2,5 % av förpackningarna i ett parti får ha en större negativ avvikelse än 3 %. Ingen förpackning får ha en negativavvikelse som är mer än 6 %. I ett parti med 700 g-förpackningar till exempel får maximalt 2,5 % av partiet innehålla mindre än 686 g och ingen förpackning innehålla mindre än 672 g. Företaget själv avgör vad som är ett parti. Ett parti kan till exempel vara en dags produktion men också en veckas produktion.¹²
- Bulkförpackningar till tappstation ska märkas med uppgifter som behövs för märkning av konsumentförpackning. Uppgifterna ska lämnas antingen på förpackningen eller i en särskild handling.



**Lagstiftningens
krav**
forts

- Hushåll och företag är skyldiga att källsortera. Producent är den som säljer en vara innesluten i en förpackning. Säljer du honungsburkar i kartong måste du eller säljaren av kartonger vara ansluten till FTI (ftiab.se). Säljaren av emballaget kan vara ansluten vilket gör att återvinningsavgiften är betald. Kolla med din leverantör om vad som gäller.
- Glasemballage belastas också med en återvinningsavgift. Kolla med din leverantör om vad som gäller.

**Branschens
rekommendationer**

- Följ märkningsbestämmelserna (se Vägledning om märkning och presentation av livsmedel¹³)
- Honungen märks med bäst-före-datum, vanligtvis två år.
- Vikt- eller volymuppgifter på honungsförpackningarna ska följa gällande regler. Gör stickprov för att kontrollera vikt (alternativt volym). Kontrollen ska dokumenteras.
- Om annan honung än den egna blandas in eller om honungen skickas för legotappning är verksamheten inte primärproduktion och anläggningen ska anmälas som livsmedelsföretag.

MINA ANTECKNINGAR

Lagring av bulk och/eller färdigtappad honung

Fara

- För hög temperatur kan ge ett skikt med högre vattenhalt i övre delen av burken och få honungen att börja jäsas.

Lagstiftningens krav

- Endast allmänna krav på god hygien.

Branschens rekommendationer

- Förvara honungen svalt i jämn temperatur.
- Honung i bulk eller konsumentförpackning bör lagras svalt eller högst i rumstemperatur.
- Förvara aldrig bulk eller konsumentförpackning direkt på cementgolv.



Honungslager

MINA ANTECKNINGAR

[illegible]

7, 8, 9) Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

10) LIVSFS 2014:4 och 1169/2011.

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

12) SWEDAC och Livsmedelsverket, Info 03:6

13) Så märks maten – Livsmedelsverkets vägledning_märkning.pdf SWEDACs föreskrift [STAFS 1994:19]

MINA ANTECKNINGAR

4 Åtgärder efter slutskattning



Bifoder för invintring eller stödutfordring

Fara

- Om bifoder finns kvar i ramarna vid skörd av honung kan honungen få fel sammansättning.

Lagstiftningens krav

- Honung ska fylla specificerade krav¹⁴ för att få kallas honung.

Branschens rekommendationer

- Bifoder består av sackaros och/eller inverterade sockerarter som ersätter den honung bina själva samlat in för att överleva vintern. Utfordring ska anpassas till binas behov.
- Omsättningen av tillsatt och naturligt foder är stor. Bifodret är framställt av livsmedelsråvara och utgör normalt ingen hälsorisk för människor vid korrekt hantering.



Invintring med sockerlösning



Stödfodring med foderdeg

MINA ANTECKNINGAR

Skadedjur

Fara

- Skadedjur kan förorena honung.

Lagstiftningens krav

- Skadedjur ska hållas utestängda och vid behov bekämpas.

Branschens rekommendationer

- Skadedjur ska inte finnas där honungen hanteras eller förvaras.
- Håll rent på golv och runt väggar.
- Se till att dörrar och öppningar ut till det fria är stängda för att hindra bin och skadedjur som gnagare och småfåglar.
- Håll utkik efter spillning och andra spår från insekter, fåglar eller gnagare.
- 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, exempelvis råttfällor, flugfällor. Skadedjursbekämpning ska dokumenteras, hur, när, var och av vem bekämpningen utfördes.

MINA ANTECKNINGAR



Rengöring och avfall

Fara

- Dålig rengöring av redskap, material, burkar med mera, kan öka risken för föroreningar och öka risken för bisjukdomar samt skada honungen.

Lagstiftningens krav

- Lokaler, utrustning och material som används vid livsmedelsproduktion ska hållas rena och rengöras regelbundet.
- Avfall ska hanteras och förvaras så att livsmedel inte kan kontamineras.

Branschens rekommendationer

- Avfall ska tas omhand så att livsmedel inte förorenas.
- Avfall ska tas om hand och förvaras i soptunna eller container med slutet lock för att inte locka till sig skadedjur.
- Slugningsrum och lager ska vara rena så att honung inte förorenas. Redskap, materiel, burkar med mera, ska vara rengjorda, till exempel genom skrapning eller diskning.
- Vatten som används i tapprum ska vara rent, eventuellt kan vatten med mindre anmärkningar på kvalitén accepteras eftersom vatten inte får tillföras honung.
- Torkning efter diskning sker normalt genom avrinning och självtorkning.
- Döda bin kan brännas, vax återvinnas, eventuella kemikalier (till exempel bekämpningsmedel mot varroa) lämnas till återvinningsstation.



MINA ANTECKNINGAR

[illegible]

Underhåll

Fara

- Undermåligt underhåll kan öka risken för föroreningar i honungen.

Lagstiftningens krav

- Endast allmänna krav på god hygien.
- Underhåll ska omfatta såväl utrustning som lokaler.
- Alla föremål, tillbehör och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i så gott skick att risken för förorening minimeras.

Branschens rekommendationer

- Se över redskap och material inför varje säsong.
- Byt ut sådant som inte längre fyller sin funktion.

MINA ANTECKNINGAR

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

5 Administrativa åtgärder



Dokumentation, sammanställning

Fara

- Brister i dokumentationen kan medföra att spårbarheten försvåras.

Lagstiftningens krav

- Användning av läkemedel dokumenteras (vilket preparat, när, var och eventuell karenstid).
- Skadedjursbekämpning dokumenteras.
- Viktkontroll dokumenteras.
- Genomförda analyser och kontroller ska dokumenteras.
- När myndigheterna genomför kontroller ska de lämna ett protokoll/dokument och företagare ska åtgärda identifierade brister.

Branschens rekommendationer

- Dokumentation kan ske på olika sätt. Det viktiga är att säkerställa att eventuella missöden kan spåras via källan. Dokumentation kan ske till exempel i särskild liggare eller direkt på kvitton, leveranssedlar och dylikt som sedan sparas.
- Dokumentationen ska innehålla uppgifter om vilka bigårdar och bikupor som har behandlats.

MINA ANTECKNINGAR



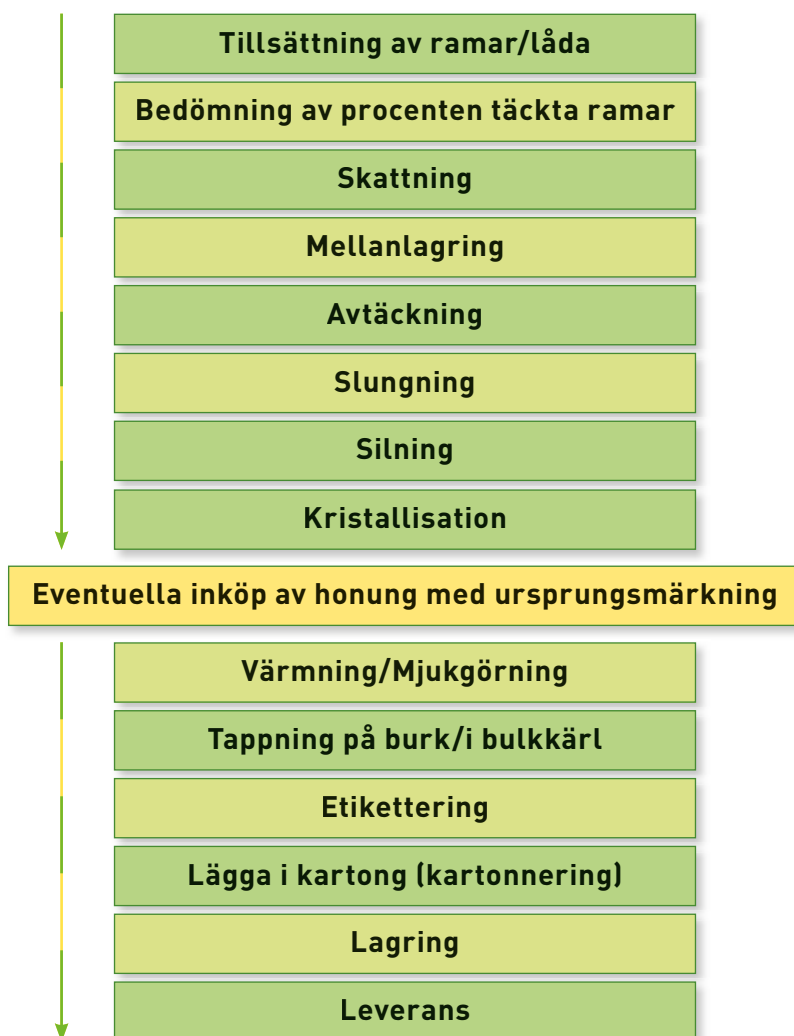
6 Bilagor

Kompletterande
material



Bilaga 1

Flödesschema för honungsproduktion



Bakgrund till branschriktlinjen

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 bedömts¹⁵ 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 till exempel *”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 Biodlingsföretagarnas¹⁶ och Sveriges Biodlares Riksförbund¹⁷ hemsidor. De finns även anslagna bland övriga nationella branschriktlinjer på Livsmedelsverkets hemsida¹⁸ samt är publicerade i EU-Kommissionen förteckning.¹⁹

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.

Lagstiftningen

Livsmedelslagstiftningen gäller alla som med eller utan vinstsyfte bedriver verksamhet inom produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel.²⁰

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 hon/han 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, verksamheten ska då registreras hos kommunen som då bedömer om verksamheten uppfyller kriterierna vad som är att betrakta som ett livsmedelsföretag. I *Bilaga 3* listas den lagstiftning som denna branschriktlinje utgått ifrån.

Biodlare – en primärproducent

Biodling 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 (biodling, honungsuppsamling, slungning, tappning och förpackning i anläggning i anslutning till biodlingen) räknas som primärproduktion. Även bikupor som hålls långt från biodlarens anläggning inkluderas i primärproduktionsbegreppet.²¹ I denna branschriktlinje använder vi begreppet biodlare för den som är primärprocent av honung.

Biodlare som levererar honung till tappstation för tappning på burk och sedan returneras för vidareförsäljning direkt till konsument eller till detaljhandel ska registrera verksamheten hos kommunen om deras bedömning är att verksamheten uppfyller kriteriet för organisation och kontinuitet för att betraktas som livsmedelsföretag.

Vad är mindre omfattning?

Biodlare som enbart producerar och levererar små mängder²² (mindre än 1 000 kg) egenproducerad honung direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till konsument, till exempel butik, behöver inte registrera sin verksamhet. De omfattas därför inte av den offentliga kontrollen, förutsatt att verksamheten inte uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag, det vill säga viss kontinuitet och viss grad av organisation. För mer information, se Livsmedelsverkets vägledning.²³ 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 till exempel 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 honung.²⁴

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 omfattas inte av undantaget ovan utan ska registrera sin verksamhet hos Länsstyrelsen. För mer information se Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering.²⁵

Livsmedelsföretagare ska uppfylla de allmänna kraven på god livsmedelshygien. Se första avsnittet om *God hygien* samt *bilaga 1* till förordning (EG) nr 852/2004 och de allmänna bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004.

En livsmedelsföretagare har ett antal tydliga skyldigheter²⁶ 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 ska snabbt kunna identifiera en leverantör eller varumottagare.
- **Öppenhet;** livsmedelsföretagen ska omedelbart informera myndigheter om det finns anledning att misstänka att ett livsmedel eller foder inte är säkert.
- **Nödsituationer;** livsmedelsföretagen ska omedelbart dra tillbaka livsmedel från marknaden om de har anledning att misstänka att produkterna inte är säkra.
- **Förebyggande;** livsmedelsföretagen ska kartlägga och regelbundet se över kritiska punkter i sina processer och se till att kontroller görs vid dessa punkter.
- **Samarbete;** livsmedelsföretagen ska samarbeta med berörda myndigheter i fråga om riskminskande åtgärder.
- **Egenkontroll;** livsmedelsföretagen ska ha egenkontroll. Detta gäller även primärproducenter.
- **Redlighet;** det vill säga 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.

Faror vid honungshantering

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 mögel- och bakterietillväxt. Honung är bakteriedödande²⁷ och till och med aggressiva bakterier, till exempel *Salmonella Typhi*, dödas av honung. Däremot kan sporer av bakterien *Clostridium botulinum* finnas i honung.

Botulism

Botulism är en sällsynt men allvarlig sjukdom som orsakas av *Clostridium botulinum*, det vill säga en bakterie som förekommer allmänt i naturen i jord, slam med mera. De bildar motståndskraftiga vilstadier, sporer som överlever

kokning. Det enskilda livsmedel som satts i samband med spädbarnsbotulism är honung. I Sverige har det inträffat ett par fall. Cirka tio procent av den honung som undersökts i USA har innehållit botulinumsporer.

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. 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, till exempel under torka bildade giftiga sockerarter hos bland annat 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 konsumenter skall vara så ren som möjligt. Bisjukdomar får inte bekämpas med läkemedel enligt svensk praxis, se Jordbruksverkets hemsida²⁸ för fördjupad information.

Allergener

Eventuella tillsatser eller aromer kan orsaka allergireaktioner. Om exempelvis en tillsats har sitt ursprung från en allergen ingrediens som finns med på EUs allergenlista ska detta alltid anges i märkningen. Allergener ska dessutom framhåvas i märkningen, exempelvis med **fet stil**, *kursiv stil* eller VERSALER.

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 och behovet av märkning. Genom att kontrollera den egna verksamheten enligt HACCP får man god hjälp att minimera riskerna i verksamheten. För ett mindre företag kan det räcka med att införa allmänna hygienrutiner, så kallade grundförförfattningar. Se även *Bilaga 4* och *5*.

Tungmetaller, glas och plast

Äldre utrustning och kärl som galvaniserats 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 som är en sur produkt, 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 livsmedels-hantering, till exempel rostfritt eller plast godkänd för livsmedelsanvändning.

Glasskärvor 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. Till exempel kan man som rutin vända de tomma burkarna och locken upp och ned innan fyllning.

Hygieniska krav vid hantering av honung

De grundläggande hygienkraven på all livsmedelshantering finns reglerat i förordning.²⁹ För livsmedel av animaliskt ursprung, vilket honung är, finns även ytterligare regler.³⁰

Kraven gäller endast för biodlare som är registrerade livsmedelsföretagare.³¹

För biodlare gäller de generella reglerna³² om god hygienpraxis. För biodlare som även har verksamhet som ligger utanför primärproduktion gäller att de ska följa fastställda regler³³ om hygien och upprätta kontrollplaner utifrån en faroanalys och kritiska styrpunkter, de så kallade 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 Biodlingsföretagarna³⁴ respektive Sveriges Biodlares Riksförbund³⁵.

God hygienpraxis och egenkontroll

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.

Livsmedelsföretagare inom primärproduktion

Biodlare ska iakttä 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 ett krav på att kontrollera den egna verksamheten. I *Bilaga 4* beskrivs hur verksamheten kan kontrolleras 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 Kvalitetspärm med mer omfattande rådgivning om kvalitetsfrågor.

Exempel på andra systematiserade kontroller som ligger utanför lagstiftningen

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, så kallad 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.

-
- 15) Artikel 8.3 (EG) nr 852/2004
- 16) biodlingsforetagarna.se
- 17) biodlarna.se
- 18) livsmedelsverket.se – branschriktlinjer
- 19) ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good_practice_en.htm
- 20) (EG) 178/2002
- 21) (EG) nr 852/2004
- 22) Artikel 1 punkt 2c (EG) nr 852/2004
- 23) Livsmedelsverket, 2015. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Honung och producenters leveranser av små mängder honung
- 24) Livsmedelsverket, 2015. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Honung och producenters leveranser av små mängder honung.
- 25) Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar (Fastställd: 2009-11-24), Livsmedelsverket, 2009.
- 26) ec.europa.eu/food/food/foodlaw/responsibilities/obligations_sv.pdf
- 27) Källa: Bogdanof, Swiss Bee Research Center, 1997
- 28) jordbruksverket.se
- 29) (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien med kompletteringar i de nationella föreskrifterna om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)
- 30) (EG) nr 853/2004
- 31) 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
- 32) (EG) nr 178/2002
- 33) (EG) nr 852/2004 bilaga 2, (EG) nr 853
- 34) biodlingsforetagarna.se
- 35) biodlarna.se

Bilaga 3

Lagstiftning och vägledningar

Aktuell information och de senaste uppdateringarna om livsmedelslagstiftningen finns sammanställd på Livsmedelsverkets hemsida.³⁶

I tabellen här nedan 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.

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 livsmedels-säkerhet 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.
- Förordning (EG) nr 1935/2004 om material avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Förordning (EG) nr 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Översikt allmänna hygienregler

	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

EG direktiv

- 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 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 vägledningar

- 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 (PLSV/2005/1955/1955R3-EN.doc).
- Livsmedelsverket, 2010, Vägledning till kontrollmyndigheter med flera, Livsmedelskontroll i primärproduktionen.
- Livsmedelsverket, 2015, Vägledning till kontrollmyndigheter med flera, Honung och producenters leveranser av små mängder honung.
- Livsmedelsverket 2009 Livsmedelsverkets vägledning till kontrollmyndigheter med flera, om näringspåståenden och hälsopåståenden.
- Livsmedelsverket, 2006, Livsmedelsverkets vägledning om hygien.
- Livsmedelsverket, 2009, Vägledning till kontrollmyndigheter med flera, 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, 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.

EUs 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 hemsida.³⁷

Egenkontroll 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, till exempel 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 kvalitet**³⁸ samt i Livsmedelsverkets **Vägledning till införande av HACCP**.

Risikanalys processteg

Bedöm Mikrobiologisk, Kemisk, Fysikalisk Risk

Bedömning av grad för riskfaktorer:

1=obefintlig risk

2=ganska liten risk

3=risk finns

4=risk är stor

5=mycket stor risk

Bedömningsgrad > 3 kräver förebyggande åtgärder.

< 3 kräver uppmärksamhet

Bedömningskriterier för sannolikheten att risken förekommer:

1=osannolik

2=förekommer sällan

3=kan förekomma

4=förekommer några gånger per månad

5=förekommer ofta

Multiplitera risk med sannolikhet.

Om produkten är mellan 14–25 ska dessa punkter i flödet ständigt övervakas och dokumenteras.

Över 25 innebär omedelbar åtgärd.

Risikanalys processteg

Processteg	Fara	Grad av risk x sannolikhet = CCP	Förebyggande åtgärder
Tillsättning ram	Mögel, smuts	$2 \times 2 = 4$	Rena ramar
Skattning	Jordkontaminering med Clostridium Botulinum	$2 \times 2 = 4$	Undvika att ställa lådor och ramar på marken
Avtäckning	Kontaminering av bin/ skräp	$1 \times 1 = 1$	Bifälla, rent rum och tak
Avtäckning	Bly och tenn i produkt	$2 \times 2 = 4$	Byt gamla lödda sumpar mot rostfritt/plast
Slungning	Ej torr slunga	$1 \times 2 = 2$	Jäsning av produkt
Silning	Rent rum	$1 \times 1 = 1$	Smuts/partiklar/bin från rummet
Lagring	Separation av vätskefas	$1 \times 1 = 1$	Låg temperatur $<18^{\circ}\text{C}$
	Rengör lagringskärl före öppnandet	$2 \times 2 = 4$	Förvara i ren lokal eller täck kärlen med lämpligt material (pressening eller duk)
Smältning	För hög temp	$2 \times 2 = 4$	Kontrollera temperaturen i värmerum
Tappning	Glas/plastbitar i förpackning	$3 \times 3 = 9$	Inspektera och vänd alla förpackningar och lock
Lagring färdig produkt	Separation av vätskefas	$2 \times 2 = 4$	Kolla lagring i butik med avseende på på temperatur och belysning

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 till exempel torg och marknader utan krav på registrering hos länsstyrelsen.³⁹

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 (i genomsnitt mindre än 1 000 kg), se Livsmedelsverkets Vägledning.⁴⁰

Lokal marknad

Avsikten med att begreppet lokal marknad är att möjliggöra bland annat 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.

37) www.livsmedelsverket.se [Sökväg: Starta och driva livsmedelsföretag → Starta nytt eller bygga om → Ansökan/anmälan → Företagsuppgifter].

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

39) Länsstyrelsen är kontrollmyndighet.

40) Livsmedelsverket, 2015, Vägledning till kontrollmyndigheter med flera, Honung och producenters leveranser av små mängder honung.

Bilaga 5

Definitioner

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, distributionscentra 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 som finns på Jordbruksverkets hemsida.⁴¹ Blankett går också att beställa genom Jordbruksverkets kundtjänst på telefon 0771-22 32 23.

Mer information om foderanläggningsregistret finns på Jordbruksverkets hemsida⁴² 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 bland annat uppfylla alla relevanta krav i hygienförordningarna (artikel 3 i förordning (EG) nr 852/ 2004). Dessa krav är i många fall flexibla, vilket till exempel 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.

Ett livsmedelsföretag är en verksamhetsform som förutsätter en viss kontinuitet och en viss grad av organisation. Med viss kontinuitet avses till exempel en viss regelbundenhet och att det inte är fråga om endast tillfälligheter. Säsongsverksamheter, till exempel glassbarer som bedrivs kontinuerligt under sommaren, uppfyller kriteriet för viss kontinuitet. Verksamhet som endast bedrivs vid enstaka tillfällen bör inte anses uppfylla kriteriet viss kontinuitet, till exempel 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, till exempel servering eller försäljning, utan även förberedelser såsom inköp, eventuell beredning, lagerhållning/förvaring, iordningställande av utrustning och dylikt om detta sker av samma livsmedelsföretagare.

Om en verksamhet till exempel 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, till exempel att vissa utrymmen iordningställs.
- 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, flått, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats.

Offentlig kontroll: (Artikel 2.1 i förordning (EG) nr 852/2004). 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.

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.

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.

MINA ANTECKNINGAR

MINA ANTECKNINGAR

Säker honung

Kvalitetssäkra din honungsproduktion

Har man bisamhällen så får man honung, i bland mer – ibland mindre. För att ta hand om honungen på ett bra sätt, behöver du veta vilka faror det kan finnas i din honungsproduktion.

Säker honung är din vägledning till en kvalitetsprodukt.

Sveriges Biodlares Riksförbund och Biodlingsföretagarna har tillsammans med Livsmedelsverket samlat lagstiftningens krav och branschens tolkningar i dokumentet **Säker honung – Biodlarnas nationella branschriktlinjer för hantering av honung**. Dessa riktlinjer har visualiserats och förtydligats i **Säker honung**.

Boken följer riskanalysen i flödesschemat för en honungsproduktion. Den är uppdelat i sex kapitel där totalt 18 olika arbetsmoment grundligt analyseras utifrån ett faroperspektiv. Det är ett generellt upplägg och varje honungsproducent ska göra sitt eget flödesschema för att utifrån verkligheten sätta upp en riskanalys.

Låt **Säker honung** bli din guide.



Biodlingsföretagarna

www.biodlingsforetagarna.se



www.biodlarna.se

ISBN 978-91-982534-3-6